



VOOR AL UW EVENTS EN MEETINGS
OP HET EILAND

EVENTS BIJ KARAKTER & KORRAAL

Inhoudsopgave

Dank voor uw aanvraag

1. Locaties

<u>1.1 Strand Karakter</u>	<u>pg. 4</u>
<u>1.2 Pool deck Koraal</u>	<u>pg. 4</u>
<u>1.3 Roof top terrace</u>	<u>pg. 5</u>
<u>1.4 Sunset platform</u>	<u>pg. 5</u>
<u>1.5 Pier</u>	<u>pg. 5</u>
<u>1.6 Vergaderzaal</u>	<u>pg. 6</u>

2. Eten & drinken

<u>2.1 Diner geserveerd aan tafel</u>	<u>pg. 7</u>
<u>2.2 "Walking dinner"</u>	<u>pg. 9</u>
<u>2.3 "Shared dining"</u>	<u>pg. 10</u>
<u>2.4 Barbeque menu</u>	<u>pg. 11</u>
<u>2.5 Borrelhapjes</u>	<u>pg. 12</u>
<u>2.6 Drank arrangement</u>	<u>pg. 13</u>

3. Vergaderen

<u>3.1 Zaal huur</u>	<u>pg. 14</u>
<u>3.2 Apparatuur</u>	<u>pg. 14</u>
<u>3.3 Drankarrangementen</u>	<u>pg. 14</u>
<u>3.4 Vergader lunches</u>	<u>pg. 16</u>

4. Speciale arrangementen

<u>4.1 Wijn-spijs workshop</u>	<u>pg. 18</u>
<u>4.2 Cocktail workshop</u>	<u>pg. 18</u>
<u>4.3 High tea</u>	<u>pg. 19</u>
<u>4.4 High wine</u>	<u>pg. 20</u>
<u>4.5 Borrel</u>	<u>pg. 21</u>

5. Tot slot

<u>5. Tot slot</u>	<u>pg. 22</u>
--------------------	---------------

Dank voor uw aanvraag

Allereerst hartelijk dank voor u interesse in het organiseren van uw evenement bij Karakter en/of Koraal.

We kunnen u een hele range van verschillende locaties en mogelijkheden aanbieden. In deze brochure vindt u meer informatie over al deze mogelijkheden.

Uiteraard willen wij u graag adviseren bij het organiseren van uw evenement. Uiteindelijk is elk evenement maatwerk. Wij zijn er in gespecialiseerd om uw evenement te begeleiden en het optimale resultaat uit uw evenement te halen. Persoonlijke aandacht en maatwerk zijn daarbij onze kernpunten.

Alle genoemde prijzen zijn inclusief 9% omzetbelasting, maar exclusief 15% service charge.

U kunt altijd contact met ons opnemen voor een vrijblijvende offerte.

Voor meer informatie:

Marieke van Steveninck
Event Manager

M: +5999 677 6064

E: events@karaktercuracao.com



1. Locaties

We hebben verschillende locaties en mogelijkheden. Wij adviseren u graag welke lokatie het best bij uw evenement past. Hieronder vindt u alvast algemene informatie over de diverse locaties

1.1 Strand Karakter

Het strand van Karakter is zeer multifunctioneel en de bruiloft locatie bij uitstek. Overdag wordt het druk bezocht door strandgasten, 's avonds kan het worden omgetoverd tot een privé-locatie voor een prachtig evenement. Een diner langs de waterlijn of een buffet met 'live barbecue cooking' en aansluitend een feest zijn hier zeer geschikt.

