Wij brengen je de Kerst

SAGARDI

Baskische Chefs



GORBEIA

75€ per person

APERITIEF

Gefrituurde Orio txistorra —Baskische knoflookworst—

"Gilda"

—Baskische cocktailprikker met olijf, peper en tonijn/ansjovis—

OM TE DELEN

Salade met Idiazabal-kaas, spinazie en walnoten

Rode tonijntartaar uit de almadraba van Barbate
met "guindilla"-pepers uit Ibarra

Boven houtskool geroosterde paté de campagne

Champignonkroketten

Gebakken kabeljauw op de wijze van het Zapiain-ciderhuis

NAGERECHT

Goxua, het feestelijke Baskische dessert

Ons ambachtelijke zuurdesembrood
Broodbakkerij EX

ARALAR

77€ per person

APERITIEF

Gefrituurde Orio txistorra —Baskische knoflookworst—

OM TE DELEN

Salade met Idiazabal-kaas, spinazie en walnoten

Iberische hamkroketten

Witte tonijnbuik met ansjovisvisfilets uit Getaria

VERVOLGENS

Gepaneerde en gefrituurde heek
(200 g. per persoon)

—

Eendenborst uit Iparralde met ciderappels

NAGERECHT

Goxua, het feestelijke Baskische dessert

Ons ambachtelijke zuurdesembrood
Broodbakkerij EX

BASERRI

98€ per person

APERITIEF

Gefrituurde Orio txistorra —Baskische knoflookworst—

OM TE DELEN

Boven houtskool gegrilde baby-prei uit Zarautz

Gezouten kabeljauw-omelet op de wijze van het Roxario-ciderhuis

Iberische hamkroketten

HOOFDGERECHT

Om te delen in het midden van de tafel

Txuleton — Gerypte runder-cote de boeuf—
(450 g per persoon))

Bijgerechten

Salade van sla uit de tuinen van Hernani met lente-ui

Geroosterde "piquillo"-pepers op de wijze van Tolosa

NAGERECHT

Rijstepap

Ons ambachtelijke zuurdesembrood
Broodbakkerij EX

ASTIGARRAGA

131€ per person

APERITIEF

Gefrituurde Orio txistorra —Baskische knoflookworst—

OM TE DELEN

Gezouten kabeljauw-omelet op de wijze
van het "Roxario"-ciderhuis

Gebakken kabeljauw op de wijze van het Zapiain-ciderhuis

HOOFDGERECHT

Om te delen in het midden van de tafel

Txuleton — PREMIUM gerypte runder-cote de boeuf —
(550 g per persoon)

Bijgerechten

Salade van sla uit de tuinen van Hernani met lente-ui

Geroosterde "piquillo"-pepers op de wijze van Tolosa

NAGERECHT

"Garoa", Idiazabal-kaas van de boerderij van de herder,
Zerain (Gipuzkoa)

Ons ambachtelijke zuurdesembrood
Broodbakkerij EX

TASTING MENU

138€ per person

APERITIEF

Gefrituurde Orio txistorra —Baskische knoflookworst—

"Gilda"
—Baskische cocktailprikker met olijf, peper en tonijn/ansjovis—

OM TE DELEN

Carpaccio van geg Always rijpt Galicisch kwaliteitsrundvlees

Rode tonijntartaar uit de almadraba van Barbate
met "guindilla"-pepers uit Ibarra

HOOFDGERECHT

Om te delen in het midden van de tafel

Gegrilde zeeduivel
(350 g per persoon)

Salade van sla uit de tuinen van Hernani met lente-ui

—

Txuleton - matured beef rib steak
(400 g. per person)

Sagardi stijl aardappel partjes

NAGERECHT

Kwarktaart / Cheesecake gemaakt van melk van het Latxa-schaap

Ons ambachtelijke zuurdesembrood
Broodbakkerij EX

AANBEVOLEN DRANKEN

Alle opties zijn inclusief een halve fles wijn, mineraalwater en koffie

Rode wijn Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—
Witte wijn Nivarius N —D.O.Ca. Rioja—
28,00€ per persoon

Rode wijn Hito —D.O. Ribera del Duero—
Witte wijn Viñaredo Godello —D.O. Valdeorras—
32,00€ per persoon

Rode wijn Domaine Vincent Girardin —Burgundy—
Witte wijn Domaine Vincent Aligoté —Burgundy—
50,00€ per persoon

VERRIJK UW MENU

OM UW MENU AAN TE VULLEN

Rijp PREMIUM Rundvlees
—minstens 4 weken gerijpt—
vanaf 18€

Baskische Kwarktaart / Cheesecake
—gemaakt van Latxa-schapenmelk—
13€ per persoon

EXTRA TOEVOEGEN

"Garoa" Ambachtelijke
Idiazabal Kaas Zerain, Gipuzkoa
vanaf 8,50€ per persoon

Typisch Baskisch Aperitief "Gilda"
—spiersje met guindilla-peper, olijf en ansjovis—
vanaf 3,50€ per persoon

BIJGERECHTEN

Dubbelgebakken Aardappelpartjes
vanaf 3,50€ per persoon

Verse Sla uit de Tuinen van Hernani
Geseveerd met lente-ui
vanaf 4€ per persoon

Geroosterde Piquillo-Peppers op Tolosa-Wijze
vanaf 6€ per persoon

EXTRA SERVICES

Welkomstdrankje
—inclusief 3 hapjes (canapés) en 2 drankjes per persoon—
vanaf 40€ per persoon

Standaard Open Bar (2 uur)
vanaf 80€ per person

PREMIUM Open Bar (2 uur)
vanaf 100€ per persoon

Alle prijzen zijn inclusief BTW • Beschikbaar vanaf 15 personen • Kies voor de gehele tafel hetzelfde menu

ALGEMENE VOORWAARDEN

BETALINGSVOORWAARDEN

Bij bevestiging van de groep wordt een vooruitbetaling van 70% van het totale bedrag van de dienst gevraagd (20% - 50% als de datum meer dan 30 dagen voor de dag van de dienst ligt). De resterende 30% dient binnen 72 uur voor de dienst te worden betaald of aan het einde van de dienst in het restaurant, per creditcard of contant.

FACTURATIEVOORWAARDEN

De facturatie is gebaseerd op de bevestiging. Vervolgens moeten uiterlijk 72 uur voor de dienst alle details definitief worden vastgesteld, in overeenstemming met het annuleringsbeleid.

ANNULERINGSBELEID

Annuleringen of wijzigingen van het evenement die niet aan het restaurant toe te schrijven zijn, vallen onder de volgende annuleringskosten:

- 20% van het totale bedrag bij annulering met een opzegtermijn van 30 dagen.
- 70% bij annulering tot 72 uur voor het evenement.
- 100% bij annulering binnen 72 uur voor het evenement.

Wijzigingen in het aantal gasten voor groepsreserveringen:

- Wijzigingen zijn kosteloos toegestaan, zolang ze niet meer dan 50% van het aantal gereserveerde gasten bedragen, tot 30 dagen voor de dienst vanaf het moment van bevestiging.
- Wijzigingen zijn kosteloos toegestaan, zolang ze niet meer dan 20% van het aantal gereserveerde gasten bedragen, vanaf 30 dagen voor de dienst tot 72 uur voor de dienst.
- Annuleringen binnen 72 uur worden volledig (100%) in rekening gebracht.

CONTACT

Voor meer details kunt u contact met ons opnemen via
booking@sagardi.nl