

Condoleance.

Wij willen u op de eerste plaats condoleren met het verlies van één van uw dierbaren. Wij wensen u en uw familie de komende tijd veel sterkte.

Een condoleance bijeenkomst duurt normaal gemiddeld ongeveer anderhalf tot 2 uur. Ingeval u met uw gezelschap een aparte, eigen zaal wenst, brengen wij zaalhuur in rekening

* De standaard condoleance gemiddeld 1 uur

Koffietafel A

Ontvangst met koffie en thee
Belegde broodjes (2 p.p.) met

Leerdammerkaas en tomaat
Beenham
Gerookte zalm
Ossenworst met ui

Dranken

Melk, karnemelk en jus d'orange

€ 15,- p.p.

Koffietafel B

Ontvangst met koffie, thee en koekjes
Belegde broodjes (3 p.p.) met

Amsterdamsche kroket
Gerookte zalm
Rundercarpaccio met pesto
Mozzarella met tomaat en pesto
Ossenworst met ui

Dranken

Melk, karnemelk en jus d'orange

€ 17,50,- p.p.

Standaard condoleance *

koffie, thee
en een plakje cake
€ 7,50 p.p

Klassieke condoleance

koffie en thee
vier keuzes uit onze lijst van bittergarnituren
onbeperkt dranken uit het nationale assortiment
€ 15,- p.p

Traditionele condoleance

Flûte prosecco (Italiaanse mousserende wijn)
vier keuzes uit onze lijst van bittergarnituren
onbeperkt dranken uit het nationale assortiment
€ 17,50 p.p.

toevoegingen

soep (tomaat of groenten) € 5,50 p.p.
huisgemaakte appeltaart € 2,95 p.p.

Nationaal drankenpakket

Frisdranken, jus d'orange, mineraalwaters,
tap pils, alcoholvrij bier, jenever, sherry, witte en rode wijn

Overzicht keuze bittergarnituren

Zoute koekjes, krokante kaasbollen en gemengde noten

vis

toast met Hollandse garnalen en cocktailsaus
canapé met gerookte paling en aubergine
baguette met gerookte zalm en mierikswortel
Hollandse haring met ui
wrap gevuld met gerookte zalm, roomkaas en bieslook
gefrituurde gambastaartjes met sojasaus

vlees

combinatie van leverworst, ossenworst en hamrolletjes
mini ciabatta met carpaccio van ossenhaas, Italiaanse kaas en pesto
vitello tonato, gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise
kiprolletjes gevuld met kerrie
gefrituurde Amsterdamse bitterbal met Zaanse mosterd
mini sateh van kip met pinda-cocossaus
saucijsje van pittige rundergehakt
Spaanse gehaktballetjes
Javaanse frikadelletjes met kerriemayonaise
bami en nasihapjes met pittige saus

vegetarisch

diverse blokjes van verschillende kazen
baguette met mozzarella, tomaat en pesto
wrap van jonge kaas gevuld met kruidenkaas
spring rolls van groenten en taugé
gefrituurde soufflé van kaas