

In Restaurant Gember verzorgen wij graag uw zakelijke evenement en bieden hiervoor diverse mogelijkheden. In overleg stemmen we precies af hoe de middag of avond moet lopen. Een receptie, bedrijfsfeest of een exclusief diner, wij denken graag met u mee.

Restaurant Gember is onderdeel van MuseumCatering | CateringMeesters. CateringMeesters is gespecialiseerd in het verzorgen van event catering en gedreven om u en uw gasten een onvergetelijke herinnering te bezorgen.

Hieronder vindt u een slechts een suggestie van de mogelijkheden. Wij bespreken graag de mogelijkheden met u.



### **Borrel & Receptie arrangement (2 uur)**

€ 24,25 per persoon

#### **Dranken Hollands assortiment**

- Diverse frisdranken
- Biologische Schulp sappen
- Plat & bruisend mineraalwater
- Bier & malt bier
- CateringMeesters selectie huiswijnen; wit, rosé & rood

#### **Tafelgarnituur**

De volgende tafelgarnituren worden op de tafels geplaatst:

- Gebrande noten
- Gemende olijven
- Zuur van Oos Kesbeke
- Oude kaas / Jong kaas met mosterd
- Kaasvlinders

## Hapjes

Tijdens de borrel serveren wij een assortiment aan borrelhapjes op basis van 2 koude hapjes en 3 warme hapjes per persoon.

### Koude hapjes

- Huisgerookte zalm met wakame, furikake en wasabi mayonaise
- Panna cotta van paprika en basilicum

### Warme hapjes

- Kaastengel met chilisaus
- Loempia met chilisaus
- Ambachtelijke bitterballen met mosterd
- Torpedo garnaal

## Diner arrangement

€ 57,75 per person

**18:00 - 18:30 uur    Ontvangst in de Lounge**

### **Dranken Hollands assortiment**

- Diverse frisdranken
- Biologische Schulp sappen
- Plat & bruisend mineraalwater
- Bier & malt bier
- CateringMeesters selectie huiswijnen; wit & rood

### **Tafelgarnituur**

De volgende tafelgarnituren worden op de tafels geplaatst:

- Gebrande noten
- Homemade zoute stengels met maan- & sesamzaad en stengels met kaas
- Gemengde olijven

**18:30 - 20:00 uur    3-gangen diner**

Wij nodigen de gasten uit aan tafel plaats te nemen voor het diner. Als de gasten hebben plaatsgenomen wordt er een vers gebakken broodje geserveerd. Op de tafel staat gezouten roomboter, olijfolie en peper en zout.

In overleg met onze chef-kok stellen wij het navolgende diner voor. Dit menu is een suggestie en kan nog aangepast worden op basis van de beschikbare seizoen producten.

*Salade met little gem, gamba's, ei, croutons & een dressing van ansjovis*

\*\*\*

*Gebakken heilbot geserveerd met artisjok, groene asperge ,  
pommes fondant en een schuim van venkel*

\*\*\*

*Citroen meringue taartje, gemarineerde ananas met luchtige mascarpone  
en een cremeux van pure chocolade met gebrande chocolade*



### **Water & Wijn arrangement tijdens diner**

Voor uw gasten serveren wij tijdens het diner het onderstaande wijn- & waterarrangement:

- Plat & bruisend mineraalwater
- Witte huiswijn: Papparuda, Pinot Grigio Expressieve witte wijn met grapefruit en perzik in het aroma. Een zeer frisse smaak met veel fruit; meloen, appel en citrus.
- Rode huiswijn: Los Cardones, Malbec Mooi frisrood, lekker sappig en soepel. In de smaak rijp rood fruit, bosbessen, zwarte kersen en bramen. De finale is er een van zachte tannines, zuren een heerlijke balans, met een verleidelijk pepertje na.

### **Koffie & Thee na diner**

Ter afsluiting van uw diner serveren wij biologische koffie, thee en luxe bonbons.