Wandeling door de kaart

Onze wandeling begint met een voorgerecht bestaande uit diverse gerechtjes van vis, vlees en vegetarisch warm en koud geserveerd op een etagère. Een samenspel uit onze voorgerechtenkaart.

Hierna wandelen we door naar het hoofdgerecht. Er komen allemaal verschillende hoofdgerechten van onze kaart, ook hier weer vis, vlees en vegetarisch in het midden van de tafel. Iedereen aan tafel krijgt een eigen garnituur bord met hier op verschillende groenten en aardappel bereidingen. Het is de bedoeling dat u deze gerechten met elkaar deelt.

Als laatste wandelen we door naar het dessert op ludieke wijze gepresenteerd voor groepen tot 15 personen, groepen groter dan 15 personen krijgen het dessert op een etagère geserveerd.

Het dessert bestaat uit ijs, fruit, cake, slagroom en chocolade.

Wij kunnen dit menu voor u verzorgen voor €48,50 per persoon.

Ik hoop u hiermee te mogen begroeten.

Met vriendelijke groet
Chris de Bruijn
Spijshuis de Dis

A Walk Through the Menu

Our culinary journey begins with a starter featuring a selection of various small dishes of fish, meat, and vegetarian options, both hot and cold, beautifully served on a tiered stand.
A harmonious combination from our starters menu.

We then continue our walk to the main course. A variety of main dishes from our menu will be served in the center of the table—again including fish, meat, and vegetarian options.
Each guest receives their own plate with a selection of vegetables and different potato preparations. The idea is to share the dishes with everyone at the table.

Finally, we walk on to dessert, presented in a playful way for groups of up to 15 people. For larger groups, dessert will be served on a tiered stand.
The dessert includes ice cream, fruit, cake, whipped cream, and chocolate.

We offer this menu for €48,50 per person.
We look forward to welcoming you!

Kind regards,
Chris de Bruijn
Spijshuis de Dis

Ein Spaziergang durch die Speisekarte

Unser kulinarischer Spaziergang beginnt mit einer Vorspeise, bestehend aus verschiedenen kleinen Gerichten mit Fisch, Fleisch und vegetarischen Optionen – warm und kalt – serviert auf einer Etagère. Eine harmonische Auswahl aus unserer Vorspeisenkarte.

Anschließend spazieren wir weiter zum Hauptgang. Verschiedene Hauptgerichte aus unserer Speisekarte – ebenfalls mit Fisch, Fleisch und vegetarischen Varianten – werden in die Mitte des Tisches gestellt.
Jede Person am Tisch erhält einen eigenen Beilagenteller mit verschiedenen Gemüsesorten und Kartoffelzubereitungen.
Die Idee ist, die Gerichte miteinander zu teilen.

Zum Schluss spazieren wir weiter zum Dessert, das auf originelle Weise präsentiert wird – für Gruppen bis zu 15 Personen. Für Gruppen über 15 Personen wird das Dessert auf einer Etagère serviert.
Das Dessert besteht aus Eis, Obst, Kuchen, Schlagsahne und Schokolade.

Wir bieten dieses Menü für € 48,50 pro Person an.
Ich hoffe, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen
Chris de Bruijn
Spijshuis de Dis

Promenade à travers notre carte

Notre promenade culinaire commence par une entrée composée de plusieurs petits plats de poisson, de viande et de mets végétariens, servis chauds et froids sur une étagère.
Une combinaison harmonieuse issue de notre carte des entrées.

Nous poursuivons ensuite notre promenade vers le plat principal. Une sélection de différents plats principaux de notre carte – là encore avec du poisson, de la viande et des plats végétariens – est servie au centre de la table.
Chaque convive reçoit une assiette de garniture individuelle composée de divers légumes et préparations de pommes de terre.
Le but est de partager les plats entre les personnes à table.

Enfin, nous terminons notre promenade avec le dessert, présenté de manière ludique pour les groupes jusqu'à 15 personnes. Pour les groupes de plus de 15 personnes, le dessert est servi sur une étagère.
Ce dessert se compose de glace, fruits, gâteau, crème chantilly et chocolat.

Nous vous proposons ce menu au prix de 48,50 € par personne.
J'espère avoir le plaisir de vous accueillir prochainement.

Cordialement,
Chris de Bruijn
Spijshuis de Dis