



GALGENWAARD
EVENTS



MENU

GALGENWAARD EVENTS



Authentieke smaakbeleving

Bij Galgenwaard Events geniet je van catering die net zo veelzijdig is als onze evenementen. Van energieke ontbijtbuffetten en voedzame lunches tot smaakvolle borrels, streetfood en uitgebreide diners: elk gerecht wordt vers bereid en geserveerd door ons gastvrije team. We werken veel met plantaardige en circulaire producten, serveren seizoensgebonden groenten en fruit, en bieden zowel lokale klassiekers als wereldse smaken.

Onze menukaart zit vol verrassingen: kleurrijke groentewraps, huisgemaakte soepen, vegan bites, duurzame vis en mals lokaal vlees. Van een hip & healthy borrel met oesterzwambitterballen tot een luxe buffet of walking dinner met creatieve desserts – alles is mogelijk. Of je nu kiest voor een informeel samenzijn of een chic diner, wij zorgen dat elk gerecht bijdraagt aan een smaakvolle, bewuste én onvergetelijke beleving.

Duurzaam en lokaal genieten

Tijdens evenementen willen wij de lekkerste gerechten voorschotelen. Het liefst zo duurzaam en

lokaal mogelijk. Veel van onze verse producten komen uit Utrecht en omstreken. We kijken heel goed naar de herkomst van onze groenten, fruit, vlees, vis en tarwe. Zo min mogelijk impact op het milieu en met oog voor welzijn van mens, dier en planeet. Dit balanceren we met heerlijke gerechten die ook nog eens gezond zijn!

Wist je dat?

Onze groenten komen van De Bie uit Nieuwegein, die korte ketens hanteert voor minder transport en altijd seizoensgroenten levert. Vers fruit krijgen we van Van der Griff en onze sappen van Schulp. Ons brood is van Lekker Brood, gemaakt met biologisch desem en meel van Nederlandse molens.

Ook ons vlees en vis kiezen we bewust. Meatstreet's Double Dutch levert lokaal rundvlees van dieren met een goed buitenleven, en via Jan van As selecteren we duurzame vis volgens de jaarkalender. Koekjes van Van Eigen Deeg, plantaardige lekkernijen van Donny Craves en soepen met blends van Food Fellows maken het af – smaakvol én verantwoord.

INHOUD

BASISARRANGEMENT	3
DRANKENARRANGEMENT	4
ONTBIJT	5
KOFFIEGARNITUREN & ZOETE BREAKS	6
LUNCH	8
HARTIGE BREAKS & SOEP	9
BORREL	10
TAFELGARNITUREN	12
LOSSE BORRELHAPJES	13
AMUSES	13
BUFFETOPTIES	14
STREETFOOD & STATIONS	16
WALKING DINNER	17
SIT-DOWN DINNER	18
STERRENCHEFS	19

BASISARRANGEMENT

Onbeperkt koffie, thee, flavoured water, handfruit en mini Koekjes van Eigen Deeg, gebakken met geredde grondstoffen, want voedselverspilling? Daar bakt Van Eigen Deeg liever koekjes van.

Basisarrangement Events		
2 uur	€23,00	
4 uur	€25,00	
6 uur	€52,50	Bij het 6-, 8- & 9-uursarrangement is een smakelijke lunch inbegrepen, zodat je de dag vol energie kunt voortzetten.
8 uur	€57,50	Bij het 8- & 9-uursarrangement geniet je van een extra zoete break, zoals een Nakd-bar of een Donny Craves-koek: vegan en gemaakt van misfitgroenten. Lekker én duurzaam!
9 uur	€67,50	Het 9-uursarrangement wordt afgesloten met een borrel van één uur. Geniet samen met je gasten na van een geslaagde dag, onder het genot van een hapje en drankje.

Koffiearrangement Skybox | tot 4 uur | €18,50

Onbeperkt koffie, thee en mini Koekjes van Eigen Deeg.

Vergaderarrangement Skybox | tot 8 uur | €44,65

Onbeperkt koffie, thee en mini Koekjes van Eigen Deeg, Tijdens de lunch serveren we een mix van wraps en rustieke broodjes, belegd met vis, vega en vlees, aangevuld met een warme snack of soep en verse sappen.





DRANKENARRANGEMENT

Hollands assortiment | per uur | €13,50

Hollands gedestilleerd, bier, huiswijn en frisdrank.