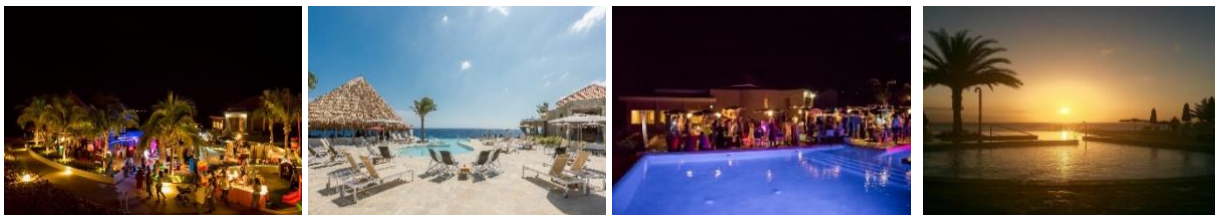
- Tot 200 personen
- Borrel
- Toast
- Diner/buffet
- Verjaardag
- Vrijgezellenfeest
- Business
- Feest



1.2 Pool deck Koraal

Het pool deck bij Koraal is zeer geschikt voor een zakelijke borrel met een klein of groot gezelschap. Er is genoeg ruimte beschikbaar en u heeft uitzicht over een prachtig verlicht zwembad met daarachter de Caribische zee. Het pool deck van Koraal is alleen in de avond en late namiddag beschikbaar.

- Vanaf 60 tot 250 personen
- Borrel
- Buffet
- Zeer geschikt voor zakelijke aangelegenheden



1.3 Roof top terrace

Het intieme voor terras van Koraal is zeer geschikt voor een zakelijke borrel, een toast na de bruiloftsceremonie of een kleinschalig diner. Het is speciaal geschikt voor evenementen die aan het eind van de dag plaatsvinden, vanwege de spectaculaire zonsondergang.

- Tot 50 personen
- Borrel
- Diner/buffet
- Product presentatie
- Verjaardag
- Business event



1.4 Sunset platform

Het “Sunset platform” is een uniek plekje op Coral Estate Centre. Hier heeft u alle privacy en kijkt u uit over ons kleine koraalstrandje met op de achtergrond de azuurblauwe zee. Het is geschikt voor een klein gezelschap en met name voor een borrel of een toast.

- Tot 30 personen
- Borrel
- Toast

1.5 Pier

Net als het “Sunset platform” is de pier van Karakter ook een uniek plekje voor een borrel. Hier heeft u alle privacy, doordat de pier uiteraard omringd wordt door de caribische zee. De palapa op het einde van de pier zorgt voor de nodige schaduw. Het is geschikt voor een klein gezelschap en met name voor een borrel of een toast.

- Tot 30 personen
- Borrel
- Toast
- Bruiloft

1.6 Vergaderzaal

Tussen Karakter en Koraal bevindt zich een ruime vergaderzaal. Met een fantastisch uitzicht over de Caribische zee is deze air-conditioned ruimte zeer geschikt voor inspirerende zakelijke ontmoetingen/brainstormsessies etc. De ruimte is voorzien van alle infrastructurele gemakken en heeft een eigen bar.

- Tot 45 personen
- Vergadering/brainstorm sessie
- Presentaties
- Privé lunch in de airco



2. Eten & drinken

Welke locatie u ook kiest, wij hebben verschillende standaard opties voor eten en drinken voor u beschikbaar. Onze event manager adviseert u graag in de beste keuze bij uw evenement.

Hieronder vindt u opties voor 3 / 4 of 5 gangen diners aan tafel, een informeel “walking diner” of “shared dining” en voor een barbecue buffet.

2.1 Diner geserveerd aan tafel

Bent u met maximaal 25 personen, dan kunt u kiezen uit een 3 / 4 of 5 gangen diner geserveerd aan tafel.

Voor elke gang kiest u 2 opties. Op de dag zelf, maken de gasten een keuze uit uw opties. Hieronder vindt u de verschillende gerechten waaruit u kan kiezen.

