

ARRANGEMENT CHEF'S TABLE

All-in prijs: 250 euro

Is inclusief aperitief, 8 tot 10 gangen diner met begeleidende wijnen en tafelwater en ter afsluiting koffie, thee en friandises

De Chef's Table van De Zwethheul bevindt zich in het bruisende hart van de zaak, namelijk de keuken. U en uw gasten zitten op de eerste rang om de kunst van Mario Ridder en zijn witte brigade te leren.

U wordt gefêteerd op een avondvullend programma startend met een vorstelijk glas Laurent Perrier Brut. Uiteraard serveren wij een alcoholvrij alternatief voor uw gasten die geen alcohol wensen.

Vervolgens krijgt u 8 tot 10 kleine gerechten geserveerd die samen een onvergetelijk menu vormen in opbouw en samenstelling. Alle gerechten worden onder úw toezicht oog afgemaakt door het vakkundige team dat u de gehele avond in bedrijf zult zien.

Alle gerechten worden begeleid door bijpassende wijnen, die persoonlijk worden geselecteerd door onze sommelier Robin Overdreef. Ook het bruisend en koolzuurvrij mineraalwater wordt niet vergeten.

Ter afsluiting van deze belevenis serveren wij koffie en thee met een keur aan zoete lekkernijen. Voor de liefhebbers schenken wij graag een tweede kopje koffie of thee in.

Aan deze tafel kunt u met een gezelschap van 6 tot en met 14 personen plaatsnemen.

PERSOONLIJKE TINTJES

Handgeschreven naamkaartjes voor uw tafelschikking

Prijs per gast: 3 euro

Op persoonlijke titel gedrukte menukaartjes om mee naar huis te nemen

Prijs per gast: 5 euro

Mario's Bookazines

Prijs per boek: 25 euro

De bookazines bevatten tweesterrengerechten die stap voor stap worden beschreven en voorzien zijn van veel fotomateriaal. Zo is het echt mogelijk om in je eigen keuken topkok te zijn. Op verzoek kunnen de bookazines worden voorzien van een persoonlijke menukaart in het boek of pakken wij ze voor u in als (relatie)geschenk.



RESTAURANT DE ZWETHHEUL
MARIO RIDDER

Rotterdamseweg 480

2636 KB Schipluiden

telefoon 010 470 41 66

fax 010 470 65 22

info@zwethheul.nl

www.zwethheul.nl