Hollands assortiment inclusief cocktails | per uur | €18,50

Hollands gedestilleerd, bier, huiswijn, frisdrank en diverse cocktails.

ONTBIJT

Een goed begin van de dag, met aandacht voor mens, planeet én smaak. Ons ontbijt is plant forward, samengesteld met lokale producten en circulaire ingrediënten. Denk aan verse groenten van De Bie en appels van Van der Grift, beide uit Nieuwegein. Lekker lokaal, bewust gekozen.

Ontbijtbuffet À la Chef | €25,75

Begin je dag goed met een uitgebreid ontbijt vol smaak. Denk aan een heerlijke selectie warme en koude gerechten, zoals rijkelijk belegde wraps, krentenwegge en flatbreads, knapperige toast met romig roerei, verse fruitsalade, biologische yoghurt met cruesli, mini-croissantjes, én een assortiment verse sappen. Een ontbijt waar je de dag met plezier én energie mee begint!

Ontbijt Aftrap | €24,50

Onze chefs trappen de dag af met creativiteit én aandacht voor mens en milieu. Dit ontbijt is grotendeels vegetarisch en biedt een heerlijke balans tussen smaak en variatie. Geniet van bijvoorbeeld rustieke broodjes, rijkelijk belegd, aangevuld met versgebakken wentelteefjes en American pancakes met maple syrup. Een smaakvolle start van de dag waar iedereen van geniet.

Ontbijtbuffet Hip & Healthy | €26,25

Een energieke, volledig plantaardige start die je smaakpapillen én lichaam verwent. Geniet van bijvoorbeeld overnight oats, plantaardige yoghurt, seizoensfruit, volkorenbrood met gezonde spreads en smaakvolle groente-bites. Lekker voedzaam en vol power!



KOFFIEGARNITUREN & ZOETE BREAKS

Domtorentje van Theo Blom | €4,00 per stuk

Utrechtse specialiteit sinds 1922. Een Domtorentje is een groot uitgevallen bonbon van pure chocolade, met een heerlijk romige chocoladevulling.

Petit fours | €4,00 per stuk

Tegen een meerprijs van €0,50 per stuk kunnen we deze voorzien van jullie eigen logo.

Mini Muffin “Fabulous” | €5,50 per stuk

100% plantaardig en gemaakt van pure, natuurlijke ingrediënten. Boordevol eiwitten, vezels, vitamines en mineralen, met 30% minder suiker en vet dan gewone muffins. *Heerlijk voedzaam en helemaal verantwoord!*

Donut worry be happy | €3,95 per stuk

Deze donuts zijn gemaakt met premium ingrediënten en verrassende vullingen die elk seizoen nét dat tikkeltje extra geven. Altijd een feest voor de smaak! *Upgrade naar een Donut Wall, dé eyecatcher voor jouw evenement!*

Bananenbrood Plant Forward | €4,00 per stuk

Gemaakt met no-waste bananenpuree uit de eerste bananenfabriek ter wereld, waar bananen van de afvalberg worden gered. Goed voor de planeet én de bakkerij. Minder verspilling, minder CO₂, meer impact.

Grote muffin cranberry / blueberry / choco | €4,25 per stuk

Vegan en gemaakt van misfit groenten. Lekker, verrassend en duurzaam!

Carrot cake | €4,50 per stuk

In 1978 openden de broers Larry en Mark Levy, samen met hun moeder Eadie, hun eerste deli in Chicago. Met haar familie recepten legden ze de basis voor Levy Restaurants. Vier jaar later ging hun carrot cake mee op de allereerste dessertkar in het stadion, het begin van een smaakvolle traditie die tot vandaag ook in De Galgenwaard voortleeft.

Mini brownie coffee pumpkin / caramel nuts | €3,70 per stuk

Vegan, gemaakt van misfit groenten. Rijk van smaak en duurzaam.

Zoetwarenplank (15 stuks) | €34,15 per stuk

Een heerlijke mix van bijvoorbeeld mini muffins, mini brownies en mini bananenbrood, perfect om te delen.

Verpakte healthy Koeken van Donny Craves | €4,50 per stuk

Vegan en bereid met misfit groenten. Een verantwoord tussendoortje vol smaak.

Plant Based Handijsjes van Goodoo | €5,00 per stuk

100% plantaardig, zonder toegevoegde suikers en gemaakt van reststromen. Fris, puur en duurzaam.

