

D E S T A A T
STRANDPAVILJOEN

EVENEMENTEN INFORMATIE

ARRANGEMENTEN OPTIES

Bezoekadres: Strandslag 10, Zuiderstrand
Postadres: Postbus 84106, 2508 AC, Den Haag
Officieel Adres: Strand Zuid 4, 2583 ZZ, Den Haag
Contact: 070 - 33 888 60 **Mail:** events@destaat.info

DE STAAT

STRANDPAVILJOEN

ARRANGEMENT OPTIES

Bij De Staat vinden wij gezelligheid en interactie tijdens het diner belangrijk. Juist om aan deze gedachte navolging te geven serveren wij bij groepen van 10 tot 30 personen een “shared dinner” formule. Het voorgerecht bestaat uit ons befaamde Staats Plateau en het hoofdgerecht kan je het best omschrijven als een “rondje kaart”. Wij bieden uw gasten onze vleesspecialiteiten, dagverse vis en bijgerechten in verschillende schalen op tafel aan. Zo kunnen zij optimaal genieten van de diversiteit die De Staat te bieden heeft. De exacte inhoud van de gerechten is afhankelijk van het seizoen en beschikbaarheid van producten. Strandpaviljoen De Staat heeft inmiddels een uitstekende reputatie opgebouwd in deze manier van koken dus laat u verrassen door onze expertise!

INFORMATIE

Strandpaviljoen De Staat is gelegen in het natuurgebied Westduinpark. Wij streven naar het aanbieden van een unieke strandervaring waarbij gezonde leefomstandigheden voor mens en dier hoog in het vaandel staan. Daarom voert De Staatskeuken een biologische kaart waarbij wordt gewerkt met eerlijke producten van o.a. Lindenhof, Brood van Menno en Boca Coffee.

Lindenhof werkt op een ecologische, biologische diervriendelijke manier en levert dan ook topkwaliteit producten aan verschillende sterrenrestaurants. Op www.lindenhoff.nl leest u meer over de inspirerende werkwijze van het bedrijf.

Naast de producten van Lindenhoff biedt De Staat brood van Menno dat te boek staat als het beste wat voor handen is. Met respect voor de Franse bakkersschool en passie en talent voor het ambacht bakt Menno in een houtoven het rustieke- en desembrood voor De Staat.

Ook voor wat betreft de koffie die wij schenken houden wij onze medemens in het oog. Het Nederlandse bedrijf dat de Bocca-bonen importeert uit Ethiopië toont zich met passie en fair-trade een ware liefhebber van echte koffie. Bocca werkt op een duurzame manier. Met biologische producten en projecten zorgt Bocca ervoor dat economie en leefklimaat in Ethiopië verbeteren.

Naast goede en eerlijke producten is de bereiding van de gerechten natuurlijk ook erg belangrijk. Om het hoge culinaire niveau dat u al jaren gewend bent van De Staat te overstijgen hebben wij dit seizoen Chef-kok Tjeerd Boersma aangetrokken. Deze doorgewinterde chef is al vanaf zijn jeugd gepassioneerd door koken. Tjeerd heeft zijn gastronomische kennis in vele verschillende keukens vergaard en is zodoende in staat de lekkerste gerechten en producten uit verschillende wereldkeukens te combineren. Als wens heeft hij het bereiden van gezond, smakelijk en ambachtelijk eten, precies waar wij hem bij De Staat graag de gelegenheid voor geven!

Amuse

Om uw smaakpapillen alvast te stimuleren biedt De Staat u graag een amuse aan.

Staatsplateau

Een wisselende samenstelling van verschillende vlees-, vis- en vegetarische voorgerechten
(ook geheel vegetarisch beschikbaar)

Hoofdgerecht

U wordt getrakteerd op het beste dat De Staat te bieden heeft. In verschillende schalen worden een vleesgerecht, een visgerecht, een vegetarisch gerecht en verschillende bijgerechten geserveerd. De exacte invulling van het hoofdgerecht is afhankelijk van het seizoen en beschikbaarheid van producten.

Kaasplank

De Staat heeft een selectie van verrassende binnen en buitenlandse kazen geselecteerd om u na het hoofdgerecht (of dessert) nog een kleine reis te laten maken. Deze kunnen wanneer gewenst gecombineerd worden met een bijbehorende mini wijnproefrij.

Dessert

Grand Dessert van verschillende zoetige lekkernijen.

Denk hierbij aan alle desserts die op onze kaart staan en nog meer voor speciale gelegenheden zoals deze.

2 gangen menu € 28,50 p.p.
3 gangen menu € 33,50 p.p.
4 gangen menu € 37,50 p.p.