



Arrangementen

- Lunchtafel
- Buffet
- BBQ
- Walking dinner
- High tea / high wine

"Natuurlijk genieten"

Paviljoen 't Mar
Murnserdyk 46 a
8573 WP Mirns

www.paviljoentmar.nl
welkom@paviljoentmar.nl
0514-256375

- *Alle arrangementen zijn uit te breiden met onbeperkt drinken:
Heineken bier/fris/huiswijn/binnenlands gedistilleerd*
Prijs 3 uren: 19,50 pp
Prijs 4 uren: 14,50 pp
Prijs 5 uren 29,50 pp

Lunchtafel (vanaf 15 personen / tot 16.00 uur)

Lunchtafel (15,95 pp)

Kopje soep (keuze van de huidige kaart), diverse broodsoorten, suikerbrood, diverse soorten broodbeleg, eiergerecht, kroket, melk, fruitwater, kop koffie/thee of frisdrank

Luxe lunchtafel (18,50 pp)

Kopje soep (keuze van de huidige kaart), diverse broodsoorten, suikerbrood, diverse soorten broodbeleg, eiergerecht, kroket, salade, melk, fruitwater, vruchtensap, kop koffie/thee of frisdrank

Buffet (vanaf 20 personen)

Buffet (23,50 pp):

Luxe broodmand met diverse smearsels, tomaten-groente soep, kippendij saté, huis gemarineerde spareribs, fruits de mer, gamba's, gebakken aardappelen, ambachtelijke frieten, vissalade (of vegetarische groente quiche) en vleessalade

Luxe buffet (34,50 pp):

Luxe broodmand met diverse smearsels, tomatenroom soep, bospaddenstoelen soep, kippendij saté, huis gemarineerde spareribs, procureur steak, gamba's, gegratineerde rode mul met pesto, pastasalade carpaccio, salade caprese, pesto kip pastasalade, vegetarische quiche, aardappel gratin en ambachtelijke frieten

BBQ (vanaf 20 personen)

BBQ–basic (18,50 pp)

Brood met diverse smeersels, één salade, kipsatéspies van kippendij, speklapje, runderburger, ambachtelijke friet en diverse sausen

BBQ 't Mar (23,50 pp)

Brood met diverse smeersels, meerdere soorten salades, runderburger, kipsatéspies van kippendij, BBQ–worst, biefspies, varkensfiletlapje, knoflookgamba's, ambachtelijke friet en diverse sausen

BBQ–luxe (32,50)

Luxe broodmand met diverse smeersels, pastasalade carpaccio, salade caprese, watermeloen/feta salade, Black Angus runderburger, Kipsatéspies van kippendij, BBQ–worst, biefspies, procureur steak, zalm, gemarineerde gamba spies, ambachtelijke friet, aardappel wedges en diverse sausen

Vegetarische opties (indien gewenst kan een stuk vlees vervangen worden door één van onderstaande opties):

- Falafelburger
- Maiskolf
- Gepofte zoete aardappel

**BBQ 't Mar & BBQ–luxe wordt de barbecue door een kok verzorgd,
de BBQ–basic is op basis van zelf barbecueën*

Walking dinner (vanaf 20 personen)

Een walking dinner is een diner waarbij u niet aan grote tafels dineert. Niemand heeft een vaste plaats, u kunt zitten of staan waar u maar wilt. Ondertussen serveert de bediening de met zorg gemaakte gerechtjes.

Optie 1: Op basis van 5 gangen 35,- pp.

Voorbeeld van een walking dinner:

Gang 1

Gekarameliseerde zalm met groene asperges en wasabi mayonaise

Gang 2

Geitenkaas brûlée met compote van aardbeien

Gang 3

Carpaccio rol met popcorn van spek en truffel mayonaise

Gang 4

Sgroppino met citroenijs en prosecco

Gang 5

Ossenhaas met puree van zoete aardappel geserveerd met schuim van kreeft

Optie 2 (op basis van 4 gangen 26,50 pp)

Voorbeeld van een walking dinner:

Gang 1

Carpaccio rol met popcorn van spek en truffel mayonaise

Gang 2

Luxe mini runderburger 't mar

Gang 3

Gekarameliseerde zalm met groene asperges en wasabi mayonaise

Gang 4

Sgroppino met citroenijs en prosecco

**Eventueel uit te breiden met broodplank met diverse smearsels op tafel vooraf (+ €3 pp)*

High tea

Kom gezellig langs bij 't Mar met vrienden of familie voor een high tea, waarbij we keuze hebben uit twee heerlijke varianten:

't Mar high tea €19,5

Royaal belegde sandwiches, huisgemaakte brownie, zoete lekkernijen en onbeperkt thee/koffie

't Mar de luxe high tea €26,5

Mini soepje, warme en koude hapjes, huisgemaakte brownie, zoete lekkernijen, verse jus d 'orange of flevosap en onbeperkt thee/koffie

**op zondagen is het niet mogelijk om een high tea te reserveren*

High wine € 29,50

De high wine bij 't Mar staat voor gezellig genieten van onze prachtige wijnen. Deze worden geserveerd met heerlijke warme en koude hapjes.

We starten de high wine met bubbels en een amuse.

Opvolgend serveren we een heerlijke selectie hartige hapjes passend bij wijn, geserveerd in twee rondes. Met bij iedere ronde de keuze uit één van onze open wijnen.



't MAR

- MIRNSER KLIF -