Mini Tony's Chocolonely Bar | €6,00 per stuk

100% fairtrade chocolade in een vrolijke, kleurrijke verpakking. Eerlijke smaak, goede keuze.

Brewlicious & Tilanti Energybars | €6,00 per stuk

Circulaire powerbars gemaakt van reststromen van bierbrouwsel en noten. Energie met een missie.

Mini fruitsalade | €4,05 per stuk

Vers, kleurrijk en altijd seizoensgebonden. Lekker licht en verfrissend.

Smoothie "Energise" & "Vitality" | €3,95 per stuk

Frisse, vitamineboostende blends in een tumbler voor een natuurlijke energiekick.

Smoothie "Antioxidant" & "Recharge" | €3,95 per stuk

Fruitige powerdrankjes in een tumbler voor een herstellende pauze – verfrissend en vol kracht.



LUNCH

Onze lunch is een feest van lokale en circulaire smaken. Met een plant forward menu zetten we groenten van De Bie uit Nieuwegein en appels van Van der Grift in het zonnetje, gecombineerd met duurzame ingrediënten die verspilling tegengaan. Zo geniet je van een smaakvolle lunch met oog voor mens en milieu.

Lunch Deluxe | Vanaf €27,35

Geniet van een luxe en uitgebreide lunchervaring met een gevarieerde selectie rijk belegde brooditems met vlees, vis en vegetarische opties. Deze premium lunch is samengesteld met hoogwaardige, verse ingrediënten en biedt voor ieder wat wils. Aangevuld met een warme soep, snack, vers fruit en dagverse sappen is dit een complete lunch voor bijzondere bijeenkomsten en momenten waarop kwaliteit centraal staat.

Lunch Aftrap | Vanaf €29,90

Een toegankelijke en bewuste lunch om vol energie aan een presentatie, bijeenkomst of wedstrijd te beginnen. Deze lunch bestaat grotendeels uit vegetarische opties, met een gevarieerde selectie brooditems vol smaak en verrassende combinaties. Een uitgebalanceerde lunch waarin bewuste keuzes, verse ingrediënten en nieuwe energie centraal staan.

Lunch Hip & Healthy | Vanaf €27,35

Laat u verrassen door een frisse en voedzame 100% plantaardige lunch vol kleur en smaak. U geniet van een gevarieerde selectie rijk belegde brooditems, bereid met verse en verrassende ingrediënten. Aangevuld met een warme soep, snack, vers sap en fruit is dit een complete lunch die perfect past bij een inspirerende bijeenkomst en bewuste levensstijl.



HARTIGE BREAKS & SOEP

Fruitchips van Snaqs | €5,00

Gemaakt van restfruit uit Nederland. Lokaal, gezond en heerlijk knapperig. Een verantwoorde snack met een duurzaam verhaal!

Bites We Love | €4,50

Een heerlijke notenmix, crunchy, voedzaam en helemaal verantwoord! Deze bites zijn ontwikkeld met aandacht voor smaak én gezondheid. Door verzadigde vetten, suiker en zout te beperken, ontstaat een lekkere en bewuste snack.

GRO Saucijzenbroodje | €4,50

Niet van echt te onderscheiden, maar 100% plantaardig! Het GRO saucijzenbroodje is gemaakt van krokant bladerdeeg met een smaakvolle vulling van gekruid oesterzwamgehakt. Hartig, verrassend en helemaal plantaardig.

Mini combi: Saucijzen- & Kaasbroodje | €3,95

Perfekte mix voor iedereen, warm en rijk gevuld.

Broodje kroket | €5,00

Ambachtelijke rundvleeskroket op een zacht broodje.

Broodje oesterzwamkroket | €4,00

De oesterzwam kroket is 100% plantaardig en gemaakt van de beste verse ingrediënten van Nederlandse bodem. De circulair geteelde oesterzwammen geven een rijke umami-smaak en een heerlijke vlezige bite. Zo geniet iedereen van deze smaakvolle kroket!

Soep van de dag | €7,25

Vers bereid met Food Fellows-puree en groenten van Instock Market, 100% gered van verspilling.

BORREL

Ontdek onze verschillende naborrel arrangementen, perfect om na te praten en te genieten. Van lichte, gezonde bites tot smaakvolle streetfood en klassieke borrelhapjes. Combineer met extra hapjes, amuses of een sfeervolle foodbar voor een complete borrelervaring die past bij jouw moment.

