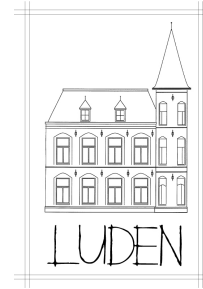


# Luden High Tea

(ook BongoBon)



De Luden High Tea is een tafel gevuld met de meest smakelijke lekkernijen. En laten we de thee niet vergeten, in veel verschillende soorten van Betjeman and Barton! Dat belooft een gezellige middag te worden!

Elke dag serveren wij tussen 12.00 uur en 16.00 uur de Luden High Tea voor minimaal 2 personen, bestaande uit:

Een pot thee (+/- 5 á 6 koppen)

Hartig;  
Vegetarische quiche  
Sandwiches zalm/carpaccio

Zoetigheden;  
Scones  
Brownies  
Apfelstrudel  
Frambozen/kwarktaartje  
Chocolademousse

Jam  
Honing  
Geslagen room  
Nougat  
Haagse Hopjes  
Bonbons



**BETJEMAN & BARTON**

*Marchands de thé à Paris depuis 1919*

De kosten voor deze High Tea zijn: €19,00 p.p.  
Een extra pot thee kost €3,50

**Uitbreiding High Tea**

Heerlijk glaasje "champagne" Il Grigio (voor, tijdens of na de High Tea)	€4,90 p.p.
Roerei (zalm/spek)	€2,50 p.p.
Vers Fruit	€2,50 p.p.
Petitfours	€2,50 p.p.

Wij hebben de High Tea naar de wens van onze gasten samengesteld.

Doordat wij met veel dagverse producten werken is de High Tea alleen op reservering mogelijk. Bent u vegetarisch of zijn er dieet wensen laat het ons bij de reservering weten.

Voor groepen vanaf 15 personen serveren wij de High Tea in buffetvorm.

**De thee soorten in ons assortiment van Betjeman and Barton:**

**Ceylon**, een klassieker van het eiland Sri Lanka (vroeger Ceylon). Een geurige, amberkleurige thee.  
**Darjeeling**, uit noordoost India. Darjeeling geniet terecht de bijnaam champagne onder de theesoorten.  
**Japan Sencha**, smaakt zoals een pas gemaaid grasveld ruikt. Een aanrader voor de groene thee liefhebber.  
**Earl Grey**, de meest beroemde thee. Geparfumeerd met bergamot - olie.  
**Pouchkine** Melange, heerlijke Earl Grey. Toegevoegd met kleine hoeveelheden sinasappel en citroen.  
**Rooibos**, gemaakt van een stekelige heester met gele bloemen. Licht van kleur maar groot van smaak.  
**Tisane du Berger**, een melange van verveine, oranjebloesem, citroengras en mint.  
**Verveine**, deze wordt meestal geserveerd na de maaltijd om de maag tot rust te laten komen.