Voorgerechten (ook als tussengerecht te bestellen):

- Salade met gerookte kip, bacon, Parmezaanse kaas en 1000 island dressing
- Caprese, tomaat, pesto, Parmaham, geroosterde pecannoten en rucola
- Rundercarpaccio met rucola, Parmezaan en truffelmayonaise
- Taartje van tonijn met groene boontjes, ei en zwarte olijf
- Tataki van gemarineerde hanging tender, couscous, paprika aioli, pompoen, radijs en rode ui
- Kerrie garnalen, Parmaham, watermeloen, vanille mayonaise
- Geroosterde lokale vis, zoete aardappelcreme, paddenstoelen, cherrytomatenvinaigraite en yuccachips
- Pomodori soep, bruschetta gegratineerd met Parmezaan
- Truffelrisotto met diverse soorten en bereidingen van groentes

Hoofdgerechten

- Tonijn steak met pasta, doperwten, rode biet, kreeftensaus
- Catch of the day met funchi, groentes, krioyosaus
- Ossenhaas met Parmaham, aardappelmousseline, Parmezaan, rucola, rode wijn jus.
(Meerprijs Nafl. 5,-)
- Entrecôte met zoete aardappel, harricots verts, witte ui, paddenstoelen en peperkoekjus
- Maiskip met kruidenrisotto en diverse structuren van groentes.
- Varkenshaas spies met haricots verts, spek, paprika en ui, aardappelgratin, champignonroomsaus
- Veggiepie met rode port siroop
- Vegetarische lasagne met zongedroogde tomaten, champignons, paprika, tomaat en mozzarella

Desserts

- Curaçaose pompoenpannekoekjes, kaneel, vanille ijs
- Vers fruit (gemarineerd optioneel) met bosvruchtencompote en witte chocolade mousse
- Gateau chaud (smeltend chocoladecakeje) met vanille ijs
- Double chocolate brownie met vanille ijs
- Frambozen cheesecake met witte chocolademousse en limoen ijs
- Pannacotta van mango, gesuikerde amandelen en chocolade ijs
- Huisgemaakte appeltaart met vanille ijs

Diner geserveerd aan tafel, 3 gangen *Napl 72.50 per persoon*

Diner geserveerd aan tafel, 4 gangen *Napl 89.50 per persoon*

(Voor de extra gang kunt u een keuze maken uit de diverse voorgerechten, die wij geportioneerd als tussengerecht zullen serveren)

Diner geserveerd aan tafel, 5 gangen *Napl 99.00 per persoon*

(4 gangen diner plus huisgemaakte spoom voor het hoofdgerecht)



2.2 "Walking dinner"

Een walking dinner wordt live voor u gemaakt en rondgebracht door ons bedienend personeel terwijl u in informele sfeer aan sta tafels & op lounge banken kan genieten van uw evenement. Onderstaand vindt u de gerechten waaruit gekozen kan worden. Het walking dinner kan geserveerd worden vanaf 6 gangen en vanaf minimaal 25 personen. Naast de gekozen gerechten worden er broodjes met dips op de tafels geplaatst.

- Gazpacho; keuze uit tomaat, watermeloen of komkommer
- Pompoen-kokos soep
- Pomodorisoep met knoflookroom
- Carpaccio van lokale witvis met tomaten salsa, gefrituurde kappertjes en picalilly
- Tartaar van lokale witvis met structuren van komkommer, rode biet en kruidenolie
- Tonijn sashimi, gember, spiced mango, amandel crunch
- Tonijn tataki met wakame en wasabi mayonaise
- Taartje van tonijn, met groene boontjes, ei en zwarte olijf
- Geroosterde lokale witvis, zoete aardappel creme, yuca en tomaat
- Zalmsashimi met peer-wasabicompôte, zoetzure ui
- Gerookte zalm met couscous, venkel crudité, basilicumcrème
- Carpaccio, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, rucola
- Parmaham, watermeloen, zoetzure rode ui, vanillemayonaise, kruidenolie
- Rilette van gerookte kip met pittige mango, avocadocrème en zoetzure groenten
- Dingesneden gegaarde kalfsmuis met tonijn crème, tomaat-chili dressing en krokante uitjes
- Gerookte hanging tender met parelcouscous, zoetzure pompoen en frambozen gel
- Gemarineerde hanging tender met rucola, geroosterde pinda en Jack Daniels vinaigrette
- Couscous salade met zoetzure groente en geitenkaascrème
- Gamarineerde hanging tender, aardappel, gerookte paprika aioli
- Funchi met chimichurri en augurken dressing
- Entrecote tataki, aardappel, picalilly, krokante ui (*meerprijs Naf. 2,50*)
- Kerrie risotto met groene appel en cassave chips
- Truffel risotto met structuren van diverse groente en geroosterde pinda's
- Tomaten risotto met Parmezaankoekjes