Borrel Utreg | €12,60

Een hartige ode aan Utrecht, perfect om samen van te genieten tijdens of na de wedstrijd. Denk aan bitterballen, vegetarische mini loempia's, goudgele kaasstengels, knapperige crudités, karaktervolle Utrechtse Oude kaas en onze versgebrande Galgenwaard notenmix. Lokale smaken, gezellige vibes, precies zoals een echte Domstad-borrel hoort te zijn.

Borrel Hip & Healthy | €12,00

Geniet van een smaakvolle selectie plantaardige bites, perfect om samen te delen tijdens de wedstrijd. Denk aan zacht naanbrood met mango-tzatziki, romige hummus, knapperige gyoza, vegan falafel, oesterzwam bitterballen en crispy plant-based nuggets. Een heerlijk en voedzaam assortiment dat iedereen in de juiste spelmodus brengt.





Borrel K-Food | €14,30

Geniet van een selectie smaakvolle hapjes uit de Aziatische keuken, ideaal om samen na te praten of de wedstrijd te vieren. Denk aan krokante seaweedchips, edamame met zeezout, pittige kimchee, knapperige gyoza en dumplings, sappige Korean Fried Chicken (KFC) en krokante ebifry. Perfect om de borrel mee af te trappen!

Borrel Aftrap | €13,00

Een borrel om iedereen blij te maken: duurzame bitterballen, Utrechtse kaastengels, krokante groentetenders en een kleurrijk tafelgarnituur. Gemaakt met liefde en ingrediënten die nét voor de houdbaarheidsdatum worden benut. Laagdrempelig, lokaal én heerlijk verantwoord.

Borrel XL Compleet | LA Streetfood | €19,95

Corndogs met een twist, mini burgers, knapperige nacho's, loaded fries en spicy jalapeño bites. Ideaal om de dag af te sluiten met een flinke dosis smaak en good vibes.

Borrel XL Uitbreidingen | Prijs in overleg

Maak je borrel compleet met extra's die passen bij jouw smaak en moment. Van streetfood en luxe bites tot warme snacks, alles op maat samengesteld voor een borrel waar nog lang over nagepraat wordt.

Moodfoodkar (vanaf 50 personen) | Prijs in overleg

Een echte blikvanger: onze mobiele foodbar vol smaak en beleving. Kies uit een selectie van kazen, charcuterie, sashimi, oesters of een verrassende mix, afgestemd op jouw gasten en moment.

TAFELGARNITUREN

FC Utrecht Notenmix | per tumbler | €10,00

Een stevige borrelmix in clubstijl, vol geroosterde noten en verrassende smaken. Ideaal om op tafel te zetten tijdens de borrel.

Borrelplateau Vega | per 10 personen | €28,90

Een kleurrijk vega plateau met een selectie kazen, olijven en knapperige seizoensgroenten. Licht, fris en ideaal om samen te delen tijdens de borrel.

Borrelplateau | per 10 personen | €28,90

Een kleurrijk vega plateau met een selectie kazen, olijven en knapperige seizoensgroenten. Licht, fris en ideaal om samen te delen tijdens de borrel.

Tapastoren | per 10 personen | €31,50

Een speelse tapasselectie om van te snoepen, bijvoorbeeld fuet, chorizo, Reypenaer kaas, ansjovis, zongedroogde tomaat en olijven. Perfect voor een mediterrane touch aan je borrel.

Bierbostelbreekbrood met dips | per 10 personen | €19,30

Versgebakken breekbrood van bierbostel, geserveerd met circulaire dips. Duurzaam, origineel en onweerstaanbaar bij elk borrelmoment.

Groentetuintje | per 10 personen | €25,00

Een kleurrijke mix van crudités zoals komkommer, bleekselderij, paprika en cherrytomaatjes, geserveerd met zwarte en witte mayonaise.

Sud & Sol tomaten | mozzarellabolletjes | olijven | per 10 personen | €25,00

Een zonnige selectie van gemarineerde Sud & Sol tomaten, romige mozzarellabolletjes en sappige olijven. Mediterrane smaken in hun puurste vorm, perfect als frisse aanvulling op je borrel of walking dinner.

Hollands Kaasplankje | per 10 personen | €38,00

Vier smakvolle kazen van Kaasboerderij De Ruurhoeve, gecombineerd met vijgen en grove mosterd. Een echt Hollands plankje met karakter en ambacht.

