

Le Patapouf



PARTY- & ZALENCENTRUM

Walking Dinner 2022

Het Walking Dinner bestaat uit 6 kleine gerechtjes gedurende 4/5 uur. u kunt met een van de medewerkers hieruit een menu samenstellen. Vanaf 40 gasten is het ook mogelijk om uw gasten per gang een keuze te bieden. U kunt uit de lijst hieronder 2 voorgerechten, 1 soep en 2 hoofdgerechten selecteren waarvan we het menu maken. Het laatste gerecht is het dessert, een verrassing van de chef.

- Ontvangst met koffie/thee of een welkomstdrankje (ook alcoholvrij)
- Diverse drankjes onbeperkt (binnenlands gedistilleerd)
- **Voorgerecht wordt geserveerd met vers afgebakken stokbrood en smeersels op de diverse tafels**

Voorgerechten keuze uit:	Gang	
Vitello Tonnato – <i>Gemarineerd kalfsvlees met tonijnmayonaise</i>		
Carpaccio – <i>van ossenhaas met pijnboompitten, Grana Padano en balsamico</i>		
Proeverij van vis – <i>met makreel, forel en zalm.</i>		
Proeverij van kroketjes – <i>3 verschillende kroketjes met wisselende vulling</i>		
Serranoham – <i>met appel-peer compote.</i>		
Salade van gemarineerde ossenhaaspuntjes – <i>met appel, taugé en een zachte sesamsaus</i>		
Cocktail van rivierkreeftjes – <i>met cocktailsaus en frisse salade</i>		
Bruschetta – <i>met tomaat-basilicum salsa.</i>		
Bietencarpaccio – <i>met appel en dressing.</i>		
Frisse Mesclun salade - <i>met geitenkaas en honing</i>		
Koude pastasalade – <i>met zongedroogde tomaatjes, feta en tonijn</i>		
Cocktailsalade met kipfilet – <i>met ananas in een romige kerriesaus</i>		
Mini caprese broodjes - <i>met pesto, tomaatjes en mozzarella</i>		

Soep keuze uit: - geserveerd in een wijnglas	gang	
Truffelsoep 		
Heldere groentebouillon 		
Kreeftensoep		
Dubbel getrokken runderbouillon		

- Hoofdgerecht wordt geserveerd met puntzak frites met mayo in standaard op de diverse tafels.

Hoofdgerechten keuze uit:	Gang	
Varkenshaasspiesje – met champignonroomsaus en groenten uit de wok.		
Albondiga's – Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus met rijst		
Moink ball – Runder-gehaktbal omwikkeld met spek met sperziebonen.		
Lamshaas – met thijmjus en roerbakgroente.		
Gamba's – uit de wok geserveerd met een knoflook-sinaasappelsaus.		
Gevulde puntpaprika – met tonijn en feta.		
Zeewolffilet – gebakken witvis met witte wijnsaus en peultjes		
Gevulde portobello – met wokgroente, hummus en vegan kaas 		
Bospaddestoelen pastei – met ragout van bospaddestoelen. 		
Kalfsbiefstuk – met pasta en een whiskeysausje		
Rode Mulfilet – met peultjes en bernaisesaus		
Vega Roerbak van verse groenten – met kidneybonen, rijst en vleesvervanger 		
Gemarineerde zalmespiesjes – met haris couvers en een aardappelkroketje		

- Dessert: Verrassing van de chef (petit grand dessert)
- Ter afsluiting koffie/thee en een heerlijke bonbon

Dit arrangement kost € 60,00 per persoon all-inclusive vanaf 25 personen