



Diner of walking dinner?

Diner

Bij een diner eten uw gasten zittend aan een gedekte tafel.

Bij het samenstellen van het menu houden we rekening met de gelegenheid, het type gasten, de keukenfaciliteiten en het seizoen.

Een diner verzorgen wij vanaf 15 en tot 100 personen.

De prijs van het menu is afhankelijk van de gekozen gerechten. Een indicatie hierbij:

3-gangen: €35,- / €40,-

4-gangen: €42,- / €48,-

5-gangen: €50,- / €58,-

6-gangen: €56,- / €65,-

Bij elke gang bijpassende wijn. Vanaf €19,50 per fles.

Wij zorgen voor:

- ✓ Een stijlvol gedekte tafel.
- ✓ Een privé kok die het eten vers bereidt in uw eigen keuken.
- ✓ Bijpassende wijnen.
- ✓ Vriendelijke, professionele bediening.
- ✓ Een opgeruimde keuken aan het einde van de avond.

Walking Dinner

Bij een walking dinner lopen uw gasten rond en brengen wij de gerechten naar hen toe.

Een Walking dinner is uitermate geschikt voor een netwerkbijeenkomst en informeel feest.

Een walking dinner verzorgen wij vanaf 20 en tot 200 personen.

Het menu bestaat uit 5 tot 8 gerechtjes.

De prijs van het menu varieert tussen 38,- en 62,- afhankelijk van de gekozen gerechten en het aantal gangen.

Wij verzorgen servies, bestek en benodigde keukenapparatuur.

Meubilair en aankleding zoals verlichting, bloemen, tent, bar, koeling en verwarming, kunt u bij ons huren.

Overige informatie

Alle prijzen zijn exclusief btw. (eten en non-alcoholische dranken 9%, overig 21%).

Personeelskosten per uur: Cateringmanager: €39,50,- Kok: 36,- Bediening: €29,50.

U kunt bij ons terecht voor de complete verzorging van uw evenement. Eten, dranken, personeel en totaalinrichting waaronder meubilair, tent, verlichting, verwarming en decoratie. De totaalinvulling bespreken we graag in een persoonlijk gesprek bij u thuis of op de feestlocatie. Belt of mailt u ons om een afspraak te maken?

Gerechten

Hier volgt een greep uit ons assortiment gerechten.

Amuses

- * Zie de hapjeslijst bij “receptie/feest”.

Welkomstcocktail

- * Diverse mogelijkheden, met of zonder alcohol vanaf €4,00 p.p.

Voorgerechten

Voorgerechten met vis en zeevruchten

- * Ceviche van rivierkreeft - koolrabi - zoete aardappel - mango - zonnebloempitjes.
- * Beannoedelsalade - gamba's - hoisinsaus.
- * Gerookte forel - mierikswortel - komkommer - rode biet.
- * Tonijntartaar - wasabiroom - kiemgroenten - chips van lotuswortel.
- * Coquilles st-Jacques - champagnesabayon - kruidensla.
- * Waterkersmousse - Hollandse garnalen - kikkererwt - tomaat - za'atar.
- * Sprotjes - oesterzwamtempura - kerrie - truffelaardappel.

Voorgerechten met vlees

- * Zwijnshaastartaar - salmiakdressing - mozzarella.
- * Kalfsmuis - kappertjessaus - rucola - pijnboompitjes.
- * Gerookte entrecote - tzatziki - geroosterde sjalotjes.
- * Hert - zoete aardappel - drakenfruit - noten - meringue.
- * Beannoedelsalade - gans/eend/diamanthaas - hoisinsaus.

Voorgerechten zonder vis en vlees

- * Knapperig gebakken tofu - rode kool - bataat - sperzieboontjes - sesamsaus.
- * Courgetteflensje - citroenmelisse - hüttenkäse - tomatensalsa.
- * Ceviche van kidneybonen en mais - koolrabi - mango - zonnebloempitjes.
- * Plaurie (gele erwtenkoekje) - gefermenteerde bloemkool - vruchtenketchup.
- * Gegrilde aubergine - truffelaardappel - macadamia - avocado fries.
- * Beannoedelsalade - tempé - hoisinsaus.

