

STRANDPAVILJOEN



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG



Dinersuggesties

Voor gezelschappen vanaf 15 tot 50 personen hebben wij 3 menu's **het Tapasdiner**, de Toscaanse Tafel en ons **Seafoodmenu**. Bij deze diners zit u aan tafel en worden de gerechten per gang geserveerd.

Voor gezelschappen van 30 tot ongeveer 150 pers. organiseren wij zogenaamde **walking diners met streetfood**.

Op een ongedwongen manier genieten van hapjes en gerechten Op verschillende punten in het paviljoen staan en/of bereid worden .

Erg geschikt voor feesten en partijen waarbij u de mogelijkheid heeft met meerdere gasten te spreken.

De walking diners kunnen aangevuld worden met oesters en/of sashimi van tonijn, zalm en beef, graag informeren wij u hierover.

Voor alle suggesties geldt minimaal 3 dagen van te voren reserveren.

Contact: paviljoen@demarlijn.com of 0519 531397

Tapasdiner

€ 36,50

Antipasti planken

Charcuterie, kaas, koude vishapjes en smeersels
Verschillende soorten vers afgebakken brood

Marlijn's vissoep

Soep met verschillende visfilets, gamba's, mosselen,
Hollandse garnalen en zee kraal. Geserveerd met brood en rouille

Warme gerechten

Gamba-knoflook Tajine
Spaanse inktvisringen met aioli
Risotto van het moment (veg)
Black Angus beef met chimichurri
Garlic and herb potatowedges met truffelmayo
Shakshuka gegrilde groenten Turks ovengerecht met ei (baveux),
mild pittige tomatensaus, harissa en gegrilde seizoensgroenten

Toscaanse tafel

€ 39,50

Insalata Caprese e prociutto di Parme

Buffelmozzarella, tomaat, olijven, basilicum, olijfolie, Parmaham en crostini

Insalata di tonno fresco con verdure

Moot rosé gebakken tonijnfilet op salade van een geroosterde seizoen groenten

Arrosto di manzo al tartufo

Dikke lende van Nederlands rund met risotto van het moment en asperges

Grand dessert

Verschillende zoetigheden

Seafood menu

€ 64,50

Fruit de mèr

Oesters, king krab, Hollandse garnalen en gamba's
Met passende sauzen en brood

Marlijn's vissoep

Soep met verschillende visfilets, gamba's, mosselen,
Hollandse garnalen en zeekraal. Geserveerd met brood en rouille

Fromage

6 Verschillende soorten Franse kaas
vijgenbrood, noten en gedroogde zuidvruchten

Friandises

Koffie of thee met zoete versnaperingen

Streetfood A.

26,50 p.p.
(30 tot 150 pers.)

Brood met smeersels- vers afgebakken broodjes met pesto, tapenade van zongedroogde tomaat, aioli en kruidenboter

Pomodori soep met knoflook-croûtons

'Lemon'chicken in de oven gegaarde kippendijen met citroen, aardappeltjes, olijven, rode en gele paprika, knoflook, pijnboompitten en verse rozemarijn

Gebakken gamba`s met knoflook en zeekraal geserveerd met chilisaus

Gefrituurde Spaanse inktvisringen met aioli

Gebakken 'Iberico' chorizoworstjes met aardappelsalade en een frisse salsa van tomaat, rode ui en platte peterselie

Gyros met Oosters brood, salsa van rode ui en tomaat en tzaziki

Mediterrane salade van groenten, kruiden, zuidvruchten, noten en couscous met een dressing van rode wijnazijn met knoflook

Shakshuka gegrilde groenten Turks ovengerecht met ei (baveux), mild pittige tomatensaus, harissa en gegrilde seizoen groenten

Streetfood B.

29,50 p.p.
(30 tot 150 pers.)

Brood met smeersels - vers afgebakken broodjes met pesto, tapenade van zongedroogde tomaat, aioli en kruidenboter

Tom kai kai - Thaise soep van kippenbouillon, citroengras, galanga en kokosmelk gevuld met gambastaartjes

Gebakken 'Iberico' chorizoworstjes met aardappelsalade en een frisse salsa van tomaat, rode ui en platte peterselie

Caesar Salade little gem met geraspte pecorino, knoflook-croûtons, ei en peperroomdressing

Gebakken gamba's met half gedroogde tomaatjes en aioli

Gefrituurde Spaanse inktvisringen met chilisaus

Langzaam gegaarde varkensschouder met Rendang, pinda's, seroendeng, gefrituurde ui, zoetzure komkommer en rode ui

Kruidige aardappel wedges met truffelmayo

Thaise rode curry met kip met basmatirijst

Aubergine korma Vegetarische Indiase curry met aubergine en courgette met platbrood

Shakshuka gegrilde groenten Turks ovengerecht met ei (baveux), mild pittige tomatensaus, harissa en gegrilde seizoen groenten