

BEACH BREAKFAST

BUFFET BESTAANDE UIT:

- Assortiment van kleine broodjes
 - Desembrood; wit, meergranen en mais
 - Roombotercroissant
 - Gesneden TX kazen en vleeswaren
 - Huisgemaakte jam naar het seizoen
 - Roerei, gekookt ei & spiegelei
 - Gebakken spek
 - TX yoghurt & TX vruchtenyoghurt
 - Vers fruitsalade
 - TX roomboter
-
- Koffie & thee
 - Verse jus d'orange
 - TX verse volle melk & karnemelk

€ 24,50 per persoon/minimaal 25 personen

UIT TE BREIDEN MET:

- | | |
|---|--------|
| • Gerookte zalm | + 2,00 |
| • Vers gebakken wafels | + 2,00 |
| • Vers gebakken pancakes | + 2,00 |
| • Assortiment kleine zoetigheden (petit four) | + 4,00 |
| • Huisgemaakte granola en gehakte noten | + 1,50 |
| • Verse aardbeien* | + 2,50 |
-
- | | |
|------------------------------------|---------|
| • Champagne op ijs | + 10,00 |
| • Bloody Mary | + 10,00 |
| • Vruchtensappen van Schulp op ijs | + 2,00 |

* seizoensafhankelijk

Genoemde prijzen is de prijs p.p.

LUNCH PAAL 17

BUFFET BESTAANDE UIT:

- Tomatensoep, goed gevuld met groenten
- Assortiment van kleine ambachtelijke broodjes (bruin en wit), kadetjes en croissants
- Roerei met bacon
- Diverse soorten zoet beleg
- Diverse soorten vleeswaren
- Diverse soorten kaas
- Kroket van 100 % Texels rundvlees
- Melk en verse jus d'orange

€ 26,95 per persoon/minimaal 25 personen

LUXE BROODJES EN SANDWICHES

LUNCH BESTAANDE UIT:

Belegde broodjes met:

- Filet americain met ei, ui en zwarte pepercrème
- Spread van feta, Kalamata olijven, gegrilde paprika en gemengde cress
- Broodje gezond: ham, kaas, tomaat, komkommer, ei, tuinkruidenmayonaise en tuinkers
- Broodje mini kalfskroket met mosterd
- Carpaccio, rucola, gemarineerde cherrytomaatjes, oude kaas, pijnboompitjes, huisgemaakte pesto
- Warmgerookte zalm, avocado, Japanse mayonaise, groene appel en sesam
- Melk en verse jus d'orange

€ 29,00 per persoon/minimaal 25 personen

SOEP EN BROOD

BUFFET BESTAANDE UIT:

Optie 1:

- Rijkgepulde tomatensoep, courgettesoep en mosterdsoep
- Desem baquette wit en meergranen
- Huisgemaakte kruidenboter, pesto, tapenade, tx roomboter

Optie 2:

- Rijkgepulde erwtensoep, uiensoep en goulashsoep
- Desem baquette wit en meergranen
- Huisgemaakte kruidenboter, pesto, tapenade, tx roomboter
- Fries roggebrood en katenspek

€ 22,50 per persoon/minimaal 30 personen

BARBECUE PAAL 17

BEREID OP DE BIG GREEN EGG

(houtskool gegrild)

- Kipssatè
- BBQ braadworst
- Gambaspies met chili-knoflookmarinade
- Beachburger van Texels rundvlees
- Ossenhaasspies in teriyaki marinade

SALADEBUFFET

- Caerser salade: romaine sla, croutons en Parmezaanse kaas
- Salade caprese: tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie en zwarte peper
- Huisgemaakte huzarensalade
- Frisse groene salade van diverse soorten jonge sla
- Pastasalade met rode paprika, wortel en courgette

GARNITUREN

- Stokbrood, wit & meergranen met pesto en kruidenboter
- Verse frites
- Pindasaus
- Knoflooksaus
- Barbecuesaus
- Mayonaise

