



Diner

Catering & Events
Guido van Wolven

Catering & Events Guido van Wolven

Geachte heer/mevrouw,

Onderstaand vindt u verschillende mogelijkheden van onze Diners

Onze menu's bestaan uit 3 tot 5 gangen en zullen op een verzorgde manier gepresenteerd worden. Deze diners worden door onze chefs op locatie vers bereid. Getoonde prijzen op onze website zijn exclusief de uren van onze chef(s) op locatie. Uiteraard maken wij graag vrijblijvend een offerte om u een juiste indruk te kunnen geven van het totaal.

Mocht het voorkomen dat er zaken binnen dit voorstel aangepast of toegevoegd dienen te worden, is dit ten alle tijden bespreekbaar.

Met vriendelijke groet,

Guido van Wolven

**Getoonde prijzen zijn berekend vanaf minimaal 15 personen, exclusief 9% btw.
Eventuele prijzen onder 15 personen zijn op aanvraag.*

Diner

3-gangen diner

Broden en smeersels

Diverse soorten brood met gezouten boter en tapenade

Amuse van de chef

Voorgerecht

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffelcrème en gemarineerde tomaten
- Gerookte heilbot met gel van yuzu, zoetzuur van komkommer, zoete aardappelcrème, zeekraal en een krokantje van truffelaardappel
- Gepofte biet met toast van brioche, geitenkaas, spinaziecrème, hazelnoot en balsamico-parels

Hoofdgerecht

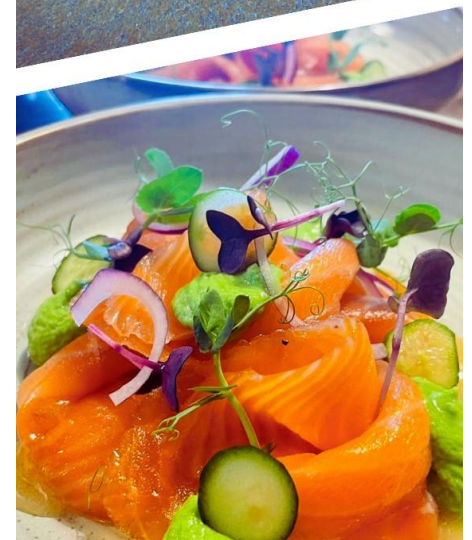
Keuze tussen de volgende gerechten:

- Rundermedaillon met runderstoof, spitskool en aardappelmousseline met waterkers
- Paella met diverse garnalen, kabeljauw, peulvruchten en schaaldierensaus
- Truffelravioli in roomsaus met paddenstoelen, zongedroogde tomaat en een krokantje van Parmezaan

Dessert

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Tiramisu 2.0
- Triple chocolate
- Strawberry mojito



3-gangen diner Deluxe

Broden en smeersels

Diverse soorten brood met kruidenboter en pesto

Amuse

Parel van bloemkool met rivierkreeft en pestocrème

Voorgerecht

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Ceviche van zeebaars met appel, basilicumcrème, avocado, een gel van rode paprika en citrus vinaigrette
- Gerookte eend met suikerbrood, eendenlevermousse, mango met rode peper, krokante basilicum en een bramen-mascarponecrème
- Gepofte biet met toast van brioche, geitenkaas, spinaziecrème, hazelnoot en balsamico-parels

