

# 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.



## 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.
- Kreeftenscharen 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 pomodoro soep 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, torteloni'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 Liqueur 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 kalbscarpaccio, 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 pompensoep 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 Flammküchen van de Big Green Egg
- Amuseglaasjes met rivierkreeftjes, rucola en chilimayonaise

## Hoofdgerechten

- Mini lasagne vlees en vegetarisch
- Gehaktballetjes in pittige tomatensaus
- 3 verschillende soorten flammküchen van de Big Green Egg
  - Kippedijvlees met pesto-basilicumsaus
- Kabeljauwfilet met verse kruiden van de Big Green Egg
  - Gamba spiesjes met aioli piemento
  - 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
- Kreeftenscharen 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 Liqueur 43 met bloemenhoning en sinaasappelsorbet
- Mascarpone mousse met Grand Marnier en gebraden ananas met peper
- Aardbeienmousse met verse aardbeien en After Eight ijs

# Gerechtenkaart

## Voorgerechten

### Koude vlees

- Carpaccio van ossenhaas geserveerd met frisse salade, dunne plakjes Parmezaanse kaas en een aceto-balsamico dressing €12,10
- Galia meloen vergezeld met dun gesneden Ardenner ham € 8,25
- Tartaar van diamandhaas met Black tiger scampi's en pesto Basilicum €12,40
- Luxe cocktail van gemarineerde stukjes kip, partjes ananas en gebrande pijnboomtipjes gedrapeerd op frisse sla € 8,25

### Koude vis

- Carpaccio van gerookte Schotse zalm met scampi's, truffelmayonaise en frisse salade €10,00
- Luxe zalmtaartje met frisse sla, zalmeitjes en partjes limoen gedrapeerd met zachte room en bestrooid met verse dille €12,00
- Carpaccio van tonijn met kalfsmayonaise, kappertje en Grana Padano €14,40
- Cocktail van Hollandse garnalen, cocktailsaus en een salade €14,40

### Koud vegetarisch

- Vegetarische quiche met geitenkaas, spinazie, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas € 8,25

### Warm vlees

- Vegetarische quiche met geitenkaas, spinazie, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas € 8,25

### Warm vis

- Lauw-warme scampi-spies met een licht scherpe chilisaus. €12,35
- Duo van tongscharrolletjes gevuld met zalm en gedecoreerd met Stellendamse garnalensaus €12,35

### Warm vegetarisch

- Salade met gefrituurde brie overgoten met een honing-appel saus en fijne kruiden € 6,25

## Soepen

Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met kruidenboter en vers gebakken stokbrood.

- Heldere runderbouillon geserveerd met verse groenten € 3,95
- Gebonden tomatensoep gegarneerd met knoflook croutons € 3,95
- Venkelsoep met gerookte zalm of kip-reepjes € 4,65
- Gebonden soep van gerookte forel afgemaakt met Hollandse garnaltjes € 4,65
- Licht gebonden champignoncrème soep afgewerkt met fijn gesneden bieslook € 3,95
- Portugese ossenstaartsoep met een brunoise van wortel, Knolselderij en een scheutje Madeira € 5,00
- Gebonden graanmosterdsoep met een garnituur van gerookte zalm € 4,25
- Overheerlijke romige aspergesoep met garnituur en achterham (seizoensgebonden, mei t/m 24 juni) € 5,00
- Roomsoep van suikermais met een spiesje van rivierkreeftjes € 4,95

## Hoofdgerechten Vlees

Indien anders vermeld worden onze hoofdgerechten op bord uitgeserveerd en gepresenteerd met een bijpassend groente- en aardappelgarnituur.

- Gegrilde botermalse tournedos(180gr) met een overheerlijke stroganoffsaus €26,25
- Gebakken varkensmedaillons in een zacht romige bruine pepersaus €15,80
- Kalf lende met overheerlijke saus naar keuze €16,85
- Maiskip gevuld met paddestoelencreme geserveerd in een zachte Dragonsaus €14,50
- Parelhoen gevuld met suikermais €14,50
- Mixed grill bestaande uit kipfilet, varkenshaas en rundertartaar vergezeld met koude BBQ- en knoflooksaus €17,70
- Op schaal geserveerde rosé gebraden runder- & varkenshaas geserveerd met twee sauzen naar keuze €26,25

## Hoofdgerechten Vis

- Goudbruin gebakken zalmoot overgoten met een zachte vissaus en afgewerkt met een partje limoen €16,50
- Kabeljauw op de huid gebakken met een heerlijke vissaus €17,75
- Tongrolletjes met kreeftsaus en zachte aardappelpuree €19,25
- Zeebaars-filets, 2 stuks, met rode salsa €18,25

## Hoofdgerecht Vegetarisch

- Handgemaakte tortelloni gevuld met wilde champignons, shiitakes paddestoelen, rucola, courgette, truffelolie, en crème fraîche € 16,75

## Desserts

- Palet van diverse soorten ijs met slagroom, frambozencoulis en een takje mint €7,50
- Coupe met vanille ijs, verse fruitsalade en slagroom €6,25
- Chocolademousse afgewerkt met vanillesaus en een takje mint €7,50
- Traditionele dame-blanche met slagroom €6,50
- Panna Cotta met rood fruit en slagroom €7,25
- Creme Brulee met pecannotenijs en slagroom €6,75
- Grand-Dessert Marktzicht bestaande uit een compilatie van verschillende nagerechttjes €8,25

