

## Walking Diner

Minimaal 20 personen en vanaf 5 gangen

*At least 20 people and from 5-course*

\* Bij deze vorm van dineren bent u niet aan een vaste plek gebonden!

Gedurende de avond zullen wij de gasten opzoeken bij het uitserveren van deze culinaire gerechten.

Uit onderstaande gerechten kunt u zelf het aantal gangen samenstellen.

Per gang kunt u één gerecht kiezen.

### Koude gerechten / *Cold dishes* € 8,00

Ossenhaas carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en pesto

*Beef Carpaccio with rocket, Parmesan cheese, pine nuts and pesto*

Taartje van buffel mozzarella, pomodori tomaat, basilicum en aceto balsamico

*Buffalo mozzarella pie, pomodori tomato, basill and aceto balsamico*

Geroosterde tonijn, venkelsalade, wasabicrème en sesam-soya dressing

*Grilled tuna, fennel salad, wasabi cream and sesame-soy dressing*

Salade van gerookte eendenborstfilet, rode bieten met appel en rode port dressing

*Salad of smoked duck breast, red beets with apple and red port dressing*

Huisgemaakte ravioli gevuld met ricotta en wilde spinazie, Parmezaan en tomaten crème

*Home made ravioli, stuffed with ricotta and spinach, Parmesan cheese and tomato cream*

---

### Salades / *Salads* € 5,00

Caesar salade: romanosla, bacon, kip en ansjovis-dressing

*Caesar salad: romano lettuce, bacon, chicken and anchovy dressing*

Geitenkaas salade met honing, walnoten en aceto balsamico

*Goat cheese salad with honey, walnuts and aceto balsamico*

---

### Soepen / *Soups* € 3,50

Tomaten crèmesoep met basilicum en mascarpone

*Creamy tomato soup with basil and mascarpone*

Garnalen bisque met gamba + € 2,00

*Shellfish bisque*

## Walking Diner (vervolg)

### Warme gerechten / Hot dishes € 12,50

Tonijn met camarque rijst en balsamicosaus

*Tuna with camarque rice and balsamic sauce*

Gamba's met mousseline van bloemkool, bisque van kreeft en truffelaardappel

*Prawns with mashed cauliflower, bisque of lobster and truffle potato*

Zeebaars gelakt met appelstroop, gesmoorde prei en witte wijnsaus

*Sea bass coated with apple syrup, leek and a white wine sauce*

Zacht gegaarde eendenborst op julienne gesneden groenten, eigen jus met sjalotjes

*Slowly cooked duck breast with vegetables and gravy with shallots*

Tranches ossenhaas met roseval, courgette, paprika en gepofte knoflookjus

*Slices of beef with roseval, zucchini, peppers and roasted garlic sauce*

Runderlende, zoete uien, Granny Smith en Kriekbier-saus

*Beef loin with sweet onions, Granny Smith and Kriek beer sauce*

---

### Dessert / Desserts € 5,00

Crème Brûlée

*Crème Brûlée*

Bananen crumble, butterscotchsous en geslagen room

*Banana crumble with butterscotch sauce and whipped cream*

Dame Blanche

*Dame Blanche*

Warm chocoladetaartje met witte chocolade ijs

*Hot chocolate pie with white chocolate ice cream*