*Walking dinner (vanaf 5 gangen)
(inclusief broodjes op tafel)*

Naf. 12.50 per gang



2.3 “Shared dining”

Bij “shared dining” serveren wij de gerechten van uw keuze op grote plateaus in het midden van de tafel. U kiest uit onderstaande lijsten een combinatie van voorgerechten, een combinatie van hoofdgerechten en een combinatie van desserts (3 gangen).

Voorgerechten (kies maximaal 4)

- Salade gerookte kip, Parmezaanse kaas, croutons, komkommer, tomaat, ei, ansjovismayonaise, bacon
- Salade tonijn, haricots verts, olijven, rode ui, tomaat
- Salade geitenkaas, rode biet, walnoten, aceto balsamico
- Salade hangersteak in teriyaki, komkommer in zoet-zuur, krokante uitjes
- Salade tonijn, mango, amandelcrunch, komkommer, kruidenolie
- Carpaccio met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise/pesto, pitten mélange, rucola
- Vitello tonato; kalfmuis met tonijn crème, kappertjes, zongedroogde tomaat, rode ui
- Salade caprese; tomaat en mozzarella met Parmaham, antiboise, pesto en rucola
- Tonijn tataki met komkommerparels, watermeloen, wakamé, amandel en zoete gember
- Sushi (in overleg)

Hoofdgerechten (kies maximaal 4)

- Geglanceerde entrecôte
- Gekarameliseerde Picanha
- Gemarineerde ribeye
- Kip rouleau
- Tonijnsteak
- Mahi Mahi
- Ossenhaas *Meerprijs Nafl 5.00*
- Hanging tender *Meerprijs Nafl 5.00*
- Red Snapper *Meerprijs Nafl 5.00*

Bij de hoofdgerechten heeft u de keuze uit de volgende bijgerechten (kies maximaal 3):

- Zoete aardappel crème
- Gekruide aardappel mousseline
- Risotto met Parmezaanse kaas
- Funchi met tomaat, ui en parmezaanse kaas
- Friet
- Patatas bravas

Nagerechten (kies maximaal 4)

- Huisgemaakte appeltaart met slagroom
- Frambozen cheesecake met witte chocolademousse
- Fruitsalade (gemarineerd optioneel)
- Double chocolate brownie met melkfudge
- Curaçaose pompoenpannekoekjes
- Pannacotta van mango met gesuikerde amandelen

Shared dining

Nafl. 84.00 per persoon (vanaf 25 personen)

2.4 Barbecue menu

Voor een ultiem Caribisch gevoel, bieden wij een barbecue buffet aan. Hierbij plaatsen wij een barbecue op het strand waarop een van onze koks de gerechten voor u live bereidt. De bijgerechten worden geserveerd in buffet vorm. Dit menu is beschikbaar vanaf 25 personen.

Van de barbecue:

- Verse tonijn steak
 - Varkenshaas spies met spek, paprika ui en ananas
 - Cajun stijl kip spies met mango
 - Spareribs
 - Braadstuk van gekarameliseerde Picanha (biefstuk)
 - Hangersteak
- Meerprijs Nafl 10.00 p.p.
Meerprijs Nafl 11.50 p.p.
Meerprijs Nafl 12.50 p.p.