LOSSE BORRELHAPJES

Mini bun | pulled chicken | €6,00

Mini bun | pulled jackfruit (plant-based) | €5,80

Duo van dumplings | hoisin | bosui | sesam | sriracha | €5,00

Mini hamburger | GRO (vega) | €5,25

Mini empanada | wisselende vulling | €2,20

Mini corndog | klassiek met een twist | €4,20

Stokje kipsaté | atjar | kroepoek | satésaus | €6,95

Loaded fries | truffelmayo | pecorino | bosui | €5,25

AMUSES

Oester | kaviaar | crème fraîche | borage cress | €7,90

Hartige mini cornetto met tartaar | ei | kerriemayo | €4,85

Bonbon van paling | haringkuit | bieslook | €4,85

Tonijn | yuzu | wasabi-crème | €4,85

Hartige mini cornetto met geitenkaas | vijgenchutney | peer | €4,85



Meer mogelijkheden in overleg met de chef

DINER

Diner met aandacht. Bij ons draait het diner om smaak, herkomst en bewust genieten. We koken lokaal en seizoensgericht, met ingrediënten van Nederlandse bodem. Onze kip komt via Oregional, een groothandel die uitsluitend werkt met producten van eigen land. Voor vlees en vis kiezen we voor een hoger dierenwelzijn met keurmerken als Beter Leven en MSC. Alle desserts zijn 100% plantaardig, en elk gerecht is ook los te bestellen. Eerlijk eten, met liefde bereid.

BUFFETOPTIES

Onze buffetten bieden een diversiteit aan thema's en smaken, zorgvuldig samengesteld om aan verschillende wensen te voldoen. Of je nu kiest voor een klassiek, Italiaans, Oosters of streetfood buffet: onze chef denkt graag met je mee. Wil je een persoonlijke touch of heb je speciale dieetwensen? Samen stellen we met plezier een voorstel op maat samen dat perfect past bij jouw evenement. Daarnaast zijn onze buffetten eenvoudig uit te breiden met heerlijke walking dinner voorgerechten en desserts, voor een compleet culinair programma.

Buffet Coq au Vin | €41,00

Coq au vin | MSC-gecertificeerde seizoensvis | ratatouille | gratin dauphinois | diverse salades | brood

Een bourgondisch buffet met de charme van de Franse keuken. Laat je verleiden door klassieke coq au vin, verfijnde MSC-gecertificeerde seizoensvis en kleurrijke ratatouille. Geserveerd met romige gratin dauphinois, een selectie fraîche salades en circulair brood, vers van de lokale bakker. Bon appétit, met een knipoog naar duurzaamheid.

Buffet Double Dutch | €43,00

Gegrilde bavette | gerookte haddock | rosval aardappelen | seizoensgroenten | salades | brood

Een smaakvol buffet met ingrediënten van eigen bodem. Geniet van perfect gegrilde bavette, zachtgerookte haddock en goudgele Rosval aardappelen. Daarbij serveren we seizoensgroenten, frisse salades en ambachtelijk bierbostelbrood, gemaakt van reststromen uit de brouwerij. Een eerlijke ode aan de Hollandse keuken, met een moderne twist.

Buffet Italiaans | €39,50

Groentelasagne | Italiaanse stoof | diverse pastasoorten | huisgemaakte sauzen | Italiaanse salades | brood met tapenades

Een smakelijke reis door Italië met klassieke gerechten vol passie en pure ingrediënten. Geniet van romige groentelasagne, geurige Italiaanse stoof en diverse pastasoorten met huisgemaakte sauzen. Daarbij serveren we frisse Italiaanse salades en vers brood met rijke tapenades. Buon appetito, puur genieten in Italiaanse stijl!



Buffet Oosters Plant-Based | €36,75

Basmati rijst | plantaardige rendang | curry van linzen | curry van bloemkool | Oosterse garnituren

Ontdek de rijke smaken van het Oosten met dit volledig plantaardige buffet. Geniet van luchtige basmati rijst, smaakvolle rendang op plantaardige basis en kruidige curry's van linzen en bloemkool. Afgerond met authentieke Oosterse garnituren voor de perfecte balans. Een kleurrijke en gezonde reis door de Aziatische keuken!

Buffet Oosters Mix | €37,80

Basmati rijst | runderrendang | groentencurry | kippendij in sojasaus | saté | oosterse garnituren

Laat je meevoeren door de smaken van het Oosten met een gevarieerd buffet. Geniet van luchtige basmati rijst, stevige runderrendang, milde groentencurry en sappige kippendij in sojasaus. Compleet met klassieke saté en een kleurrijke selectie Oosterse garnituren. Een perfecte balans tussen rijk en verfijnd, voor elke liefhebber van de Aziatische keuken.

