



Wilt u in uw restaurant een spectaculair **wijn & spijs diner** organiseren? Dat kan, en wel met TV-kok en vinoloog Robèrt Verweij als sommelier! Genieten staat natuurlijk centraal, maar uw gasten doen ook praktische wijn & spijs kennis op.

Het organiseren van dit soort avonden levert vaak een vol restaurant en veel positieve reacties van uw gasten op. Echter vergt het vaak veel tijd en voorbereiding. Om het u makkelijk te maken, heeft Robèrt voor u vast een heerlijk viergangendiner samengesteld. Per gerecht worden twee wijnen geserveerd, die net als het gerecht uitgebreid worden geïntroduceerd door Robèrt. Ook de wijnlijst is al af, wat u dus veel werk uit handen neemt.

### Voorbeeldmenu

Steak tartare van MRIJ rund / Crunch van pistache / Coulis van gele paprika

Grill van coquiles en tonijn / Gremoulata van gember en citroenschil  
Brunoise van sojasaus / Mayonaise van wasabi en koreander

Terrine van blauwe kaas, abrikozen en citroen / Gelei van Monbazillac en kruidnagel

Tagliatelle van espresso / Pannacotta van witte chocolade, hooi en sinaasappelschil  
Crumble van pecan- en hazelnoten / Stroop van Haagse Hopjes en kardemom

### Programma

17:00 Ontvangst met een glas bubbels  
17.30 Introductie wijn en spijs door Robèrt  
18:00 Aanvang diner  
22.00 Einde

### Kosten Robèrt

Tot 50 gasten € 600  
50 tot 100 gasten € 750

*Inclusief recepturen, wijnlijst, portretrecht en presentatie  
Exclusief reiskosten en btw*



### Adviesprijs voor de gasten

€ 75,00 voor het viergangenmenu, inclusief aperitief van het huis en 8 proefglazen wijn

### Over Robèrt

Robèrt Verweij is bekend bij het grote publiek als TV-kok van Life & Cooking en 4me. Wijnliefhebbers kennen hem als wijndocent en vinoloog. Daarnaast schrijft hij voor diverse (vak)bladen over z'n obsessie: wijn en eten. Door talrijke opleidingen en vakwedstrijden kan hij up-to-date kennis overbrengen, met als pijlers passie en humor. Meer informatie: [www.robervverweij.nl](http://www.robervverweij.nl)