



## Voorgerechten (keuze uit 4 gerechten)

Carpaccio van kalfshaas met rucola, olijfolie en Old Amsterdam kaas

Ballontine van parelhoen op gekonfijte rode kool

Lasagne van gerookte zalm en krokant filodeeg

Kruidenflensje gerold met gerookte zalm en Hollandse garnalen

King krab salade met mayonaise, bosui en appel

Hollandse garnalen met kreeft mayonaise en papadum

Shasimi van geelvin tonijn en wasabi

Tataki van geelvin tonijn en gyoza saus

Parmaham met Cran Pardano en balsamico

Gerookte eendenborstfilet met zuurkool en kastanjes

Ossenhaas carpaccio met knoflook vinaigrette en parmezaanse kaas

Ossenhaas carpaccio met balsamico en pijnboompitten

Vraag ook naar de  
verschillende wijn- en  
cocktailarrangementen.

**Iets te vieren? Een bedrijfsfeest of familiediner?  
Heeft u zin in een avond vol culinaire verrassingen?  
Stel zelf uw menu samen uit onderstaande  
gerechten.**



## Hoofdgerechten(keuze uit 2 gerechten)

Gegrilde Blacktiger gamba met knoflook-peterselie olie

Kort gebakken coquille op een kruiden risotto

Rosé gebakken wilde zalm gegratineerd met Castello Blue, opeen romige pasta.

Tongfilet met groene asperges en beurre blanc

Gewokte noedels met Thaise kruiden en gamba's

Spiesje van ossenhaas met ratatouille

Op de huid gebakken eendenborst op zuurkool met spruitjes

Getrancheerde hertfilet met gesmoorde rode kool

Loempia van gekonfijte eendenbout, shiitake en lente ui

Kroketje van Hollandse garnalen en peterselie mayonaise

Bitterbal van tomaten basilicum en mozzarella



## Soep(viergangenmenu, keuze uit 1 gerecht)

Gazpacho (koude soep), olijven tomatensoep met groente

Gazpacho (koude soep) van amandel en olijvenolie

Kalfsbouillon met kervel

Crème van paddestoelen

Bouillon van pommodori met kaas croutons

Bisque van langoustines

## Desserts (keuze uit 4 gerechten)

Parfait van ananas en mango brunoise

Mousse van donkere chocolade met citrus

Mousse van witte chocolade en passievrucht

Clafoutis van kersen, banaan en noten

Crème brulee karamel met vanille crème

Appelstrudel met speculaas ijs  
Wentelteeje met amaretto ijs

Franse kaas met vijgen en amandelbrood

Hollandse boerenkaas

Warme appel gegratineerd met geitenkaas en honing

Aardbeien sabayon  
(mei, juni, juli, augustus)



**Stel zelf uw driegangen Walking Dinner samen á 32,50 per persoon (minimum 40 personen).  
Stel zelf uw viergangen Walking Dinner samen á 35,00 per persoon (minimum 40 personen).**