

## *SPYSKAART VIR ONTHAAL OF TROUE*

(Ons verkies om die spyskaart te bespreek met klient)

Hier volg `n voorbeeld wat aangepas kan word by die kliënt se behoeftes:

Winter- en somerspyskaarte sal verskil. Spyskaarte kan tradisioneel, meer Frans of volgens `n tema wees.

- Ontvang gaste buite met kelkie sjerrie of ystee en n ligte lepelvol versnappering bv Mango happie met parma ham
- Gaste beweeg in na saal/tent
- Voorgereg/bedien by tafel bv. Gerolde mini pannekoek met salm en dill
- Hoofgereg/buffettipe bediening:
  - Twee vleise van u keuse (bv Geurige skaapbredie en gebraaide hoenderstukke)
  - Twee stysels (bv gebakte aartappels en rys)
  - Twee groentes (bv pampoempastei en geroomde spinasie)
  - Twee slaai (Gemengde slaai en drieboneslaai)
- Kaasbord met drie kase en beskuitjies
- Nagereg: Pavlovas met vrugte in seisoen
- Koffie en friandees(`n klein happie bv versuikerde aarbeie of `n klein mint sjokolade)

R180.00pp