Uitbreiding | Walking Dinner Voorgerechten | Richtprijs €19,00 p.p.

Twee verfijnde voorgerechten per persoon, als aanvulling op het buffet.

De uiteindelijke prijs hangt af van de gekozen gerechten.

Uitbreiding | Walking Dinner Desserts | Richtprijs €14,80 p.p.

Twee smaakvolle dessertgangen per persoon, 100% plantaardig. Perfect als frisse of zoete afsluiter van het buffet. De uiteindelijke prijs hangt af van de gekozen gerechten.

STREETFOOD & STATIONS

Streetfood (3 items p.p. als inloopgerecht) | €39,50

Enchilada's | hotdog tropical | gua bao met pulled chicken | caprese salade | loaded fries met rendang en bosui
Een smaakvolle mix van streetfood bites om volop van te genieten. Proef pittige enchilada's, een tropische hotdog, zachte gua bao met pulled chicken, frisse caprese salade en loaded fries met rendang en bosui. Ons team loopt de gerechtjes uit terwijl uw gasten gezellig met elkaar genieten. Een feestelijke en toegankelijke snackervaring, perfect voor elk moment!

Streetfood Stations (vanaf 120 personen) | €37,25

Curry station | sliders & burgerbar | pasta station | pulled bar | saladbar | wrap it up
Ontdek onze diverse streetfood stations boordevol smaak! Van een rijke curry, sliders & burgerbar, pasta station, pulled bar tot een frisse saladbar en 'wrap it up' corner. Ook beschikbaar met heerlijke plantaardige varianten, zodat iedereen kan genieten.



WALKING DINNER

Een walking dinner is de perfecte manier om jouw gasten in een ontspannen en informele sfeer te laten genieten van diverse smakvolle gerechten. Omdat elke gelegenheid uniek is, bieden wij geen standaardmenu's maar werken we samen met onze chef een persoonlijk menu uit dat perfect aansluit bij jouw wensen en het karakter van het evenement. Van lichte bites tot verrassende creaties, samen zorgen we voor een onvergetelijke culinaire ervaring.

Walking Dinner | 5-Gangen Menu | Richtprijs €72,50p.p.

Vanaf 20 personen | Op maat samengesteld

De uiteindelijke prijs hangt af van de gekozen gerechten.

