

# Walking diner

Bij een walking diner serveert u uw gasten kleine op elkaar afgestemde gerechtjes die zij gemakkelijk stand of lopend kunnen eten. Ideaal bij feesten en netwerkbijeenkomsten. Omdat het walking dinner uit meerdere gangen bestaat, is het een complete maaltijd. Veel meer dus dan alleen een borrelhapje.

Hieronder doen wij meerdere suggesties voor de verschillende gangen voor een walking dinner. Heeft u liever wat anders? Ook dat kan. Bel of mail ons gerust. Wij denken graag met u mee.



*“Veel meer dus dan alleen een borrelhapje”*



## Voorgerechten

- Tartaar van diamandhaas met gemarineerde groene asperges en tiger scampi's.
- Carpaccio van rund met balsamicostroop, pijnboompitjes, frisse groene salade en Grana Padano.
- Carpaccio van kalf met truffelmayonaise, pijnboompitjes, frisse groene salade en Grana Padano.
- Vitello Tonato.
- Carpaccio van tonijn met kalfsmayonaise, kappertjes en frisse salade.
- Coquille met Hollandse garnalen, tartaar van tomaat en een sorbet van tomaat.
- Carpaccio van kalfslende met eendenleverkrullen, reductie van balsamico, mini salade met kruidendressing en Parmezaanse kaas.
- Dun gesneden runderhaas, bouillon van shiitake en steranijs, gegrilde groene groenten en Persinette Cress.
- Combinatie van dun gesneden kalfslende en tonijn met tonijnmayonaise, basilicum en kappertjes.
- Kreeftscharen met sous vide gegaarde ganzenlever, frisse appelsalade en schuim van avocado.
- Gerookte paling met guacamole, bloedzuring tomatenkaviaar en Piccalilly sorbetijs.
- Bredasche kweekpaling met een compôte van rode biet en een mousse van mierikswortel.

## Soep

- Roomsoep van suikermaïs met rivierkreeftjes.
- Venkelroomsoep met een spiesje gerookte zalm.
- Witlofroomsoep met Hollandse garnalen.
- Brocollirroomsoep met gerookte paling.
- Huisgemaakte pomodorisoep met crème fraîche.
- Pompoensoep met gerookte zalm.

## Tussengerechten

- Op de huid gebakken zeebaarsfilet met Serranoham, zeekraal en saus van gepofte paprika.
- Langoustinestaartjes en coquille, een spaghetti van groene asperges, groenten uit de zee geserveerd met een saus van strandkrab.
- Tongscharfilet met coquille, zeekraal en een saus van strandkrab.
- Kabeljauwfilet met mousse van pompoen en risotto verde.

## Hoofdgerechten

- Opgebonden tournedos Rosinni met een garnituur van seizoensgroenten, aardappel rösti gegratineerd met truffel.
- Maïskip met een huisgemaakte dragonjus, spaghetti van seizoensgroenten en aardappel gratin met wilde paddestoelen.
- Gevulde parelhoen met paddestoelen en dragonjus, rösti met truffel en Grana Padano kaas en spruitjes met uitgebakken spekjes.
- Gegrilde kalfsmedaillons met ingerolde kalfssukade, tortelonni's met kalfsriellet en een overheerlijke kalfsjus.
- In truffeljus gegaarde rundersukade ingerold in boerenham geserveerd met aardappel gratin en seizoensgroenten.
- Kalfslende met een stevige portjus, geconfijte knolselderij, gekarameliseerde witlof en mousseline van pastinaak.

## Nagerechten

- Diverse mini desserts.
- Uitgebreide kaasplank.
- Mascarpone mousse van Liquer 43 met bloemenhoning en sinaasappelsorbet.
- Mascarpone mousse met Grand Marnier en gebraden ananas met peper.
- Aardbeienmousse met verse aardbeien en After Eight ijs.

# Amuse parade

€ 26,70 per persoon (inclusief 9% btw)

## Ronde 1

Onderstaande 2 amuses.

- Amuseglasje met rivierkreeftjes met rucola en chilimayonaise
- Amuselepel met kalfscarpaccio, truffelmayonaise, pijnboompitjes en Grana Padano

## Ronde 2

Onderstaand soepje in een weckpotje.

- Venkelroomsoep met een spiesje gerookte zalm

## Ronde 3

Onderstaande 2 warme hapjes geserveerd op de stick-it.

- Gamba omwikkeld met Pancetta
- Kippendijvlees omwikkeld met Parmaham

## Ronde 4

Onderstaande warme en koude hap.

- Amortomaatjes met buffelmozzarella en chorizo
- Mini broodje pulled chicken met diverse garnituren

## Ronde 5

Geserveerd in een bamboe hoedje.

- 2 yakatorisateetjes met kroepoek en gebakken uitjes

## Ronde 6

Geserveerd in een leuke Brabantse puntzak.

- Verse frieten met mayonaise

## Ronde 7

Geserveerd in leuke weckpotjes. Uitgaande van 2 glaasjes per persoon.

- Diverse soorten Italiaanse mini desserts

Bij de voorgerechten serveren wij broodsets met diverse smeersels.

# Italiaanse amuse parade

**€25,60 per persoon (inclusief 9% btw)**

## **Ronde 1**

Onderstaande 2 amuses.

- Amuseglasje met buffelmozzarella, compôte van rode ui en gedroogde Parmaham
  - Amuselepel met Vitello Tonato

## **Ronde 2**

Onderstaand soepje in een weckpotje.

- Huisgemaakte pompoensoep met een grissini omwikkeld met Coppa di Parma

## **Ronde 3**

Onderstaande 2 soorten bruschetta.

