



Informatie Groepsmenu Little V Rotterdam en Little V Den Haag

Groepen bestaande uit 7 of minder personen kunnen bij ons à la carte eten, bent u met of meer dan 8 personen dan vragen wij u een keuze te maken uit één van onze arrangementen.

2-gangen (voorgerecht, hoofdgerecht) 25.50

3-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht) 28.50

4-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert) 31.50

In het arrangement verwennen wij u met specialiteiten van onze Vietnamese keuken. Dit wordt aangeboden door middel van een shared dining concept. Informatie over de gerechten vindt u op de volgende pagina.

Belangrijk om te weten

Helaas is het niet mogelijk als u met een grote groep bent apart te pinnen (maximaal 4 personen kunnen pinnen). Wij vragen u vriendelijk gezamenlijk te betalen.

Het is mogelijk om op rekening (factuur) te eten. Wij vragen u dan alvorens de avond een debiteuren formulier in te vullen. Deze krijgt u na het telefonisch maken van de reservering, per mail doorgestuurd.

Heeft u allergieën en of dieetwensen? Geef dit, indien mogelijk, van te voren aan ons door. Wij proberen hier zo veel mogelijk rekening mee te houden en kunnen eventueel advies uitbrengen. De Vietnamese keuken kenmerkt zich met complexe marinades met vele ingrediënten. Denk aan onder andere vissaus, oestersaus, sojasaus, knoflook, ui, gember en citroengras. De keuken is bekend met het aanpassen van gerechten voor allergieën maar houdt er rekening mee dat het gerecht anders kan smaken.

Alle dranken zullen op basis van nacalculatie worden berekend. Wij hebben geen drankarrangementen.

Wij hopen u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd. Om een reservering te maken of als u vragen heeft, verzoeken we u om telefonisch contact met ons op te nemen.

+31 10 4131191 voor Little V Rotterdam +31 70 3921230 voor Little V Den Haag



Little V Voorbeeld Groepsmenu

Onderstaande beschrijvingen van het groepsmenu zijn voorbeelden. Gerechten zijn onder voorbehoud bepaald en kunnen variëren wanneer er sprake is van dieetwensen/allergieën

2-gangen menu (25.50):

Voorgerecht

Goi cuon ga

Koude rijstvelrolletjes gevuld met gegrilde kip, groenten en verse kruiden

Goi ga

Kipsalade met munt en koriander

Cha gio Little V

Gefrituurde loempia's met slablad, munt en koriander

Bo la lot

Gegrild rundvlees gerold in een la lot blad

De voorgerechten worden op een houten plank geserveerd per 2 á 3 personen.

Hoofdgerecht

Ga nuong xa

Gegrilde kipcarbonade met citroengras

Bo xao la que

Roergebakken ossenhaaspuntjes met Vietnamese basilicum

Ca kho to

Gekaramelliseerde zeebaars

Cari do bien

Roergebakken gamba's en sint-jakobsschelpen in currysous

Cai xao

Roergebakken seizoengroenten met tahoe

Mi xao

Roergebakken dunne mie met groenten

Com trang

Witte rijst

De hoofdgerechten worden in meervoud op borden in het middel van de tafel uitgeserveerd

3-gangen menu (28.50):

Voorgerecht

Goi cuon ga

Koude rijstvelrolletjes gevuld met gegrilde kip, groenten en verse kruiden

Goi ga

Kipsalade met munt en koriander

Cha gio Little V

Gefrituurde loempia's met slabad, munt en koriander

De voorgerechten worden op een houten plank geserveerd per 2 á 3 personen.

Tussengerecht

Banh Canh

Klassieke Vietnamese noedelsoep met kip en garnalen

Het tussengerecht wordt individueel geserveerd in een kom.

Hoofdgerecht

Ga nuong xa

Gegrilde kipcarbonade met citroengras

Bo xao la que

Roergebakken ossenhaaspuntjes met Vietnamese basilicum

Ca kho to

Gekaramelliseerde zeebaars

Cari do bien

Roergebakken gamba's en sint-jakobsschelpen in currysaus

Cai xao

Roergebakken seizoengroenten met tahoe

Mi xao

Roergebakken dunne mie met groenten

Com trang

Witte rijst

De hoofdgerechten worden in meervoud op borden in het middel van de tafel uitgeserveerd

4-gangen menu (31.50):

3 gangen zie hierboven

+

Dessert

Little V Dessert

Huisgemaakte chocolademousse of cheesecake

Het dessert wordt individueel geserveerd