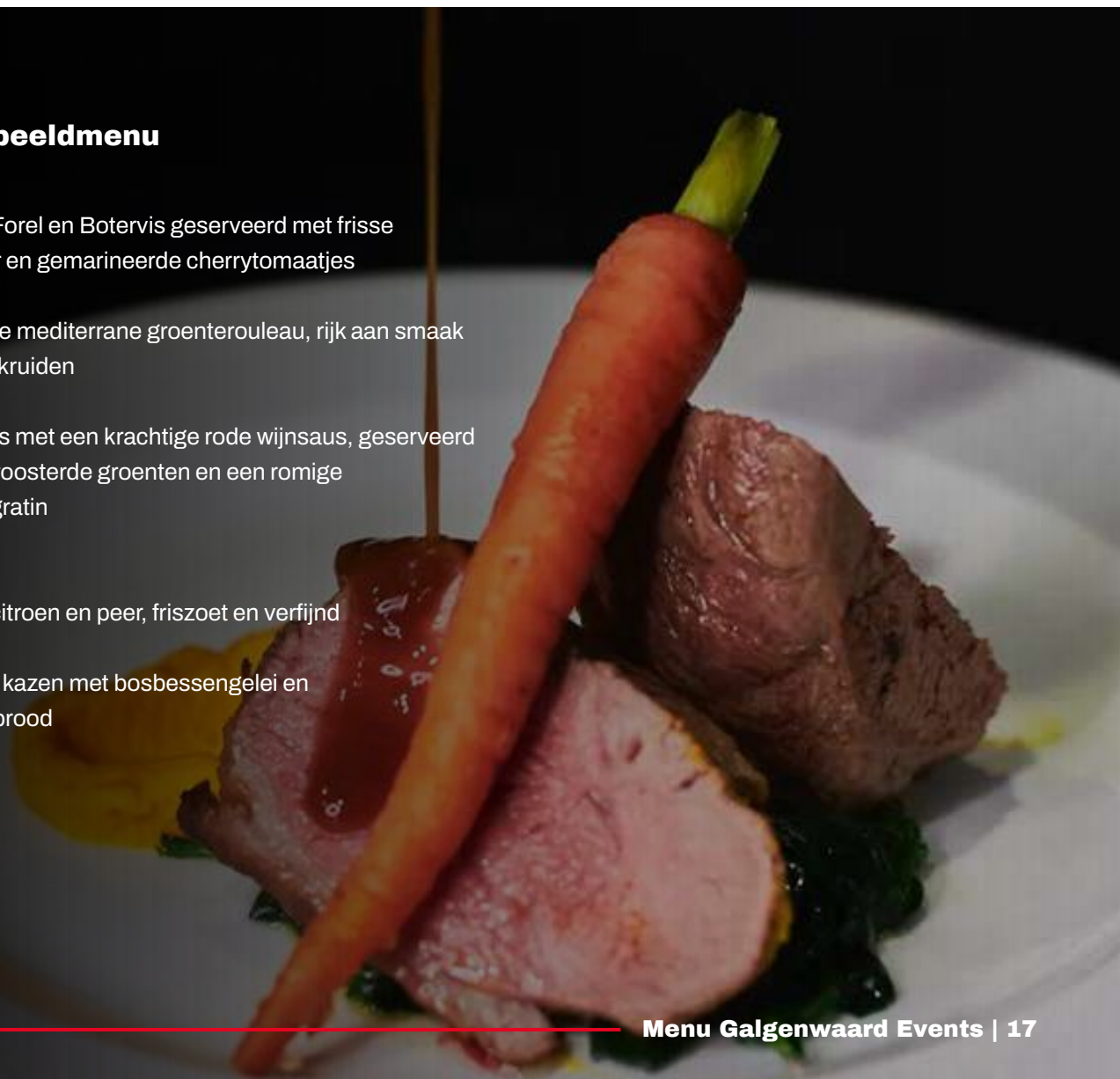


Voorbeeldmenu

- Terrine van Forel en Botervis geserveerd met frisse komkommer en gemarineerde cherrytomaatjes
- Een kleurrijke mediterrane groenterouleau, rijk aan smaak en zomerse kruiden
- Diamanthaas met een krachtige rode wijnsaus, geserveerd met ovengeroosterde groenten en een romige knolselderigratin

Dessertkeuze

- Taartje van citroen en peer, friszoet en verfijnd
- of
- Selectie van kazen met bosbessengelei en notenvijgenbrood



SIT-DOWN DINNER

Ons dinerconcept biedt een veelzijdige en smaakvolle ervaring, waarbij we graag samen met jou een menu op maat samenstellen. Elk diner is uniek en afgestemd op jouw wensen en het karakter van het evenement. Of je nu kiest voor klassieke gerechten, verrassende combinaties of plantaardige opties, onze chef creëert een culinair hoogstandje dat jouw gasten zal verrassen en verwennen. Zo maken we van elk diner een onvergetelijk moment.

Sit Down Dinner | 3-Gangen Menu | Richtprijs €55,00 p.p.

Vanaf 20 personen | Op maat samengesteld

De uiteindelijke prijs hangt af van de gekozen gerechten.



Voorbeeldmenu

- Fijngehakte steak tartaar met peterselie, kappertjes, sjalotjes, cornichons en een mimosa van ei
- Malse heilbot met gerookte knolselderijmousseline, bundelzwammen en beurre blanc
- Romige cheesecake in klassieke NYC-stijl, met een krokante bodem en subtiele zoetheid

STERRENCHefs

Uw gasten verwennen met een uitzonderlijk diner? Dat kan. Als onderdeel van Compass Group werken wij samen met een selectie topchefs, waaronder Michelin-sterrenchefs uit ons eigen netwerk én via het gerenommeerde collectief Les Patrons Cuisiniers.

Wij verbinden een van deze chefs aan jullie lunch of diner voor een exclusieve culinaire ervaring. Denk aan een verfijnd sterrenmenu in een skybox of een op maat samengesteld high-end diner voor een bijzondere gelegenheid.

Benieuwd naar de mogelijkheden? We denken graag met u mee.



GALGENWAARD EVENTS

Herculesplein 241
3584 AA Utrecht

CONTACT

M galgenwaardevents@levy.eu

T +31 30 888 5770

W www.galgenwaardevents.nl