Hoofdgerecht

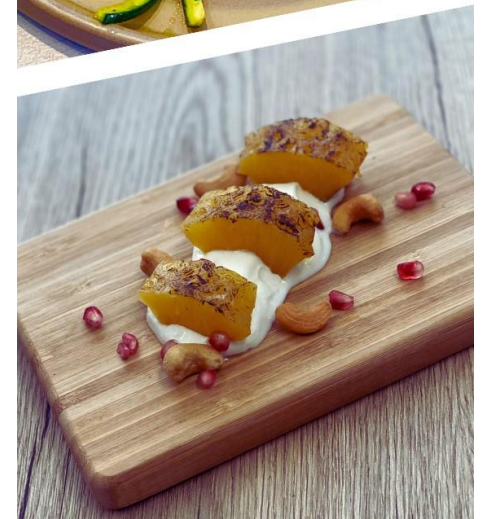
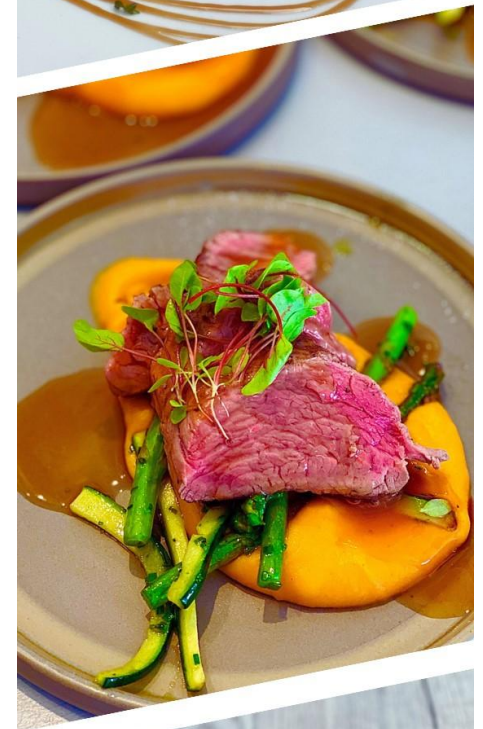
Keuze tussen de volgende gerechten:

- Parelhoen suprême met een krachtige gevogeltejus met vadouvan, geglaceerde pompoen, gemarineerde koolrabi en een crème van rode biet
- Dorade met groene asperge, zoete aardappelmousseline, gepofte tomaat en een schuimige beurre blanc
- Truffelravioli in roomsaus met paddenstoelen, zongedroogde tomaat en een krokantje van Parmezaan

Dessert

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Tiramisu 2.0
- Pornstar martini
- Strawberry mojito



4-gangen diner

Broden en smeersels

Diverse soorten brood met kruidenboter en pesto

Amuse

Gerookte eend met een gel van framboos en walnoot

Voorgerecht

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffelcrème en gemarineerde tomaten
- Gerookte zalm en forel met een crème van doperwten, gerookte aioli, wasabi kaviaar en een krokantje van truffelaardappel
- Gepofte biet met toast van brioche, geitenkaas, spinaziecrème, hazelnoot en balsamico-parels

Tussengerecht

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Bisque van kreeft en rouille, zeekraal, dille-mascarpone en chips van schorseneren
- Gepofte paprikasoep met een gerookte whiskeyroom, basilicum olie en hazelnoot

Hoofdgerecht

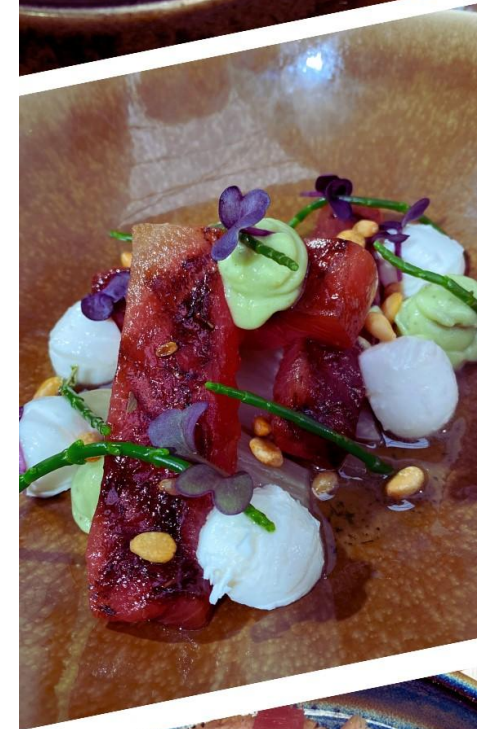
Keuze tussen de volgende gerechten:

