

Private dining bij De Parel

Samen genieten van een intieme eetervaring in uw eigen ruimte

NIEUW

Private dining in alle rust en luxe

Een besloten groepsdiner of private dining is steeds populairder. Ongestoord met uw gezelschap genieten van de beslotenheid van een eigen ruimte, in combinatie met heerlijk eten en persoonlijke aandacht van uw eigen gastvrouw.

Culinaire verwennerij uit eigen keuken

Onze koks leggen u graag culinair in de watten met verse gerechten van topkwaliteit, uit eigen keuken. Elk gerecht is smaakvol, hoogwaardig en bij voorkeur uit onze eigen streek. Heeft u speciale wensen? Ook daar is bij ons ruimte voor. U kiest uit ons uitgebreide 3-gangen keuzemenu van smakvolle gerechten en dranken, afgestemd op uw gezelschap. Daarnaast bepaalt u zelf de wijze waarop uw gasten genieten van de heerlijkste gerechten: geserveerd, via een walking diner of als lopend buffet.



“Dagvers bereid door onze chef.”

Stel uw ideale menu samen

U stelt zelf uw menu samen uit verschillende variaties per gang. Afhankelijk van de groepsgrootte kiest u per gang uit meerdere varianten. Bij 15 personen heeft u de keuze uit 2 varianten per gang. Vanaf 30 personen heeft u de keuze uit 3 varianten per gang. Vanaf 50 personen heeft u de keuze uit 4 varianten per gang. Bij iedere gang is een vegetarische optie beschikbaar.

Perfect voor feestelijke én zakelijke gelegenheden

Bent u op zoek naar een unieke beleving om een speciale gelegenheid te vieren? Of wilt u juist alle vertrouwelijkheid en onderlinge openheid in een zakelijke meeting? Dan is een besloten groepsdiner in uw eigen ruimte bij De Parel echt iets voor u!

Reserveer tijdig voor uw groepsdiner

Een groepsdiner is mogelijk voor groepen vanaf 15 personen. Het 3 gangen menu is € 44,00 per persoon, exclusief de zaalhuur. Let op dat u minimaal 10 dagen vooraf reserveert.

Neem contact met ons op voor de mogelijkheden.

Deze tarieven zijn inclusief BTW en gelden vanaf 1 januari 2026. Kijk voor de actuele tarieven op deparel.nl.

deparel.nl



zalencentrum
DE PAREL



Voorgerechten

Standaard geserveerd met baguette
en huisgemaakte kruidenboter

1. **Carpaccio**
Huisgemaakte pesto | pijnboompitten | rucola | Parmezaan
2. **Gerookte zalm**
Dille | veldsla | zoetzure komkommer | kappertjes
3. **Serranoham**
Vijgen | geroosterde paprika | rucola | walnoot
4. **Ravioli** 
Knolselderij | bieslook | citroen | Parmezaan
5. **Bruschetta** 
Tomaat | toast | basilicum | knoflook



Hoofdgerechten

Standaard geserveerd met verse friet

1. **Hollandse ribeye**
Rosevalaardappel | ratatouille | rodewijnsaus
2. **Zalmfilet**
Parelcouscous | seizoensgroente | tomatendillesaus
3. **Rundvleesstoofpot**
Aardappelpuree | sperziebonen
4. **Tagliatelle** 
Venkel | zoetzure rode ui | geroosterde paprika
5. **Kipsaté**
Cassavekroepoek | pindasaus | nasi | taugé
6. **Parelburger**
Briochebroodje | runderburger (120 g) | balsamico-ui | jonge kaas
7. **Risotto**
Zeevruchten | dille | limoen | courgette



Nagerechten

Een heerlijke afsluiting met voor elk wat wils

1. **Appelcrumble**
Vanille-ijs | slagroom
2. **Wentelteefjes**
Amarene kersenijs | kaneel | blauwe bessen
3. **Crème brûlée**
Vanille | vers fruit
4. **Bosvruchtenbavaroise**
Bramen | sorbetijs | coulis
5. **Dame Blanche**
Warme chocoladesaus | vanille-ijs | slagroom



Lia Schouten

Heeft u vragen?

Bel ons op 0184 612 570



-  Vergadering
-  Cursus
-  Symposium

-  Verjaardag
-  Jubileum
-  Bruiloft



zalencentrum
DE PAREL