Bijgerechten: (kies maximaal 3)

- Patatas bravas met aioli
- Ceasar salade met tomaat, croutons, ei, anjovis en parmezaanse kaas
- Luxe pastasalade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto
- Caribische rijst
- Gemengde groentes
- Mix van tafelbroodjes met boter en tapenade
- Gepofte aardappel met sour cream, lente-ui en spekjes

Dessert

- Petit grand dessert buffet: assortiment van verschillende desserts

Barbecue menu

Nafl 59.50 per persoon (minimaal 25 personen)



2.5 Borrelhapjes

Wilt u een gezellige borrel organiseren op één van onze locaties, dan bieden we hierbij de volgende mogelijkheden aan wat betreft borrelhapjes:

- Toastje met carpaccio, truffelmayonaise en nootjes
- Toastje met Parmaham, Parmezaanse kaas en pesto
- Toastje met Parmaham en gekonfijte meloen
- Toastje met gerookte hanging tender en limoen aioli
- Toastje met filet americain, rode ui en Parmezaankoekje
- Toastje met beef tataki, wasabi mayonaise en krokante uitjes
- Toastje met rilette van gerookte kip en pittige mango
- Toastje met tonijn tartaar en teriyaki dressing
- Toastje met gerookte zalm, zoetzure groente en kruiden-limoen mayonaise
- Toastje met tartaar van lokale witvis met mango, rode ui en knoflook-kruidenolie
- Bruschetta met tomaat en pesto
- Bruschetta met geitenkaas, walnoot en honing
- Huisgemaakte Albondigas (gehaktballetjes) met barbecue saus
- Mini-beef sate met teriyaki saus
- Mini-kipspiesje met zoet-pikante marinade
- Spiesje met pittige gamba en geroosterde paprika
- Krokante funchi met picalilly
- Kaasbal
- Bitterbal
- Vegetarische mini loempia

Borrelhapjes

Nafjl 5.00 per hapje (minimum 15 per soort)



2.6 Drank arrangement

Om het u zo makkelijk mogelijk te maken, werken wij, bij voorkeur, met een open bar. Uw gasten kunnen dan onbeperkt drinken voor een vast bedrag per uur.

De verschillende opties voor de open bar:

	Bier, wijn, frisdrank	+ Huismerken sterk	+Premium sterk
1e uur	Nafl 24.00	Nafl 28.80	Nafl 34.20
2e uur	Nafl 19.20	Nafl 24.00	Nafl 28.80
3e uur	Nafl 14.40	Nafl 19.20	Nafl 24.00
Elk volgende uur	Nafl 12.00	Nafl 16.80	Nafl 21.60

Naast de open bar, is het natuurlijk ook mogelijk om drank op basis van nacalculatie te doen. Ook serveren wij verschillende mousserende wijnen of cocktails als welkomstdrankje of als toast (na de ceremonie). De prijzen zijn afhankelijk van uw keuze, hierin adviseren wij graag.

3. Vergaderen

Tussen Karakter en Koraal bevindt zich een ruime vergaderzaal. Met een fantastisch uitzicht over de Caribische zee is deze, air-conditioned, ruimte zeer geschikt voor inspirerende zakelijke ontmoetingen/brainstormsessies etc. De ruimte is voorzien van alle infrastructurele gemakken en heeft een eigen bar.