- Bruchetta met tomaat, knoflook en basilicum pesto
- Bruchetta met tomaat, knoflook, zalm en pesto rosso

## **Ronde 4**

Onderstaande warme en koude hap.

- Rolletjes van gegrilde courgette, ricotta, Parmaham en walnoten
  - Risotto bitterbal met truffelmayonaise

## **Ronde 5**

Geserveerd in een bamboe hoedje.

- 3 spiesjes gerookte zalm met pesto rosso roomsaus

## **Ronde 6**

Geserveerd in een leuke Brabantse puntzak.

- Potatodippers met bruschettamayonaise

## **Ronde 7**

Geserveerd in leuke weckpotjes. Uitgaande van 2 glaasjes per persoon.

- Diverse soorten Italiaanse mini desserts

Bij de voorgerechten serveren wij broodsets met diverse smeersels.

# Italiaans shared diner



€ 30,00 per persoon (inclusief 9% btw)

## Voorgerechten

- Dipsticks met truffelmayonaise
  - Mini Vitello Tonato
  - Mini carpaccio
  - Mini salade Caprese
- Gerookte zalm met scampies
- Verschillende kleine Anti Pasti
- 3 verschillende soorten Flammkuchen van de Big Green Egg
- Amuseglaasjes met rivierkreeftjes, rucola en chilimayonaise

## Hoofdgerechten

- Mini lasagne vlees en vegetarisch
- Gehaktballetjes in pittige tomatensaus
- 3 verschillende soorten flammkuchen van de Big Green Egg
  - Kippedijvlees met pesto-basilicumsaus
- Kabeljauwfilet met verse kruiden van de Big Green Egg
  - Gamba spiesjes met aioli pimento
  - Zalm spiesjes met pesto rossosaus
    - Involtini's met truffeljus
    - Calamaris ringen met aioli
- Aardappeldippers met bruchettamayonaise

## Nagerechten

- Gegrilde ananas gemarineerd in Malibu van de Big Green Egg
  - 2 mini desserts uit volgend assortiment;  
crème brûlée, panna cotta, tiramisu, chocolademousse



# Sit down diner

Bij een sit down diner serveren wij u uw gasten kleine op elkaar afgestemde gerechtjes die zij gemakkelijk zittend kunnen eten. Omdat het sit down dinner uit meerdere gangen bestaat, is het een complete maaltijd. Veel meer dus dan alleen een borrelhapje.

Hieronder doen wij meerdere suggesties voor de verschillende gangen voor een sit down diner. Heeft u liever wat anders? Ook dat kan. Bel of mail ons gerust. Wij denken graag met u mee.

## Voorgerechten

- Tartaar van diamandhaas met gemarineerde groene asperges en tiger scampi's
- Carpaccio van rund met balsamicostroop, pijnboompitjes, frisse groene salade en Grana Padano
- Carpaccio van kalf met truffelmayonaise, pijnboompitjes, frisse groene salade en Grana Padano
- Vitello Tonato
- Carpaccio van tonijn met kalfsmayonaise, kappertjes en frisse salade
- Coquille met Hollandse garnalen, tartaar van tomaat en een sorbet van tomaat
- Carpaccio van kalfslende met eendenleverkrullen, reductie van balsamico, mini salade met kruidendressing en Parmezaanse kaas
- Dun gesneden runderhaas, bouillon van shiitake en steranijs, gegrilde groene groenten en Persinette Cress
- Combinatie van dun gesneden kalfslende en tonijn met tonijnmayonaise, basilicum en kappertjes
- Kreeftscharen met sous vide gegaarde ganzenlever, frisse appelsalade en schuim van avocado
- Gerookte paling met guacamole, bloedzuring tomatenkaviaar en Piccalilly sorbetijs
- Bredasche kweekpaling met een compôte van rode biet en een mousse van mierikswortel

## Soep

- Roomsoep van suikermaïs met rivierkreeftjes
- Venkelroomsoep met een spiesje gerookte zalm
- Witlofroomsoep met Hollandse garnalen
- Broccoliroomsoep met gerookte paling
- Huisgemaakte pomodorisoep met crème fraîche
- Pompoensoep met gerookte zalm

## Tussengerechten

- Op de huid gebakken zeebaarsfilet met Serranoham, zeekraal en saus van gepofte paprika
- Langoustinestaartjes en coquille, een spaghetti van groene asperges, groenten uit de zee geserveerd met een saus van strandkrab
- Tongscharfilet met coquille, zeekraal en een saus van strandkrab
- Kabeljauwfilet met mousse van pompoen en risotto verde

## Hoofdgerechten

- Opgebonden tournedos Rosinni met een garnituur van seizoensgroenten, aardappel rösti gegratineerd met truffel
- Maïskip met een huisgemaakte dragonjus, spaghetti van seizoensgroenten en aardappel gratin met wilde paddestoelen
- Gevulde parelhoen met paddestoelen en dragonjus, rösti met truffel en Grana Padano kaas en spruitjes met uitgebakken spekjes
- Gegrilde kalfsmedaillons met ingerolde kalfssukade, tortelonni's met kalfsriellet en een overheerlijke kalfsjus
- In truffeljus gegaarde rundersukade ingerold in boerenham geserveerd met aardappel gratin en seizoensgroenten
- Kalfslende met een stevige portjus, geconfijte knolselderij, gekarameliseerde witlof en mousseline van pastinaak

## Nagerechten

- Diverse mini desserts
- Uitgebreide kaasplank
- Mascarpone mousse van Liquer 43 met bloemenhoning en sinaasappelsorbet
- Mascarpone mousse met Grand Marnier en gebraden ananas met peper
- Aardbeienmousse met verse aardbeien en After Eight ijs