

FOOD & EVENTS

ESSENCE

The Festive Season Edit

Inspiratie voor
bedrijfsfeesten,
kerstdiners en
eindejaarsmomenten.



FOOD & EVENTS

ESSENSE

De feestdagen zijn hét moment om samen te komen, successen te vieren en vooruit te kijken naar een nieuw jaar. Essence creëert verfijnde culinaire belevingen waarin gastvrijheid, smaak en sfeer samenkomen tot een onvergetelijke ervaring.

Met passie voor gastronomie en oog voor detail ontwikkelen we gepersonaliseerde concepten die perfect aansluiten bij jouw organisatie. Van een sfeervolle kerstborrel tot een exclusief kerstdiner of een stijlvolle nieuwjaarsreceptie: ieder evenement vertelt een verhaal dat mensen verbindt en nog lang blijft.

Door de combinatie van co-creatie, culinaire perfectie en gastvrijheid op topniveau creëren we unieke momenten waarin iedere gast zich welkom voelt en elke gelegenheid een blijvende indruk achterlaat.

Benieuwd hoe we jouw kerst- of nieuwjaarsevent bijzonder kunnen maken? We denken graag met je mee en verzorgen een voorstel op maat.



Celebrate together

Van sfeervolle kerstborrels tot exclusieve nieuwjaarsevents.

Samen vieren, verbinden en vooruitkijken. Wij creëren feestelijke momenten waarin gastronomie, entertainment en gastvrijheid samenkomen tot een ervaring die nog lang blijft hangen.



Taste & Connect

Culinair maatwerk voor iedere gelegenheid.

Kies voor de dynamiek van een walking dinner of de verfijning van een volledig verzorgd sit-down diner. Altijd met verrassende gerechten, perfecte service en oog voor ieder detail.



Create the perfect setting

De juiste sfeer begint bij de juiste setting.



Van karaktervolle locaties tot styling die naadloos aansluit bij jouw merk. Samen creëren we een totaalbeleving waarin ieder detail klopt.

"Where every detail sets the scene"

Impressie

Het onderstaande feestelijke menu vormt een selectie van de mogelijkheden.

Voor iedere gelegenheid ontwikkelen wij een culinair voorstel op maat, zorgvuldig afgestemd op jullie wensen, gasten en de beleving.

Amuses

Croque Madame | brioche | truffel | kwartelei

Pane Cristal | pata negra | eekhoorntjesbrood

Parel van Coquille | yuzu | tom yam | krokante schelp

Diner

"Let it snow"

Tartaar van zeebaars | sneeuw van limoen | ijspegel | dressing van kaffir en groene kruiden

"Winter veggies"

Crème van waterkers | spruitjes | atjar van rode kool | krokante boerenkool | flowersprouts | amandel crumble | nootmuskaat dressing

Veluws hertenfilet | hertensucade als dennenappel opgemaakt | duxelles | schorseneren | veenbes | dennenappel rozemarijn jus

"Oriental white"

Kalamansi panna cotta | kokos | nashi peer | Japanse pruimenwijn



Laten we samen iets bijzonders creëren.

Gedreven door passie voor
smaak en sfeer, zorgen we voor
unieke momenten waarin
topgastronomie en persoonlijke
aandacht samenkomen.

Vertel ons je wensen en wij doen
de rest. Van concept tot
uitvoering.

*We plannen graag een vrijblijvend
inspiratiegesprek.*



018 - 262 35 92



info@essense-events.nl



www.essense-events.nl