3.1 Zaal huur

De kosten verbonden aan het huren van de vergaderruimte zijn als volgt:

- Nafl 525.00 per dagdeel (4 uur)
- Nafl 131.25 elk extra uur

3.2 Apparatuur

In de zaal is er de mogelijkheid tot het huren van verschillende apparatuur:

- | | |
|----------------------------|-------------|
| • Flipover met markers | Nafl 43.75 |
| • HDMI-kabel | Nafl 26.25 |
| • Smart TV | Nafl 350.00 |
| • Soundsystem en microfoon | Nafl 262.50 |
| • Laser pointer | Nafl 87.50 |
| • Transformator | Nafl 17.50 |

3.3 Drankarrangementen

De vergaderzaal biedt de unieke mogelijkheid van een “in-house bar”, verzorgd door Karakter. Gedurende uw sessie zal (op door u gewenste momenten) personeel van Karakter aanwezig zijn om uw gasten van alle gemakken te voorzien.

Tijdens een koffiepauze zal het personeel u voorzien van drankjes en de door u geselecteerde snack. Echter, ook gedurende uw sessie zal ons personeel u discreet verzorgen door het bijvullen van glazen en het serveren van een extra kopje koffie.

Indien uw bijeenkomst confidencieel is, kunnen we ook zorgen voor een selfservice bar waar u met één druk op de knop van heerlijke Nespresso koffie kunt genieten.

Hieronder vindt u enkele drank arrangementen voor tijdens uw meeting. Uiteraard zijn er ook andere mogelijkheden, van een biertje in de zaal tot aan de heerlijke cocktails van Koraal. Mocht u speciale wensen hebben dan denken wij hier graag over mee.

Drank arrangement A

- Onbeperkt koffie en thee
- Water (plat en bruisend)
- Een zoete of hartige snack naar keuze (bij 8 uur, 2 snacks)

4 uur Nafl 21,- per persoon

8 uur Nafl 38,50 per persoon

Drank arrangement B

- Onbeperkt koffie en thee
- Assortiment frisdrank (sappen en blikjes)
- Water (plat en bruisend)
- Een zoete of hartige snack naar keuze (bij 8 uur, 2 snacks)

4 uur, Nafl 28,- per persoon

8 uur Nafl 50,75 per persoon

Assortiment zoete snacks

- Croissants met huisgemaakte jam
- Mini brownie
- Mini cheesecake
- Mini appeltaart
- Verschillende soorten muffins

Assortiment hartige snacks/fruit

- Pastechi vlees
- Pastechi kaas
- Vers gesneden fruit
- Watermeloen
- Schaal met appels

Onze arrangementen zijn inclusief personeel en onbeperkte consumpties. Er is een "Catering set-up fee" van Nafl. 105,-. Boven de 20 personen vervalt deze "set-up fee".

3.4 Vergader lunches

In samenwerking met Karakter en Koraal kunnen we diverse lunch opties bieden. U kunt kiezen voor een lunch in de zaal of u kunt er juist voor kiezen om even in een andere omgeving te lunchen bij Karakter of Koraal.

Vergader lunch in de zaal

Wij kunnen uw lunch in de zaal verzorgen. De volgende opties zijn beschikbaar:

Lunch A Broodjes lunch

U kunt kiezen uit de volgende combinaties. Mocht u een andere combinatie willen dan is dit uiteraard ook mogelijk.

- Combinatie van een pistolet ham/kaas en pistolet kip/kerrie
- Combinatie van een pistolet tonijn salade en een pistolet BLT (Bacon Lettuce, Tomato)
- Combinatie van een pistolet hummus/tomaat en een pistolet kaas.

Naf1 26,25 per persoon

Lunch B Luxe broodjes lunch

In de zaal wordt een buffet gecreëerd met de volgende items:

- Mini sandwich gerookte zalm, roomkaas, rode ui
- Mini sandwich carpaccio, Parmezaan, rucola, truffelmayonaise
- Mini sandwich eiersalade, bacon
- Mini sandwich gerookte kip, sla, tomaat, komkommer en 1000 island dressing
- Mini sandwich mozzarella, tomaat, pesto
- Gazpacho van komkommer, tomaat of watermeloen
- Vers fruit

Naf1 49,- per persoon (vanaf 8 personen)



Vergader lunch buiten de zaal

Liever even de zaal uit? Bij Koraal en Karakter staat ons personeel voor u klaar om u een heerlijke lunch te serveren. U kunt kiezen uit een aantal gerechten waar u van kan genieten op het terras van Koraal of Karakter. Wij serveren een drankje naar keuze bij de lunch.

