

## **Walking dinner**

Minimaal 25 personen

## **Walking dinner 1**

Minimaal 25 personen

### **Voorgerecht**

- Tartaar van MRIJ, truffelcrème, gekonfijte tomaat, gebakken kwartelei, cressen, basilicum-olie en zuurdesemkrokant

### **Soepje**

- Huisgemaakte paprikasoep met een schuimkraag van cappuccino

### **Hoofdgerecht**

- Filet van Eco Field kalfshaas met een zalfje van knolselderij, een zuurkool klets kop en een krokant van kikkererwten

### **Zoete Zottigheid**

- Mousse van pure fairtrade chocolade
- Kruidig worteltaartje met een luchtige vanille hangop
- Trifle van espresso met bitterkoekjes

### **Koffie & thee (indien gewenst)**

Koffie & thee (hierbij wordt gebruik gemaakt van de faciliteiten van jullie zelf)

### **Op tafel**

- Rustieke mini bonkjies van desem & spelt, geserveerd met gezouten boter

€ 34,50 per persoon incl. btw & mastiek, excl. kok/bediening

## Walking dinner 2

Minimaal 25 personen

### Starter 2 p.p.

- Tartaar van langzaam gegaard kalfsvlees & gepofte tomaat
- Geitenkaas lolly, geserveerd met een zoete chutney en pistache noten

### Koude gerechtjes

(3 gerechtjes per persoon)

- Bonbon van verse tonijn, geserveerd met een saus vierge
- Carpaccio van Portobello met baba ganoush, Reijpenaer VSOP en extra vierge olijfolie
- Steak tartaar van MRIJ rund geserveerd met een spiegeleitje van kwartel en balsamico siroop

### Soepje

(1 soepje per persoon)

- Cappuccino verse paprika met een room

### Warme gerechtjes

(2 gerechtjes per persoon)

- Filet van Eco Field kalfshaas met romige gnocchi en paille van knolselderij
- Snoekbaars uit de Westeinder geserveerd met tomatenrisotto en chutney van pompoen
- Mini lasagne van paddenstoelen en ricotta pesto

### Dessert

(2 desserts per persoon)

- Mousse van fairtrade chocolade met een vanilletopping
- Hollandse aardbeien vanuit cocktailglas geserveerd, met een warme sabayon bereidt met aardbeien likeur

### Koffie & thee (indien gewenst)

Koffie & thee (hierbij wordt gebruik gemaakt van de faciliteiten van jullie zelf)

### Op tafel

- Rustieke mini bonkjies van desem & spelt, geserveerd met gezouten boter.

Prijs 4 gangen € 31,50 per persoon

Prijs 5 gangen € 35,50 per persoon

incl. btw & mastiek, excl. kok/bediening

### Walking dinner 3

Minimaal 25 personen

- **Voorgerecht**

Geroosterde tonijn op rucola sla, radijs, wasabi creme, soya-sesam dressing en zwarte sesam

- **Tussengerecht koud**

Mozzarella met chips van serrano, snoeptomaatje en gemarineerde romanseco

- **Tussengerecht warm**

Gemarineerde zalmfilet op rosti gebakken met gemarineerde courgette en een witte wijn saus

- **Hoofdgerecht**

Op de huid gebakken zeebaars met tomatenrisotto en een chutney van pompoen

- **Dessert**

Mini cheesecake kunnen met fruit

Óf

Creme brulee

Mousse van fairtrade chocolade met een vanille topping en bosbessencompote

Aarbeien met dragon sabayon

Trifle van espresso en Italiaanse bitterkoekjes

Hangop met winters fruit

€ 37,50 incl. btw & mastiek, excl. kok/bediening

## Walking dinner 4

Minimaal 25 personen

### Amuse

- Creatie van de chef

### Voorgerecht

- Tartaar van MRIJ, truffelcrème, gekonfijte tomaat, gebakken kwartelei, cressen, basilicum-olie en zuurdesemkrokant

### Tussengerecht

- Geroosterde tonijn geserveerd met rucola, radijs, wasabi-crème en soja-sesam dressing

### Soepje

- Huisgemaakte paprikasoep met een schuimkraag van cappuccino

### Hoofdgerecht

- Filet van Eco Field kalfschaas met een zalfje van knolselderij, een zuurkool kletskop en een krokant van kikkererwtten

### Zoete Zottigheid

- Mousse van pure faitrade chocolade
- Kruidig worteltaartje met een luchtige vanille hangop
- Trifle van espresso met bitterkoekjes

### Op tafel

- Rustieke mini bonkjes van desem & spelt, geserveerd met gezouten boter

€ 38,50 incl. btw & mastiek, excl. kok/bediening

## Dutch Delight

Minimaal 25 personen

### Starter (1 gerechtje per persoon)

- Mini aardenwerkpote gevuld met een humus en dessem crouton, met daarin een groententuin

