

Walking dinner

Een andere manier van dineren. Niet zittend aan gedekte tafels maar staand. In geheel ongedwongen sfeer. Wij presenteren diverse kleine gerechten welke op hun mooie uitstraling en hun explosieve smaak worden geselecteerd die tezamen een menu vormen. De gerechten worden op diverse manieren geserveerd en wij zorgen ervoor dat deze handzaam zijn. Wij adviseren 6 gerechten te kiezen (koud en warm gevarieerd), aangevuld met 1 of meerdere dessertgerechten en u en uw gezelschap hebben aan het einde heerlijk, verrassend en origineel gedineerd.

Koude gerechten

€ 5,50

- Caprese spies
- Parmaham met meloen
- Carpaccio van ossenhaas en pestodressing of truffelmayonaise
- Huis gerookte zalm met mierikswortel mayonaise
- Tonijn met sesam en oestersaus)
- Salade met geitenkaas en honing
- Salade caprese van buffelmozzarella tomaat en basilicum-ijs
- In zoutkorst bereidde vitello tonato
- Koude Italiaanse soep van tomaat-basilicum en komkommer-knoflook met een pesto schuim
- Sashimi van tonijn met marshmallow van wasabi
- Salade van kip

Tussen- en bij gerechten

- Cappuccino van runderbouillon € 2,50
- Pizza punt
- Puntzak patat
- Cupcake van groenten

Warme gerechten:

€ 6,00

- Tilapia met rauwe ham en kappertjessaus
- Chinese take away (roergebakken mihoen met rundvlees)
- Parelhoen met saus van groene mosterd, geserveerd met verse pasta
- Mini broodje hamburger
- Gebakken zalm met saus van tomaat-basilicum met tagliatelle
- Soufflé van geitenkaas met appel
- Blini met roomkaas en warm gerookte zalm
- Saté van kippendij met satésaus

Warme gerechten:

€ 8,00

- Tonijn met linguini en tomaat-salie saus
- Eendenborstfilet met appelstroop en gefrituurde pastinaak
- Lamshaas met jus van gepofte knoflook en witte rijst
- Hertenrugfilet met saus van cranberry en bataatpuree
- Hert met pastinaakpuree en zoetzure rode biet
- Ossenhaas spiesje met champignon

Dessert:

- Mini omelet siberienne € 5,00
- Fruitspiesje met sabayon
- Kaasplateau
- Aardbeientaart met een knapperig flensje
- Mini muffin van chocolade met witte chocolade saus
- Mini appeltaartje met ijs en slagroom
- Witte chocolade mousse

Andere gerechten zijn altijd bespreekbaar. We denken graag met u mee om alles naar wens in te vullen. Zoals bijvoorbeeld een persoonlijke menukaart. Wij verzorgen uw diner graag tot in de puntjes. Eventueel behoort een zaal exclusief voor uw gezelschap ook tot de mogelijkheden.

De prijzen zijn per persoon. We kunnen dit arrangement aanbieden indien vooraf besproken.