Laat ons van tevoren de keuzes weten, dan kunnen wij voor extra snelle service zorgen.

Lunch C Keuzemenu Karakter, koud

- **Cesar salad**
Romaine sla, gerookte kip, spekjes, ei, croutons en ansjovis mayonaise
- **Sandwich pulled pork**
Pulled pork, augurk, pompoen, rode ui en komkommer
- **Club Fish**
Gerookte zalm, forelsalade, komkommer, tomaat, sla, mierikswortel, geserveerd met friet

Naf1 35,- per persoon inclusief 1 drankje

Lunch D Keuzemenu Karakter, warm

- **Caribische soep**
Lauwwarme kokos pompoensoep met ui, gamba, chorizo, curry olie en toast
- **Curacao Character**
Kip of rundvlees, paprika, ui, huisgemaakte Teriyaki saus, Caribische rijst en plantain
- **Catch of the day**
Funchi fries, roerbakgroenten en Krioyosaus

Naf1 47.25 per persoon inclusief 1 drankje

Lunch F Keuzemenu Koraal

- **Sandwich carpaccio**
Rundercarpaccio, rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- **Geitenkaas salade**
Gegratineerde geitenkaas, pompoen, geroosterde noten en honing
- **Beef burger**
100% beef burger, Gouda kaas, tomaat, bacon, 1000 Island dressing, friet

Naf1 31,50 per persoon inclusief 1 drankje

4. Speciale arrangementen

Zoekt u een leuke team-buildingactiviteit of wilt u een vrijgezellenfeest of een babyshower organiseren? We bieden verschillende leuke en informele workshops en arrangementen aan, die we uiteraard kunnen aanpassen naar uw wensen.

Door onze samenwerking met de duikschool van Coral Divers kunnen we een en ander ook combineren met een boottochtje of een ander activiteit. Wij adviseren u graag over de mogelijkheden.

4.1 Wijn-spijs workshop

In de wijn-spijs workshop bij Karakter leer je meer over de wijnlanden, streken en druiven.

In een korte workshop zullen wij met u de belangrijkste wijnlanden doornemen. Ook het proeven en combineren met gerechten komen aan bod. Uiteraard onder het genot van heerlijke wijnen met bijpassende hapjes.

Wijn-spijs workshop bij Karakter

Naf1 78.75 per persoon

4.2 Cocktail workshop

“Shaken or stirred” Weet u wat het echt betekent?

In de cocktailworkshop bij Koraal leer je er alles over! Een barman/vrouw van Koraal leert u drie cocktails maken en vertelt u alle ins en outs van het maken van een goede cocktail. Uiteraard wordt er veel geproefd en wordt de workshop afgesloten met een heerlijke cocktail.

Cocktail workshop bij Koraal

Naf1 78.75 per persoon



4.3 High tea

Een high tea is een mix van kleine hartige en zoete hapjes met onbeperkt koffie & thee, thee (zowel koud als warm) en erg geschikt voor bijvoorbeeld babyshowers. Een high tea kan aangeboden worden vanaf 10 personen.

U krijgt plateaus geserveerd met:

Hartige hapjes:

- Mini sandwich gerookte zalm, roomkaas, rode ui
- Mini wrap gerookte kip, sla, tomaat, komkommer, bacon en 1000 island dressing
- Mini sandwich mozzarella, tomaat, pesto
- Gazpacho tomaat
- Mini quiche Loraine

Zoete hapjes:

- Verschillende soorten muffins
- Vers fruit
- Watermeloen punten
- Mini brownie
- Mini cheesecake
- Mini appeltaart
- Chocolate chip cookies

Onbeperkt thee en koffie (zowel koud als warm geserveerd)

High Tea

Naf1 69,- per persoon (vanaf 10 personen)

4.4 High wine

De “alcoholische” variant van de high tea: Gezellig borrelen waarbij we mooie plateaus met hapjes in het midden van de tafel serveren. De high wine serveren wij vanaf 10 personen.