€ 37,95 per persoon/minimaal 25 personen

BARBECUE PAAL 17 & DESSERT

BEREID OP DE BIG GREEN EGG

(houtskool gegrild)

- Kipssatè
- BBQ braadworst
- Gambaspies met chili-knoflookmarinade
- Beachburger van Texels rundvlees
- Ossenhaasspies in teriyaki marinade

SALADEBUFFET

- Caerser salade: romaine sla, croutons en Parmezaanse kaas
- Salade caprese: tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie en zwarte peper
- Huisgemaakte huzarensalade
- Frisse groene salade van diverse soorten jonge sla
- Pastasalade met rode paprika, wortel en courgette

GARNITUREN

- Stokbrood, wit & meergranen met pesto en kruidenboter
- Verse frites
- Pindasaus
- Knoflooksaus
- Barbecuesaus
- Mayonaise

DESSERTBUFFET

- Proeverij van diverse soorten huisgemaakt gebak
- Mousse van donkere Belgische chocolade
- Panna cotta
- Crème brûlée

€ 48,95 per persoon/minimaal 25 personen

** Bij slecht weer is het helaas niet mogelijk om te barbecueën. De gerechten worden dan in de keuken door onze koks klaargemaakt.*

VEGAN BARBECUE

BEREID OP DE BIG GREEN EGG (*houtskool gegrild*)

- Kipspiesjes van De Vegetarische Slager
- Gegrilde maiskolf met olijfolie en Mexicaanse kruiden
- Huisgemaakte vegan burger
- Groentenbrochettes met champignons, courgette, kriel, cherrytomaat, paprika etc.
- Gemarineerde gegrilde mini bospeentjes
- Sateh van tempeh

SALADEBUFFET

- Frisse groene salade van diverse soorten jonge sla
- Couscoussalade met ras el hanout, olijven, sojaboontjes en sinaasappel
- Pastasalade met zongedroogde tomaten en gegrilde paprika
- Little gem met salsa verde en balsamico

GARNITUREN

- Stokbrood, wit & meergranen met pesto en kruidenboter
- Verse frites
- Pindasaus
- Knoflooksaus
- Barbecuesaus
- Mayonaise

€ 39,75 per persoon/minimaal 25 personen

PAAL 17 DRIEGANGENMENU

VOORGERECHT

Hapjesplank: een gevulde plank met brood, dips, charcuterie en warme snacks.

HOOFDGERECHT

Een keuze uit vlees,- vis en vegetarische gerechten.

Afhankelijk van de menukaart die op het moment van de reservering wordt gehanteerd.

SALADE

Frisse gemengde salade

GARNITUREN

Verse frites met mayonaise

DESSERT

Grand dessert Paal 17

€ 46,00 per persoon/minimaal 20 tot maximaal 40 personen

WALKING DINNER PAAL 17 DE LUXE

- Gazpacho geserveerd in een klein glaasje
- Garnalen van Texelse kottervissers met cocktailsaus en little gem
- Runderlende langzaam gegaard, getrancheerd, geserveerd met groene asperges en rode wijnsaus
- Kipspies met pindasaus en kroepoek
- Beachburger classic, tomaat, rode ui, augurk, knapperige sla en barbecuesaus
- Gambaspies met chili-knoflookmarinade
- Kabeljauw op de huid gebakken, geserveerd met bieslook-Hollandaise en gebakken paddenstoeltjes

€ 52,50 per persoon/minimaal 40 tot maximaal 60 personen

** Wij rekenen voor dit uitgebreide diner een minimale tijdsbesteding van 3 uur.*

EXTRA TE BESTELLEN, DESSERTBUFFET + € 12,00 PER PERSOON

- Proeverij van diverse soorten huisgemaakt gebak
- Mousse van donkere Belgische chocolade
- Panna cotta
- Crème brûlée