

Walking diner

Stel uw eigen menu samen

Een walkindinner is een ongedwongen manier van dineren waarbij u de gelegenheid heeft om met iedere gast te spreken, ideaal voor uw businessmeetings maar natuurlijk ook voor familieaangelegenheden.

De cheffok bereid bij u op locatie diverse gerechten deze worden geserveerd door onze gastvrouwen en heren.

Walking Diner *ZILVER*

(3 voor-, 2 hoofd- en 2 nagerechten)

€ 37,50 p.p.

Walking Diner *GOUD*

(3 voor-, 3 hoofd- en 2 nagerechten)

€40,50 p.p.



**Onderstaande menukaart bevat alle mogelijk gerechten voor een walking dinner, sommige gerechten zijn seizoensgebonden.*

Voorgerechten

Drie Amuses

Drie verschillende amuses, zoals bijvoorbeeld een kalfsgehaktballetje op cranberrycompote, een roosje van gerookte zalm en peer in balsamicoazijn.

Rosbiefrolletjes

Rolletjes van huisgebraden rosbeef gevuld met roomkaas en verse kruiden geserveerd met rucola.

Vitello tonnato

Kalfsfricandeau met tonijnsaus, geserveerd op een geroosterd ciabattabroodje.

Hollandse Garnalen

Een cocktail van Hollandse garnalen in wiskeysaus met waterkers, komkommer en mandarijnpartjes.

Asperges & prosciutto

Groene asperges in prosciutto ham met rucola in een abrikozendressing.

Eendenborst

Rose gegaarde eendenborst op een melange van sla in een frambozendressing, geserveerd met croutons. Oesterzwammen en walnoten.

Cappuccino van seizoensgroente

Een romige soep van bijvoorbeeld asperges, geserveerd met eireepjes en pancetta.

Hoofdgerechten

Entrecote

Getrancheerde rosé gebakken entrecote met maderasaus en champignons.

Varkenshaas

Varkenshaasmedaillons in een saus van Terschellinger cranberry's en port.

Lamskoteletje

Lamskoteletje in een kruidige korst, geserveerd op romige cannelibonen.

Kalflapje

Kalflapje omwikkeld met prosciuttoham en salie geserveerd met een jus de veau.

Coquilles

Coquilles gebakken in vanilleolie met doperwtmousse en panchetta.

Zalm

Gebakken zalmfilet met venkel, tomaat en zeekraal.

Kabeljauw

Een Kabeljauwfilet met julienne gesneden komkommer of courgette in een vermouthbotersaus.

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.*

Nagerechten

Crème brûlée

Een heerlijke vanille custard met gebrand suiker, geserveerd met aardbeien en dragonroom.

Tarte Tartin

Een taart op zijn kop met gekaramiliseerde peren, geserveerd met een crème Anglaise van vanille.

Semifreddo

Een ijstaart van bitterkoekjes en chocolade met likör 43, geserveerd met een karamelsaus.

Tiramisu

Lange vingers in koffie en likeur met een mascarponecrème, bestrooid met chocoladeschaafsel, geserveerd in een glaasje.

Granita van seizoensfruit

Huisgemaakt waterijs van bijvoorbeeld meloen geserveerd in een wijnglas.

