

Catering "Walking Dinner":

Een Walking Dinner bestaat uit kleine individuele gerechtjes.

De gerechtjes worden geserveerd met een vorkje, en messen of tafels zijn dus niet nodig.

Basic: €24 (IVA Excl.)

- Crudité van Seizoensgroenten met Huisgemaakte Ricotta en Olijfpoeder
- Aardbei Caprese (Mozarella, Cherrytomaatjes, Aardbei en Honing)
- Tonijn Carpaccio met Yuzu Crème, Radijs en Rode Peper
- Vietnamese Spring Roll met Krokante Kip of Tofu, Korianderolie en Huisgemaakte Pindasaus
- Mosselen en Kokkels met Curry, Couscous en Komkommer
- Aromatische Gehaktballetjes met Bereidingen van Biet en een Glazuur van Granaatappel
- Seizoensfruit met Zure Room en Vanille

Premium: €35 (IVA Excl.)

- Assortiment van Geitenkaastruffels
- In Zout geroosterde Biet met Burrata, Citroensalsa en Granny Smith
- Spicy Red Curry Soep met Lente-ui, Geplukte Kip en Koriander
- Zalmtartaar met Mosterdcrème, Komkommer, Radijs en Gepofte Quinoa
- Paddenstoelen met Truffel, Polenta en Venkel
- Bereidingen van Bloemkool met Vinaigrette van Curry, Coquille en Krokantje van Parmezaan
- Raviolo gevuld met Aardappel en Eidooier met Gebruinde Boter en Hazelnoot
- Deconstructed Marokkaanse Rundertajine met Variaties van Zoete Aardappel, Pruimen en Couscous
- Foie Gras met een Reductie van Witte Port en Vanille en Kruidnagelijks
- Basilicum Panna Cotta met Gezouten Hangop, Crumble en Peer
- Deconstructed Snickers Reep (Chocolade, Pinda's, Karamel)

Catering "Klassiek Zittend Diner"

Basic: €26 (IVA Excl.)

- Bisque van Zoete Aardappel met Mosselen, Kokkels, Crème Fraiche en een Vinaigrette van Curry
- Risotto van Bloemkool met Twee Bereidingen van Knoflook en Citroengremolata
- Variaties van Cherrytomaat met Zeeduivel in Prosciutto met Venkel, Pijnboompitten en Rozijnen
- Bereidingen van Wortel en Pompoen met Eend en Sinaasappel
- Chocolade Mousse met Zeezout, Ijs van Olijfolie en Gekruide Pecannoten

Premium: €38 (IVA Excl.)

- Variaties van Tomaat, een Jam en een Mousse, met Burrata, Basilicumolie en een Balsamicoreductie
- Soep van Amandel en Bloemkool met Gerookte Knoflook, Druiven en Rozijnen
- "Pina Colada", Mango, Rode Peper, Gambas, Crumble en Schuim van Kokos
- Ravioli gevuld met Knolselderij, Mosterd en Heek met Venkel, Gebruinde Boter en Gekaramelliseerde Ui
- Bereidingen van Wortel met Konijn, Sinaasappel en Quinoa
- Truffelaardappel met Os, Beluga Linzen, Truffelpesto en een Reductie van Rode Wijn en Kersen
- Deconstructed Citroentaart (Lemon Curd Mousse, Crumble, Meringue)
- Kaasplankje met 4 Verschillende Kazen, Vergezeld door Confitures, Mosterd en Crackers