



FEESTDAGEN - HIGH BUBBELS ZAANTHEATER

€39,75 | Te boeken vanaf 30 personen.

- Glas Prosecco.
- Dranken tot en met Hollandse bar gedurende twee uur.
- Borrelplankje op tafel met o.a. olijven, charcuterie, nootjes, kaas, toast en spread.
- Diverse hapjes (uitgeserveerd): canapé brie crème met karamel walnoot, canapé gerookte makreel met mierikswortel, canapé humus met geroosterde paprika.
- Warm bittergarnituur met o.a. van Dobbe bitterballen, loempiaatjes en diverse andere snacks.

FEESTDAGEN - HIGH BUBBELS DELUXE

€47,75 | Te boeken vanaf 30 personen.

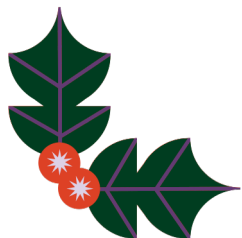
- Glas Prosecco met 'crostini on top'
- Dranken tot en met Hollandse bar gedurende twee uur.
- Borrelplankje op tafel met o.a. olijven, luxe charcuterie, kazen, toast en spread.
- Fingerfood (uitgeserveerd): canapé runderrollade en pesto, canapé gerookte zalm en roomkaas, canapé tomaten salsa en basilicum crème.
- Warm bittergarnituur (uitgeserveerd) met o.a. van Dobbe bitterballen, loempiaatjes en diverse andere snacks.

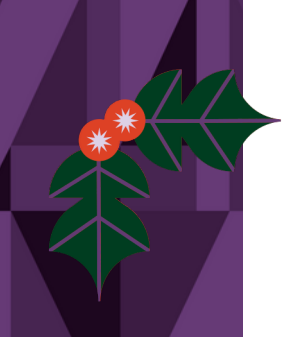
Bovenstaande arrangementen zijn suggesties.

Wij maken ook graag een arrangement op maat voor u!

Drankenassortiment is tevens als non-alcoholisch verkrijgbaar met bijvoorbeeld een Juice-bar.

Voor een gezelschap vanaf 50 personen kunnen wij ook een mooie wijnavond organiseren in onze gezellige ZaanTheaterrestaurant met diverse open wijnen en luxe hapjes.





WALKING KERST- OF NIEUWJAARSBRUNCH ZAANTHEATER

€31,50 | (Drankenarrangement 2 uur €19,50) | Te boeken vanaf 30 personen.

Buffetvorm:

- Glaasje soep naar keuze chef-kok.
- Divers luxe brood: kerstbrood/Duivekater.
- Huisgemaakte salades met petit pain.

Uitgeserveerd:

- Sandwiches van verschillende broodsoorten: oude kaas, Zaanse mosterd en tuinkers. Boerenham, truffelmayonaise en komkommer. Humus met paprika en bosui.
- Wrap met muhamara, gegrilde groenten en feta.

Dessert: een selectie van verschillende kleine dessert items geserveerd op grote schalen.

WALKING KERST- OF NIEUWJAARSBRUNCH DE LUXE

€ 38,25 (Drankenarrangement 2 uur €19,50) | Te boeken vanaf 30 personen.

Inclusief koffie/thee/jus d'orange, uitgebreide watertafel met flavoured watertaps en een glas prosecco (of alcoholvrije cocktail) bij ontvangst. Overige dranken op basis van nacalculatie.

Buffetvorm:

- Glaasje soep naar keuze chef-kok met rijkelijk garnituur.
- Divers luxe brood: kerstbrood/chocoladecroissants/pecannotenbroodjes/Duivekater.
- Klassieke appel strudel met vanille saus.
- Huisgemaakte salades met petit pain.

Uitgeserveerd:

- Sandwiches van boerenbrood met: Vitello tonnato met tonijn mayonaise en rucola. Gerookte zalm met rode uienrelish en kappertjes. Mozzarella crème met oven tomaatjes en basilicum cress.
- Quiche zongedroogde tomaat en gegrilde groenten, spinazie en ricotta, geitenkaas en walnoten.

Dessert: een selectie van verschillende kleine dessert items geserveerd op grote schalen.

