

CIAO A TUTTI

Het nieuwe begin | Webshop | Recept v/d maand | Villa Pardoos

Di Niente en Slow Food

Slow Food is een beweging die pleit voor lokaal, duurzaam en ambachtelijk geproduceerde ingrediënten, waarbij de nadruk ligt op smaak, traditie en respect voor het milieu. Di Niente Party & Events volgt dit principe zoveel mogelijk door samen te werken met lokale leveranciers en biologische producten te gebruiken. Dit zorgt niet alleen voor een authentieke en smaakvolle culinaire ervaring, maar draagt ook bij aan een duurzamer feest of evenement. Door Slow Food te integreren wordt er een bijgedragen geleverd aan een gezondere planeet.

Cadeaupakketten

Bij Di Niente vind je prachtige Delicatessen die perfect kunnen worden gecombineerd als pakket voor elke gelegenheid. Neem eens een kijkje in de [webshop](#) voor inspiratie en laat je dierbaren genieten van een verfijnd en persoonlijk cadeau.

Een culinaire verrassing die altijd in de smaak valt!



Het nieuwe begin!

Bestaat Di Niente nog? Het restaurant in de Dorpsstraat is alweer anderhalf jaar geleden onder een andere naam overgenomen door Giulia en Lisa. Casali!. Maar met Di Niente Party & Events gebruik ik mijn jarenlange ervaring en kennis voor de catering van particuliere feesten en zakelijke evenementen en kom dus nu gewoon bij jou thuis of op kantoor.

Bij Di Niente Party & Events ben je aan het goede adres voor een heerlijke lunch, een uitgebreide borrel, een private dinner of een culinair buffet. Je wordt verwend met traditionele mediterrane invulling die we samen bepalen. Bij Di Niente ben je dus aan het juiste adres voor een persoonlijke benadering en beleving.

Catering met een stukje Italiaanse beleving!





Recept v/d maand

Voor het recept van de maand heb ik deze maand gekozen voor een visgerecht.

Wat heeft u nodig voor 4 personen:

- 500 gr witte vis zoals kabeljauw of zeebaars
- 240 gr tomaat (ontveld)
- 200 gr reepjes rode paprika
- 160 gr sjalot
- 240 ml witte wijn
- 120 gr gemengde olijven
- 2 takjes tijm
- Olijfolie extra vergine
- Zeezout en zwarte peper

Hoe gaan we te werk?:

Verzamel alle de ingredienten en maak deze schoon. Ontvel de tomaten door ze in te snijden en tien tellen onder te dompelen in kokend water en te laten schrikken in koud water. De paprika, sjalot en de tomaat klein snijden en aanfruiten in een grote hapjespan. Blus het af met de witte wijn en voeg de tijm en olijven toe nadat je de alcohol uit de wijn hebt verdampt. Snij de vis in grote stukken en voeg toe aan de saus en laat het 10 minuutjes stoven. Serveer het gerecht met gekookte pasta of rijst

Buon appetito!

Pardoes? Villa Pardoes!



Mag ik je even voorstellen aan Stefan Koot eigenaar van sportschool en fysiotherapie Spark aan de Edelgasstraat 103 in Zoetermeer. Stefan draagt villa Pardoes een warm hart toe en heeft elk jaar een actie om aandacht te vragen voor deze Villa die gezinnen met een ernstig ziek kind even laten genieten van een zorgeloze vakantie bij de Efteling. Naast dat hij dit jaar gaat zingen om geld op te halen organiseert hij ook een benefietdiner bij hem in de sportschool. Een unieke plek en hij heeft Di Niente Party & Events gevraagd het diner te verzorgen. Uiteraard wil ik dat! Wil jij ook aanwezig zijn bij dit diner, reserveer dan een plekje en geniet van Italiaanse delicatessen en wijnen. Naast dat je nieuwe mensen leert kennen steun je ook nog een fantastisch initiatief.

Wanneer: zaterdag 5 april 18:30 uur

Waar: Edelgasstraat 103

Kosten: € 85,00 per persoon (diner en wijnarrangement)

Schrijf je in via info@sparkpt.nl

Saluti en tot snel.

Rainier

