OSCAR

LUNCH • DINER • BORREL

HERFST / WINTER 2026 - 2027

Groepsarrangementen 2026/2027

Goed eten. Fijn gezelschap.



Lunch / Diner / Walking Dinner / High Wine / Borrel

Inhoud.

Groepsarrangementen 2026/2027

Wij werken met arrangementen om de snelheid van uitserveren en de kwaliteit te kunnen waarborgen.

Luncharrangementen 03

Dinerarrangementen 04

Walking Dinner-arrangementen 05

High Wine-arrangementen 06

Borrelarrangementen 07

Luncharrangementen

VOOR GROEPEN VANAF 12 PERSONEN

Wij werken met arrangementen om de snelheid van uitserveren en de kwaliteit te kunnen waarborgen.

Oscar Lunchplanken

€ 20,00 per persoon

Een klein tomatensoepje en drie mini-ciabatta's per persoon, geserveerd op lunchplanken. Het assortiment bestaat onder andere uit:

Carpaccio
Met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

Zalm
Met roomkaas, rode ui en komkommer

Tuna melt
Met srirachamayonaise, rode ui en rucola

Kroket
Met mosterd

Roombrie
Met honing en rode ui

Oscar Lunch Special

€ 22,00 per persoon

Een luxe etagère van de chef met kleine gerechten om samen te delen, geserveerd met mini-ciabatta's. Het geheel bestaat uit:

Pompoensoep
Voor iedere gast een eigen portie

Steak tartaar
Met oude kaas en Aziatische mayonaise

Tonijnsalade
Met piccalilly, ui, cornichon en srirachamayonaise

Pekingeendloempia's
Met hoisin

Geitenkaassalade
Met rode biet, pompoen, perzik en balsamico

Allergieën of dieetwensen? Geef deze vooraf aan ons door.

Dinerarrangementen

DRIE GANGEN VOOR GROEPEN

Wij werken met arrangementen om de snelheid van uitserveren en de kwaliteit te kunnen waarborgen.

€ 42,50 **PER PERSOON**

Voorgerechten

Carpaccio

Truffelmayonaise, crumble van Parmezaan, rode ui en kappertjes

Tartaar en sashimi van zalm

Rode biet, avocadocrème, radijs en balsamico

Paddenstoelenpannetje (vegetarisch)

Café de Paris-kruidenboter, Parmezaanse kaas en bosui

Hoofdgerechten

Kipsaté

Van kipdijfilet met Aziatische satésaus, huisgemaakte atjar en kroepoek

Kogelbiefstuk

Met pommes dauphine, honingtomaten en jus van rode wijn

Zeebaars

Gamba, beurre blanc, citrusrijst, citroen en ingelegde rode ui

Flammkuchen (vegetarisch)

Crème fraîche, paddenstoelen, geitenkaas, pompoen en pompoenpitten

Exclusief friet en/of salade; aan tafel los bij te bestellen.

Nagerechten

Cappuccinocheesecake

Oreo, karamel en roomkaas

Wentelteefje

Kokos, advocaat en vanille

Macaron

Framboos en vanilleroom

KIES JE FAVORIET PER GANG

Allergieën of dieetwensen? Geef deze vooraf aan ons door.

Walking Dinner-arrangementen

CONCEPT VOOR GROEPEN VANAF 20 PERSONEN

Wij werken met arrangementen om de snelheid van uitserveren en de kwaliteit te kunnen waarborgen.

€ 45,50 PER PERSOON

Bij aanvang starten we met een luxe notenmix & olijven op tafel

01 **Breekbrood met dips**
Heerlijk vers breekbrood uit de oven met dips van groene pesto, truffelmayonaise & muhammara

02 **Pompoensoep**
Kleine pompoensoep van flespompoen met gele curry, pompoenpitten, pompoenolie, bosui, room & piment

03 **Carpaccio**
Handgesneden carpaccio met een crumble van Parmezaan, truffelmayonaise, kappertjes en ingelegde rode ui

04 **Zalm**
Tartaar & sashimi van zalm met avocadocrème, limoen, sesam, radijs & balsamico

05 **Kipsaté**
Een kipsatéstokje met Aziatische satésaus, gefrituurde ui, sesam & huisgemaakte atjar

06 **Frietje decadent**
Een decadent frietje met heerlijk stoofvlees en een mayonaise van vadouvan

07 **Proeverijtje dessert**
Een cappuccinocheesecake met Oreo en karamel en een macaron van framboos met vanillecrème

Op maat samengesteld

Eventuele wijzigingen van het aantal gerechten en de samenstelling stemmen we graag met u af.

Datum: n.n.b. | Aantal gasten: n.n.b. | Tijd: n.n.b.

Dranken worden berekend op basis van nacalculatie. Desgewenst verzorgen wij arrangementen inclusief dranken. De mogelijkheden en het tarief stemmen wij graag met u af.

Allergieën of dieetwensen? Geef deze vooraf aan ons door.

High Wine-arrangementen

€ 47,50 per persoon

Inclusief een proefglas wijn bij elke gang. Liever geen wijn? Een biertje of frisje is uiteraard ook mogelijk.

High Wine

01 **Pompoensoep met een warm broodje uit de oven**

Chardonnay - Romig, perzik, ananas, rijpe appel

02 **Kleine carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan en rucola**

Rosé - Fris, framboos, rode bes, lichte kruiden

03 **Wakadori chicken en pekingeendloempia**

Verdejo - Fruitig, passievrucht, mango, venkel

04 **Kleine kogelbiefstuk met pommes dauphine en honingtomaat (geen friet)**

Primitivo - Vol, donkere pruim, bramen, chocolade

Vegetarische High Wine

01 **Pompoensoep met warm broodje uit de oven**

Chardonnay - Romig, perzik, ananas, rijpe appel

02 **Paddenstoelenpannetje met Parmezaan en Café de Paris-boter**

Rosé - Fris, framboos, rode bes, lichte kruiden

03 **Burrata met pompoen, biet en balsamico**

Verdejo - Fruitig, passievrucht, mango, venkel

04 **Kruidenrisotto met geitenkaas, paddenstoelen en Parmezaan**

Primitivo - Vol, donkere pruim, bramen, chocolade

Allergieën of dieetwensen? Geef deze vooraf aan ons door.

Borrelarrangementen

VOOR GROEPEN VANAF 15 PERSONEN

Borrel Basic

€ 7,50 per persoon

Gang 1	Luxe notenmix en olijven
Gang 2	Oude kaas met mosterd en truffelmayonaise
Gang 3	Luxe bittergarnituur

Borrel Luxe

€ 10,00 per persoon

Gang 1	Luxe notenmix en olijven
Gang 2	Oude kaas met mosterd en truffelmayonaise en grillworst met chilisaus
Gang 3	Luxe bittergarnituur

Borrel van de Chef

€ 12,50 per persoon

Gang 1	Luxe notenmix en olijven
Gang 2	Breekbrood met smeersels
Gang 3	Oude kaas met mosterd en truffelmayonaise en grillworst met chilisaus
Gang 4	Luxe bittergarnituur

Allergieën of dieetwensen? Geef deze vooraf aan ons door.

OSCAR

LUNCH • DINER • BORREL

Tot bij Oscar.

Lunch / Diner / Walking Dinner

High Wine / Borrel

HERFST / WINTER 2026 - 2027