

BESTE VRIEND VAN POST-PLAZA

DE GEZELLIGSTE MAAND VAN HET JAAR IS NATUURLIJK DECEMBER, DE MAAND OM MET JOUW COLLEGA'S NOG EVEN SAMEN TE KOMEN OM HET JAAR GOED AF TE SLUITEN. WIJ ZIJN DÉ LOCATIE IN LEEUWARDEN OM TIJDENS DEZE DRUKKE MAAND EEN HEERLIJKE LUNCH OF FEESTELIJK DINER TE ORGANISEREN. WIJ HEBBEN ALVAST EEN AANTAL IDEEËN VOOR JE OP EEN RIJTJE GEZET.

SHARING KERST LUNCH

- Kop soep van het seizoen
- Belegde boterhammen van Dezemenzo
- Salade om te delen
- Warm item zoals brioche met Holtkamp kroket
- Sappen en tafelwater

Sharing lunch • 20

Uitbreiding koffie / thee met zoete lekkernijen • 6



WALKING DINNER

Ongedwongen en informeel ontzettend lekker eten. Bij een Walking Dinner krijg je de mooiste gerechten geserveerd, maar dan iets kleiner. Deze gerechten kunnen zowel staand als zittend gegeten worden.

OESTERS GEAY SPECIAL (2 P.P.)

met sjalot, cabernet sauvignon dressing en citroen

ZALM TANDOORI

gepekeld zalm met een linsensalade, zoetzure komkommer, pompoen en gezouten korianderyoghurt

CAESARSALADE

met spek, gepocheerde ei, Parmezaan- knoflook croutons, Hollandaise en Parmigiano Reggiano

RAVIOLI MET EEKHOORNTJESBROOD

met paddenstoelenboter en stokalde Fryske tsiis

Walking dinner • 9 per gerecht

advies is min. 6 gerechten

VEGETARISCH WÄLD BEANTSJES BURGERS

met jalapeño, aubergine-compote, tahin, spinazie en verse Frites van Zuyd

IBERICO SPEK

met riso venere en koolsla

BACON & CHEESE BURGERS

hamburger van dry-aged Fries Weiderund met little gem sla, uiencompôte, cheddar, uitgebakken spek, druivenmosterd-mayonaise en Frites uit Zuyd

CRÈME BRÛLÉE

met 'us eigen' Wobbe koffie en kardemom



UITGESERVEERD FEESTELIJK DINER

Met het gezelschap aan tafels van 6 of 8 personen genieten van gerechten die je mag verwachten in een goede Franse brasserie. De hele avond tafelen in ons Grand Café of juist in één van onze privé ruimtes en genieten van een drie of vier gangen diner.

VOORGERECHT

HOLLANDSE GARNALEN VAN SOLT

met een crème van geroosterde pompoen, kerrie-cashewnoten, kokosschuim en grapefruit-olie of

GORGONZOLA DOLCE

met wit- en roodlof, pecannoten, waterkers en sherry vinaigrette

TUSSENGERECHT

GESTOOMDE KABELJAUW

met korst van paddenstoelen met truffel aardappel, flespompoen, akkerzwammen en saus van eekhoortjesbrood

of

RAVIOLI MET EEKHOORNTJESBROOD

met paddenstoelenboter en stokalde Fryske tsiis

3 gangen diner incl. bijgerechten • 39,50

4 gangen diner incl. bijgerechten • 49,50

Post-Plaza bubbels om mee te starten • 6,75 per glas

HOOFDGERECHT

GEBRADEN AMSTERDAMS DAMHERTFILET

met hertenwang, pompoen muffin, cranberry compote, pastinaak crème, gebakken spruiten en pastinaakjus

of

POMPOEN MUFFIN

met geroosterde pompoen, gebakken avocado en grapefruit vinaigrette

DESSERT

ECLAIR

met koffie-chocolade mousse en cremeux van duindoorn met duindoorn compote

of

STICKY TOFFEE PUDDING

met kletskep, abrikozen crème, gepocheerde appel en vanille saus

OANT SJEN IN DECEMBER!

Ik ben de expert én adviseur voor groepen en ik heb alle ervaring in huis om jouw event tot een daverend succes te maken. Mail mij via annelottehuitema@post-plaza.nl of bel naar 058-2159317

Liefs, Annelotte