### Koude gerechtjes (2 gerechtjes per persoon)

- Steak tartaar van MRIJ rund; spiegeleitje van een kwartel; Modena balsamico siroop
- Salade van rosevalaardappel, geserveerd met Schotse gerookte zalm en een creme fraiche kruidendressing

### Duo van soepje (1 gerechtje per persoon)

- Heerlijke Hollandse erwtensoepe rijkelijk gevuld met worst, daarbij serveren wij desembrood met katenspek en grove Zaanse mosterd
- Crème van bloemkool

### Proeverij van stampptjes 3 gerechtjes per persoon

- Trio van winterse stamppt combinaties, Hutspot met een stooflapje, zuurkoolstamppt met gegrilde ananas en uitgebakken spekjes en boerenkoolstamppt met een gehaktballetje

### Dessert (1 gerechtje per persoon)

- Eigen gemaakte mini appeltaartje met verse slagroom

### Koffie/thee/verse munt thee

- Koffie, thee & verse muntthee, geserveerd koffielikeur & en chocolade brokken, gevuld met cranberry's & rozijnen

### Op tafel

- Rustieke mini bonkjes van dessem & spelt, geserveerd met gezouten boter

€ 31,50 incl. btw & mastiek, excl. kok/bediening

**Casino Royale**  
Minimaal 25 personen

**Starter** (1 gerechtje per persoon)

- Gekruid poffertje met daarop Schotse gerookte zalm in combinatie met een frisse kruidenspread

**Koude gerechten** (3 gerechtjes per persoon)

- Rillettes van pastrami met truffelmayonaise en een gepofte tomaatje
- Tartar gemaakt van verse Albacore tonijn, geserveerd met een saus vierge en flinterdunne crouton gemaakt van rustiek brood
- Carpaccio van Eco field kalfsoester, geserveerd met rucola en tonijn mayonaise

**Soepje** (1 soepje per persoon)

- Cappuccino van witte bonen & truffel

**Warme gerechtjes** (2 gerechtjes per persoon)

- Goulash gemaakt van Tante Door kip, geserveerd op een bedje van bladerdeeg
- Langzaam gegaarde ossenhaas, geserveerd met groenten van het seizoen & geroosterde krieltjes uit de oven. Het geheel zal worden afgeblust met een verse bearnaisesaus
- Mini lasagne van paddenstoelen en ricotta pesto

**Dessert** (2 desserts per persoon)

- Mousse van fairtrade chocolade met een vanilletopping
- Hollandse aardbeien vanuit cocktailglas geserveerd, met een warme sabayon bereid met aardbeien likeur

**Koffie/thee/verse munt thee**

- Koffie, thee & verse muntthee, geserveerd koffielikeur & en chocolade brokken, gevuld met cranberry's & rozijnen

**Op tafel**

- Rustieke mini bonkjes van desem & spelt, geserveerd met gezouten boter

€ 38,50 incl. btw & mastiek, excl. kok/bediening

## Disco Fever

Minimaal 25 personen

### Starter per persoon (vanaf grove houten plank)

- Langzaam gegaarde ossenhaas teriyaki
- Pittige kip blokjes van kippendij
- Gemarineerde gamba's vanaf de grill plaat

### Koude gerechten (3 gerechtjes per persoon)

- 1/2 Wrap, geserveerd met langzaam gegaarde kalfsmuis & huisgemakate tonijnmayonaise
- Whiskyglas geserveerd met een mini ceasersalad
- Mini krabkroketje geserveerd met saffraanmayonaise

### Soepjes (1 soepje per persoon)

- Reageerbuisje geserveerd met cappuccino van verse erwten met een truffel room
- Reageerbuisje met daarin een huisgemaakte cappuccino van paprikasoep

### Warme gerechtjes (2 gerechtjes per persoon)

- Op foccacia brood geserveerd, een mini huisgemaakte hamburger.
- Plaatpizza belegd met Quatro Frammagi
- Wokgerecht met gemarineerd gamba's, noedels, bamboe, paksoy, rode paprika en een lenteuitje

### Dessert (2 desserts per persoon)

- In likeur gemarineerd fruit van het seizoen, geserveerd vanuit jockeyglas
- Hollandse aardbeien vanuit cocktailglas geserveerd, met een warme sabayon bereidt met aardbeien likeur

### Koffie/thee/verse munt thee

- Koffie, thee & verse muntthee, geserveerd koffielikeur & en chocolade brokken, gevuld met cranberry's & rozijnen

### Op tafel

- Rustieke mini bonkjes van desem & spelt, geserveerd met gezouten boter

€ 38,50 incl. btw & mastiek, excl. kok/bediening