



## Walking Dinner 2026

\*Het Walking Dinner bestaat uit 6 kleine gerechtjes gedurende 4/5 uur.

\*U kunt met een van de medewerkers hieruit een menu samenstellen. U kunt uit de lijst hieronder 2 voorgerechten, 1 soep en 2 hoofdgerechten selecteren waarvan we het menu maken.

\*Vanaf 40 gasten is het ook mogelijk om uw gasten per gang een keuze te bieden.

\*Het laatste gerecht is een dessert.

\*Ontvangst met koffie/thee of een welkomstdrankje ( ook alcoholvrij )

\*Diverse drankjes onbepikt ( binnenlands gedistilleerd )

### **Voorgerechten**

- Vitello Tonnato, gemarineerd kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes.
- Carpaccio van ossenhaas, met Grana Padano, pijnboompitten en Balsamico.
- Serranoham met meloen, Balsamico en pijnboompitjes.
- Salade van Ossenhaas, met appel, taugé en een zachte sesamdressing.
- Gerookte kip-cocktail salade, met ananas in een romige kerriesaus.
- Hartige Tompouce, met Serranoham, rucola, zongedroogde tomaten en truffelmayo.
- Hartige Tompouce, met gerookte zalm, rucola, kruidenkaas en kappertjes.
- Proeverij van vis, met pepermakreel, gerookte zalm en forefilet.
- Bellini met gerookte paling, klein pannenkoekje met kruidenkaas.
- Garnalencocktail, een echte klassieker met cocktailsaus.
- Zalm tartaar, in een glaasje met komkommer en een zachte dille saus.
- Frisse Mesclun salade, met geitenkaas en honing.
- Bietencarpaccio, met geitenkaas, walnoten en een citroen-honing dressing.
- Geitenkaas bonbon, met honing, walnoten en pistache op een koeklepel.
- Bruschetta, tomaten tapenade op een toastje met basilicum.
- Venkelsalade, met appel, walnoten en een yoghurt dressing.

***\*Voorgerecht wordt geserveerd met vers afgebakken stokbrood en smeersels op de diverse tafels***

## Soep

- Truffelsoep
- Dubbel getrokken Runderbouillon
- Kreeftensoep
- Heldere groentebouillon
- Groningse Mosterdsoep
- Goudse Kaassoep

## Hoofdgerechten

- Varkenshaasspiesjes, met champignonroomsaus en roerbakgroente.
- Lamshaas, met thijmjus en geroosterde paprika.
- Boeuf Stroganoff, zacht gegaard rundvlees in Stroganoff saus.
- Griekse Gehaktballetjes, in een kruidige tomatensaus.
- Saté van Kippendijen, met satésaus, kroepoek en atjar.
- Zalmfilet, met bearnaisesaus en peultjes.
- Zeewolffilet, met witte wijnsaus en gekarameliseerde worteltjes.
- Pittige Pasta met Tonijn, met tomaatjes en basilicum.
- Oosterse garnalenkroketjes, met een chilimayo.
- Gemarineerde Zalmspiesjes, met kruidendip en haricots verts.
- Gambaspiesje, in kerrie-knoflookolie met een roerbakgroente.
- Gegratineerde Portobello, gevuld met mediterrane groenten en pesto.
- Bospaddenstoelen ragout, in pasteibakje.
- Champignonspies, gemarineerd met een kruidendip.
- Gevulde puntpaprika, met roerbakgroentes.

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

## Dessert

- Verassing van de chef, petit grand dessert.
- Verse fruitsalade, met een bolletje vanille-ijs en slagroom.
- Klets kop sandwich, met bosvruchten bavarois en een vruchtencoulis.
- New York Cheesecake, met bosvruchten.

\*Ter afsluiting koffie/thee en een heerlijke bonbon.

**\*All-in arrangement voor 75,50 per persoon**

(minimaal 25 personen)

\*Prijswijziging onder voorbehoud.