- Rundermedaillon met runderstoof, jus van sjalot en rozemarijn, spitskool en een mousseline van aardappel
- Dorade met groene asperge, zoete aardappelmousseline, gepofte tomaat en een schuimige beurre blanc
- Truffelravioli in roomsaus met paddenstoelen, zongedroogde tomaat en een krokantje van Parmezaan

Dessert

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Tiramisu 2.0
- Triple chocolate
- Strawberry mojito



4-gangen diner Deluxe

Broden en smeersels

Diverse soorten brood met kruidenboter en pesto

Amuse

Steak tartaar op een marshmallow van Parmezaanse kaas met een crème van rucola

Voorgerecht

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Tataki van rund met ponzu, een mousseline van gerookte bloemkool, zoetzure rode ui en een crème van gerookte zwarte knoflook
- Gerookte zalm en coquille met parelcouscous, avocadoschuim, gegrilde asperge en een gel van doperwtten
- Gepofte biet met toast van brioche, geitenkaas, spinaziecrème, hazelnoot en balsamico-parels

Tussengerecht

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Buikspek en gamba's met paella van parelgort, gerookte aioli, pompoencrème, broodsoldaatjes en vene cress
- Zeeduivel met pittige tomaten mayonaise, peulvruchten, kervel-botersaus en gefrituurde kappertjes
- Gepofte paprikasoep met een gerookte whiskeyroom, basilicum olie en hazelnoot

Hoofdgerecht

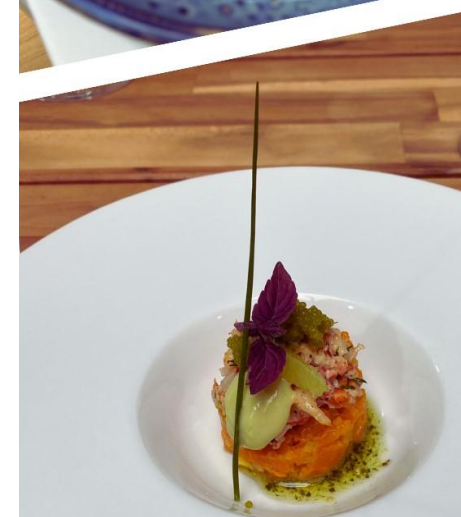
Keuze tussen de volgende gerechten:

- Gemarineerde kalfspicanha met een jus van madeira en kardemom, groene asperges, pompoencrème en een gel van rode paprika
- Gegrilde tonijn met venkelrisotto, wortel espuma, een crème van spinazie en chioggia biet
- Truffelravioli in roomsaus met paddenstoelen, zongedroogde tomaat en een krokantje van Parmezaan

Dessert

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Tiramisu 2.0
- Pornstar martini
- Strawberry mojito



5-gangen diner

Broden en smeersels

Diverse soorten brood met kruidenboter en pesto

Amuse trio

- Mini taco met steak tartaar en tex mex mayonaise
- Cone gevuld met gerookte zalm tartaar en citroen-crème
- Gemarineerde watermeloen met geitenkaas en avocado

Voorgerecht

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Ceviche van zeebaars met appel, basilicumcrème, avocado, een gel van rode paprika en citrus vinaigrette
- Gerookte eend met suikerbrood, eendenlevermousse, mango met rode peper, krokante basilicum en een bramen-mascarponecrème
- Gepofte biet met toast van brioche, geitenkaas, spinaziecrème, hazelnoot en balsamico-parels

Tussengerecht 1

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Bisque van kreeft en rouille, zeekraal, dille-mascarpone en chips van schorseneren
- Gepofte paprikasoep met een gerookte whiskeyroom, basilicum olie en hazelnoot

Tussengerecht 2

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Buikspek en gamba's met paella van parelgort, gerookte aioli, pompoencrème, broodsoldaatjes en vene cress
- Zeeduivel met pittige tomaten mayonaise, peulvruchten, kervel-botersaus en gefrituurde kappertjes
- Crème brûlée van Grana Padano met een bloemkoolcrème, gel van rode biet, walnoot en een krokantje van truffelaardappel

