

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.

KERSTONTBIJT

Ons ontbijtbuffet bestaat uit: knapperig vers gebakken licht of donker brood van Desemenzo. Warme croissants en kaiserbollen uit de oven. Allerlei zoete koffiebroodjes, zachte bollen, krentenbollen, beschuit en crackers. Zoet en hartig beleg. Boerenyoghurt met gezonde ontbijtgranen en vers fruit. Vers geperste jus d'orange en natuurlijk onze geurige Post-Plaza koffie en thee.

Eigenlijk te veel om op te noemen. Zin in een wentelteefje van Fries suikerbrood of spiegelei met krokante spek? Bestel het gewoon in onze open keuken. Natuurlijk ontbreekt het Kerstbrood met spijs niet op het buffet. Start de dag goed met jouw team en kom ontbijten bij Post-Plaza.

Kerstontbijt • 18,50 p.p.

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.

RUNDER PASTRAMI

met aardappel salade en truffel mayonaise

CHIRONFILS

twee mooie oesters op ijs met citroen en cabernet sauvignon azijn

RIVIERKREEFT

met venkel soffrito, ravioli en bisque

LINZENSOEP

met za'atar broodstengel

CAESAR SALADE

met gepocheerd ei, Hollandaise, Parmesan Reggiano, gebakken spek, knoflookcroutons en Caesar dressing

Walking dinner • 9 per gerecht p.p.

ons advies is 6 gerechten

SHARING KERSTLUNCH

De perfecte lunch als break tijdens een drukke werkdag of voordat jullie een wandeling door de stad gaan maken. Onze Sharing Lunch bestaat uit:

- Linzensoep met geitenkaas van de Molkerei, platte peterselie en harissa olie
- Belegde boterhammen van Dezemenzo
- Caesarsalade met Parmezaanse kaas, uitgebakken spek, knoflookcroutons gepocheerd ei en hollandaise
- Brioche met Holtkamp kroket, spitskool en vadouvanmayonaise
- Sappen en tafelwater

Sharing Kerstlunch • 20 p.p.



CREME BRÛLÉE VAN GEITENKAAS

macadamia, verse vijgen en sinaasappel dressing

AUBERGINE CROQUETTES

met bataat creme en chimichuri

SNOEKBAARS

met oesterzwammen, parelgortcracker en fenegrieksaus

KALFSWANG BURGER

op brioche met piment esplette en spitskool

TIJGERSOES

met pure chocolade mousse

KAZEN VAN HOUSE OF TASTE

geserveerd met desem kletzenbrood en kweepeer compote



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 Sharing Dinner of een drie of vier gangen diner.

SHARING DINNER

Kiezen voor een groot gezelschap kan best ingewikkeld zijn. Daarom adviseren wij een Sharing Dinner. Wij serveren diverse voorgerechten en nagerechten waar de gasten aan tafel uit kunnen kiezen en met elkaar kunnen delen. Het hoofdgerecht wordt per persoon uitgeserveerd.

VOORGERECHTEN OM TE DELEN

Camembert uit de oven met warme groentes, toast en breekbrood, nagelhout met alde Fryske en paddestoelen, ravioli rivierkreeft met venkel soffrito en bisque, flammkuchen Lady Blue met verse vijgen, sumak en geroosterde amandelen, linzensoep met rozenharrissa en een broodplank met kruidenroomkaas, gezouten roomboter en olijfolie

HOOFDGERECHT – KEUZE VAN TEVOREN DOORGEVEN

KABELJAUW

gestoomde kabeljauwfilet met geroosterde bloemkool, klipviskroket, gedroogde olijven en gremolata
Of

GEGRILDE AUBERGINE

met crème van bataat, gebakken halloumi, aubergine kroket, gedroogde cherrytomaat, padrón peper en chimichurri
Of

DIAMANTHAAS VAN FRYSK BLACK ANGUS

met gepofte bataat, hangop met bergamot, radijs en chimichurri

ALS AFSLUITER OM TE DELEN

Friandises, wentelteefje van Fries suikerbrood met boerenmeisjes van 'Van Wees', amandelkoekkrum met vanilleroomsaus, limoen cheesecake met gesuikerde limoen, pistachenoten en een panna cotta van duindoorn met geroosterde pecannoten en pure chocola

Sharing Dinner • 49,50 p.p.

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

3 OF 4 GANGEN MENU

OM MEE TE STARTEN

TARTELETTE MET GEROOKTE ZALM (UIT HARLINGEN)

met crème van aardpeer, groene appel, mosterdkaviaar en rode biet-dille dressing

TUSSENGERECHT

RAVIOLI VAN RIVIERKREEFT

met bisque van rivierkreeft en venkel soffrito

HOOFDGERECHT

DIAMANTHAAS VAN FRYSK BLACK ANGUS

met gepofte bataat, hangop met bergamot, radijs en chimichurri

ALS AFSLUITER

LIMOEEN CHEESECAKE

met gesuikerde limoen, pistachenoten en passievruchtsorbet

3 gangen menu • 39,50 p.p.

Tussengerecht • 10 p.p.

FEESTELIJK 4 GANGEN MENU

OM MEE TE STARTEN

WILDPATÉ

met pistache, cranberry compote en toast van kletzenbrood

TUSSENGERECHT

LANGOUSTINE

gebrande langoustine, bloemkoolcrème, vadouvan olie en grapefruit

HOOFDGERECHT

OSSENHAAS

gebakken ossenhaas, goulash en karwij jus met aardappel muffin, stoofpeer en gebakken witlof

ALS AFSLUITER

PURE CHOCOLADE EN DUINDOORN

tijgersoes gevuld met pure chocolademousse en een panna cotta van duindoorn met geroosterde pecannoten

Feestelijk 4 gangen menu • 60 p.p.