

## Walking Dinner

*Geef uw diner een dynamisch en informeel karakter en kies voor het walking dinner concept. Walking dinner gerechten zijn van aangepaste grootte & worden zodanig uitgeserveerd dat men de gerechten staand kan genieten. Een walking dinner verzorgen wij vanaf 20 personen.*

### **Broodtafel**

Mooi opgemaakte tafel met diverse heerlijke ambachtelijke broodsoorten & tapenade, aioli, kruidenboter, roomboter & olijfolie. € 3,75

### **Soepen & Bouillons, feestelijk gepresenteerd in een wijnglas**

Cappuccino van Pomodori tomaten met schuim € 5,75  
 Bisque van Hollandse garnalen € 7,25  
 Heldere ossenstaartbouillon € 7,00  
 Krachtige kippenbouillon € 6,00  
 Soep van de Chef! Laat u verrassen door een seizoens-soep van de Chef € 6,50

### **Koude visgerechten**

Gerookte Bawrykov zalm met zongedroogde tomaat en waterkersmayo € 8,75  
 Cocktail van échte Hollandse garnalen € 8,25  
 Rauwe tonijn met sjalotjes, knoflook & soja € 9,75  
 Sashimi van tonijn of zalm € 11,50  
 Carpaccio van tonijn met wasabimayo € 11,50

### **Koude vlees- en gevogeltegerechten**

Serranoham met meloen € 9,50  
 Carpaccio Tespelduyn met Parmezaansnippers, pijnboompitten en truffeldressing € 9,25  
 Salade van gerookte runderrib-eye met roseval-aardappeltjes € 10,50  
 Vitello tonato; dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise met aardappelkrokantje € 10,50  
 Salade van gerookte eendenborst met eendenlever & portdressing € 10,50  
 Pata Negra met hazelnoot-karamel krokantje en Pomodori-salsa € 11,50

### **Een fris tussendoortje voorafgaand aan het hoofdgerecht**

Spoem van frisse citroen, fruitige framboos of mango € 5,75  
 Scroppino (Vodka, prosecco en sorbetijs limoen) € 6,75

### **Vegetarische gerechten**

Salade Caprese (buffelmozzarella, pomodori & basilicum) € 9,50  
 Crouton van geitenkaas gegratineerd met honing en tijm € 9,25  
 Lasagne van aubergine, courgette en tomaat € 11,50

### **Warme visgerechten**

Gebakken coquilles op een bedje van seizoenssalade en schuimige kreeftensaus € 13,50  
 In knoflook gemarineerde grote garnalen met wakamé & sojadressing € 12,50  
 Proeverij uit de Noordzee geserveerd in een schelp, gegratineerd met Hollandaise saus € 11,50  
 Catch of the day, dagverse vis van het seizoen € 15,00  
 Op de huid gebakken kabeljauw met seizoensgroenten & Beurre Blanc saus € 16,50

**Warme vlees- en gevogeltegerechten**

|   |         |
|---|---------|
| <i>Gestoofde kalfswang in een sjalottenjus</i>  | € 13,50 |
| <i>Kipsaté met satésaus atjar, gebakken uitjes, kroepoek &amp; stokbrood</i>                  | € 12,50 |
| <i>Lamsrack met aardappeltaartje &amp; seizoensgroenten met een saus van tijm en knoflook</i> | € 15,75 |
| <i>Oosterse ossenhaas in een saus van geroosterde knoflook, sesamzaad en soja</i>             | € 16,50 |
| <i>Klassieke gebraden ossenhaas met rode wijnsaus, stroganoffsaus of pepersaus</i>            | € 16,50 |
| <i>Gebraden eendenborst met rode port jus</i>   | € 11,50 |
| <i>In roomboter gebakken Ierse dry aged biefstuk geserveerd in zijn eigen jus</i>             | € 16,50 |
| <i>Gegrilde saté van ossenhaas met wasabi &amp; ketjap</i>                                    | € 14,50 |

**Nagerechten**

|   |         |
|---|---------|
| <i>Gemarineerd rood fruit met sabayon en vruchtensorbet (zomer)</i>                         | € 6,50  |
| <i>Champagne taartje (herfst/winter)</i>  | € 6,50  |
| <i>Mangobavarois met pure chocolade</i>   | € 7,00  |
| <i>Aardbeien Romanoff, verse aardbeien met Romanoff saus en vanille-ijs (lente/zomer)</i>   | € 6,50  |
| <i>Originele tiramisu, mascarpone met in koffie &amp; Tia Maria gedrenkte lange vingers</i> | € 7,50  |
| <i>Vers fruit van het seizoen met diverse soorten sorbetijs</i>                             | € 8,75  |
| <i>Trio van chocolade</i>   | € 8,75  |
| <i>Wentelteefjes met vanille-ijs &amp; glühweinsabayon (winter)</i>                         | € 6,50  |
| <i>Petit grand dessert</i>  | € 10,50 |
| <i>Assortiment zoete lekkernijen voor bij de koffie</i>                                     | € 5,75  |

*Uiteraard kunt u uw eigen suggesties kenbaar maken zodat er een walking dinner op maat samengesteld kan worden.*