Voorgerechten om te delen

- * Variatie van Italiaanse voorgerechten op schalen op tafel om te delen: vitello tonato, ensalada ala caprese, prosciutto, witlofsalade met sinaasappel en noten, geroosterde groenten met pesto, brood, Parmezaanse kaas, olijven.
- * Variatie aan koude Spaanse tapas op schalen op tafel om te delen: Serranoham, chorizo en fuet, manchego in roze peper-basilicummarinade, tortilla espinaca: aardappeltaart met spinazie, olijven, ansjovis in chili-olie, tapenades, aiolie, brood.

Soep

- * Zoete aardappel - avocado - koriander.
- * Gele wortel - pistache - rozemarijn.
- * Knolselderij - appel - zonnebloempit - chorizo.
- * Courgette - ham - munt.
- * Shi-take - gevogelte - bieslook.
- * Venkel - kervelolie.
- * Rucola - spekjes.
- * Bospaddenstoelen - truffel.
- * Pompoen - pompoenpitten - chorizo.
- * Tom ka kai (Thaise kippensoep).
- * Muligatawny (Indiase groentesoep).
- * Soto Denging (Indonesische rundvlessoep).

Warme gerechten, als tussengerecht of hoofdgerecht

Warme gerechten met vis

- * Rode poon - marjoraanolie - gele courgette - zwarte citroenrisotto.
- * Pieterman - wortelloof- linzen - gefermenteerde knoflook.
- * Heilbot - Indonesische saus - tempé - edamame - kousenband.
- * Claesse - saffraanaiolie - pompoen - couscous.
- * Meerval - chermoula - zoete aardappel - kikkererwt.
- * Zalm - prei - wortel - limoensaus - aardappelpuree.
- * Kabeljauw - pesto - geroosterde groenten.
- * Zwaardvis - antiboise - bospeen.
- * Paratha - zeewolf - kangkungcurry - bananenchips.
- * Marokkaanse vistajine.
- * Gamba - tomatensalsa - knolselderij - pastinaak - basilicum.
- * Gamba - courgetterolletje - picadillo (knoflook en peterselie).

Warme gerechten met vlees

- * Parelhoen - bacon - marsala - salie - pruimen.
- * Kwartel - truffel - paddenstoelenfregola - roomsaus.
- * Eend - sinaasappel - zoete aardappel - cavolo nero - meiknol - hazelnoot.
- * Entrecote of picanha - rozemarijnjus - gekarameliseerde witlof.
- * Kalfswang of zwijnsang (afhankelijk van seizoen) - eringi - cassavechips.
- * Gestooft lamsvlees - vergeten groenten - quinoa.
- * Kalfshaas - basilicumolie - roseval - gegrilde groenten.
- * Hert - truffeljus - paarse aardappel - groene asperge.
- * Hazenrug - topinamboer - tagliatelle - physalis - lupine cress
- * Buikspek - noedelsalade - hoisinsaus.
- * Thais rundvlees - paddenstoelen - rijst - oestersaus.
- * Moussaka: lamsgehakt - aubergine - aardappel - bechamel - feta.

Warme gerechten zonder vlees en vis

- * Risotto - gorgonzolasaus - asperges - paddenstoelen - noten.
- * Pompoen - kataifi - cheddar - tomatensaus - groenten.
- * Stoofpotje soja, ui, biet - gegrilde knolselderij - pastinaakpuree.
- * Gele curry - cashewnoten - kousenband - okra - rijst.
- * Groententajine - haloumikaas - saffraan - kikkererwtsalade.
- * Laap: Laotiaanse maaltijdsalade met gekruid vegetarisch gehakt.

Spoem

- * Verfrissing van sorbetijs met mousserende wijn, gereserveerd tussen 2 hoofdgerechten.

Desserts

- * Witte chocoladepannacotta - zoete balsamico - besjes - caramelmeringue.
- * Chocolademousse - tropisch fruit - ananas-ijs - kaki.
- * Zucchini-lemonpie - pistachebavarois - limoncellogelei.
- * Rabarber - amandel - framboos.
- * Mokkatompouce - zoethout - cranberry - rozenwater.
- * Sinaasappelbavarois - mango - passievrucht - cointreau cake.
- * Brownie - aardbei - sechuanpeper - kiwi-ijs.
- * Rum-spongecake - banaan - honing-avocadoyoghurt.
- * Kweepeerterrine - kaneelbavarois - sinaasappel - karamel zeezout - 5 spice
- * Honing-notentaart - vanille-roomijs.
- * Sorbetijs - Moscato d 'Asti - framboos.
- * Kaasselectie - noten - dadels - druiven - compote - kletzenbrood.