- Een glas prosecco bij binnenkomst
- 2 begeleidende wijnen
- Onbeperkt water (plat of sparkling)
- Carpaccio met oude kaas, rucola, mosterddressing
- Tonijn sashimi gemarineerd in gember met wakamé
- Gazpacho watermeloen met kruidenolie
- Bruschetta tomaat met pesto
- Couscoussalade met zoetzure groentes
- Broodplankje
- Parmaham, Parmezaanse kaas, truffelmayo
- Gemarineerde olijven

High wine

Nafal 99,- per persoon (vanaf 6 personen)

4.5 Borrel

De diverse lokaties lenen zich natuurlijk ook uitermate goed voor een gewone borrel. We kunnen uw gasten ontvangen met een leuk caribisch welkomstdrankje zoals een fruitpunch een awa lamunchi, een glaasje prosecco of een mooie tropische cocktail.

Daarna gaan we vaak over op een open bar, maar desgewenst kunnen we een borrel ook doen op nacalculatie.

Bij voorkeur werken wij met een open bar. Uw gasten kunnen dan onbeperkt drinken voor een vast bedrag per uur. De verschillende opties voor de open bar:

	Bier, wijn, frisdrank	+ Huismerken sterk	+Premium sterk
1e uur	Nafal 24.00	Nafal 28.80	Nafal 34.20
2e uur	Nafal 19.20	Nafal 24.00	Nafal 28.80
3e uur	Nafal 14.40	Nafal 19.20	Nafal 24.00
Elk volgende uur	Nafal 12.00	Nafal 16.80	Nafal 21.60

Wilt u een gezellige borrel organiseren op één van onze locaties, dan bieden we hierbij de volgende mogelijkheden aan wat betreft borrelhapjes:

- Toastje met carpaccio, truffelmayonaise en nootjes
- Toastje met Parmaham, Parmezaanse kaas en pesto
- Toastje met Parmaham, en gekonfijte meloen
- Toastje met gerookte hanging tender en limoen aioli
- Toastje met filet americain, rode ui en Parmezaankoekje
- Toastje met beef tataki, wasabi mayonaise en krokante uitjes
- Toastje met rilette van gerookte kip en pittige mango
- Toastje met tonijn tartaar en teriyaki dressing
- Toastje met gerookte zalm, zoetzure groente en kruiden-limoen mayonaise
- Toastje met tartaar van lokale witvis met mango, rode ui en knoflook-kruidenolie
- Bruschetta met tomaat en pesto
- Bruschetta met geitenkaas, walnoot en honing
- Huisgemaakte Albondigas (gehaktballetjes) met barbecue saus
- Mini-beef sate met teriyaki saus
- Mini-kipspiesje met zoet-pikante marinade
- Spiesje met pittige gamba en geroosterde paprika
- Krokante funchi met picalilly
- Kaasbal
- Bitterbal
- Vegetarische mini loempia

Borrelhapjes

Naf1 5.00 per hapje (minimum 15 per soort)

Tot slot

Bij Karakter hebben we zeer veel ervaring op het gebied van het organiseren van verschillende evenementen. We zijn een gezellig en enthousiast team en ons doel is om u een overgetelijke dag/avond te bezorgen.

We hopen dat u na het lezen van de brochure ook enthousiast bent geworden.

U kunt altijd contact met ons opnemen voor een vrijblijvende offerte.

Voor meer informatie:

Marieke van Steveninck
Event Manager

M: +5999 677 6064

E: events@karaktercuracao.com

