

HIGH TEA

Een tafel vol lekkers

Iedere gelegenheid is te vieren met een High Tea. Hartige gerechten en zoetigheden wisselen elkaar af. Alles wordt op de tafels geserveerd en uw gasten kunnen zelf pakken van de etagère. Bij de High Tea wordt koffie en thee geschonken. Andere consumpties is uiteraard ook mogelijk, tegen een meerprijs.

High Tea 'de Boskoper'

1e gang:

- Tompouce met bruine chocolademousse
- Boterkoek
- Blondie met cranberry's
- Rood fruit beignet
- Mini croissant met brie uit de oven
- Wrap met gerookte zalm en roomkaas
- Tosti met parmaham, pesto en mozzarella

2e gang:

- Warme scones met slagroom en blauwe bessen compôte
- Warm chocolade cakeje met warme kersen

Onbeperkt koffie en thee (uitgezonderd speciaalkoffies)

Prijs € 19,75 per persoon

Tijdsduur 2 uur (korter of langer mogelijk, de prijs kan hierdoor wijzigen)
(minimaal 20 personen)

CREATIVITEIT VAN DE CHEF

High Tea 'de Boskoper' en de Kinder High Tea wijzigen een aantal keer per jaar. Bij wijziging wordt u hier tijdig over geïnformeerd.

De High Tea zal altijd uit soortgelijke zoetigheden en hartige gerechtjes blijven bestaan.

Kinder High Tea

- Tompouce met bruine chocolademousse
- Boterkoek
- Rood fruit beignet
- Mini broodje bitterbal
- Kinderverrassing
- 2 pakjes Wicky

Prijs € 12,50 per kind
(t/m 12 jaar)

SCONE

Een scone is een klein brood dat oorspronkelijk uit Schotland komt. In het Verenigd Koninkrijk zijn scones met clotted cream en jam een vast hapje bij de afternoon tea. Scones worden doorgaans gemaakt van tarwe, gerst of haveremout, met bakpoeder als rijsmiddel.

HIGH TEA

Een high tea is een lichte maaltijd waarbij men allerlei kleine hartige en zoete hapjes eet onder het genot van koppen thee. In Engeland heeft de benaming high tea een andere betekenis dan in Nederland. Daar is het een maaltijd met hartige gerechten die rond zes uur gegeten wordt. De high tea die wij kennen, noemen zij een afternoon tea.