Hoofdgerecht

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Lamsrack met serranoham, truffelravioli, jus van tijm, geglaceerde pompoen en courgette
- Zeewolf met rivierkreeft, peulvruchten, beurre blanc met limoen, een crème van wortel en wasabi kaviaar
- Truffelravioli in roomsaus met paddenstoelen, zongedroogde tomaat en een krokantje van Parmezaan

Dessert

Keuze tussen de volgende gerechten:

- Triple chocolate
- Pornstar martini
- Strawberry mojito





Personeel

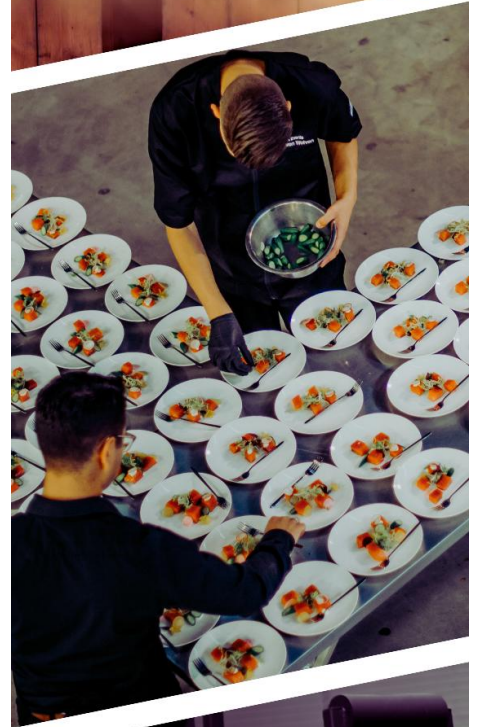
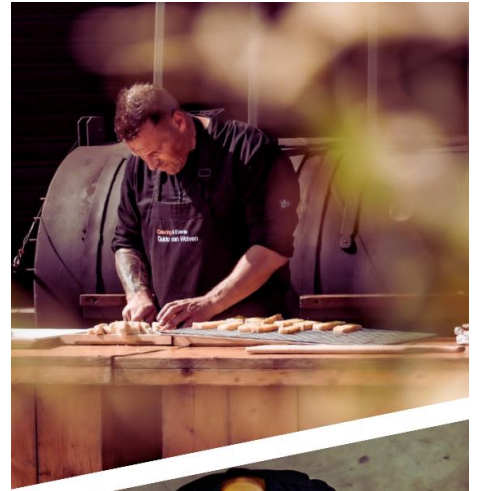
Catering & Events
Guido van Wolven

Personeel

Ons bedrijf bestaat uit een enthousiast en jong team dat dagelijks met veel plezier aan hun passie werkt: Het neerzetten van een smakelijke en verrassende totaalbeleving. Samen met ons team werken we vanuit onze keuken dagelijks aan mooie evenementen en zijn we het visitekaartje voor ons bedrijf.

- Chef-kok
- Kok ter ondersteuning van chef-kok
- Eventmanager
- Medewerker bediening
- Medewerker opbouw/afbouw

**Uren worden berekend op basis van nacalculatie.*



The image shows a large, open-plan event space with a transparent, vaulted roof supported by a wooden frame. The roof is illuminated with warm, orange-toned string lights. A central lighting rig with various spotlights hangs from the ceiling. The floor is covered with a dark red carpet. Numerous people are seated at long wooden tables, which are accompanied by white plastic chairs. In the background, a large white truck is parked, and a bar area with a wooden counter is visible on the right. The word "BAL" is partially visible in large, white, block letters on the right wall. The overall atmosphere is festive and modern.

Materialen

Catering & Events
Guido van Wolven



Back office materialen

Bestaande uit:

- RVS werktafels
- 2x Warmhoudkast
- 2x Sous vide
- Warmhoudlamp
- 2x oven

