

DINER VOOR GROEPEN

Brouwerij Poesiat & Kater is de ideale plek voor een diner met vrienden, familie of collega's.

In ons proeflokaal of op de entresol geniet je van een informeel samenzijn en uiteraard van ons huisgebrouwen speciaalbier.

We bieden uiteenlopende opties; van 'sit-down' 2/3-gangen menu tot 'walking dinner' en diverse buffetten.

De onderstaande menu's zijn ter indicatie, de exacte invulling kan wijzigen.

Onze keuken houdt graag rekening met dieetwensen en allergieën. Deze ontvangen we graag op voorhand.

WALKING DINNER

Voor grote groepen adviseren we een 'walking dinner'; gasten eten aan statafels en (indien gewenst) creëren we aan de zijkanten een klein aantal zitmogelijkheden aan lage tafels.

Je maakt een keuze uit een aantal kleinere gerechten, welke in verschillende rondes aan de gasten wordt uitgeserveerd. Hieronder een indicatie van de gerechten.

Vijf gerechten is maaltijd vullend. Prijzen per portie/per persoon.

VOORGERECHTEN

Bavette spiesje met chimichurri	7
Indonesische Gado Gado salade (vegan)	5.25
Verskillende bietsoorten met waterkers en balsamico vinaigrette (vegan)	5

TUSSENGERECHTEN

Pittige kerrie soep (vega / vegan mogelijk)	4.5
Krokante varkensbuik met Topinamboer puree en wortel	6.5
Gerookte zalm op blini met crème fraîche (per stuk)	3.5

HOOFDGERECHTEN

Zeebaarsfilet met geprakte kriel en salsa verde	8.5
Rib Eye steak met aardappelgratin en groene asperges	9.5
Gegrilde parelhoen met aardappelpuree, snijbiet en gevogelte jus	8.5
Tommy's spicy Indian curry (vegan)	8

DESSERTS

Cheesecake	5.5
Tiramisu met Extra Stout	5.5
Chocolade truffels (per stuk)	2.75
Dessertbuffet met mix van bovenstaande desserts	8

POESIAT & KATER BUFFET

Een derde mogelijkheid is één van onze uitgebreide buffetten.

Het buffet wordt aan de zijkant opgesteld, waarna gasten zelf opscheppen.

Opstelling tijdens het diner kan zowel staand als zittend.

POKA'S BBQ BUFFET (per persoon 750 gram)

Hoofdgerechten

Gegrilde zalmforel met citroen
Malse procureur van de grill
Geroosterd piepkuiken met harissa en
bbq-kruiden
Gevulde Portobello met geitenkaas,
cherrytomaatjes,
geroosterde hazelnoot en basilicum

Bijgerechten

Caesar salade met knoflook croutons
Aardappelsalade
Brood met kruidenboter
Maiskolf met zout en boter

Nagerechten

Huisgemaakte brownie
Chocolade truffels
Citroen cheese cake

36,00 euro per persoon

INDIAAS BUFFET

Koude gerechten

Linzensalade met groenten
Tomaten-komkommer salade
Raita (yoghurt dip)
Rode uien chutney
Pappadums
Naanbrood

Warme gerechten

Kip tandoori
Garnalen curry
Zoete aardappel curry
Vegetarische korma met kokos
Chana masala met kikkererwten
Ambur biryani (rijst met aubergine)

32,50 euro per persoon