

Walking Dinner

Hieronder vindt u ideeën terug om uw eigen Walking Dinner samen te stellen. Onderaan hebben we ook enkele voorbeelden toegevoegd. Dit kan uitgebreider of minder uitgebreid, zoals gewenst. Wij helpen u heel graag verder met uw persoonlijke keuze.

Walking dinner keuzemenu

Tapasbordjes op tafel

Gang 1-2-3

Warm

- Mini worstenbroodje
- Mini pizza-bolognaise
- Mini vol-au-vent
- Apéro-kippenboutje
- Bladerdeeghapje met garnaal
- Bladerdeeghapje kaas-ham
- Mini kaaskroket
- Mini garnaalkroket
- Mini Kipbrochette met BBQ-saus
- Krokant toastje met brie, appel, afgewerkt met honing en een walnotencrumble

Koud:

- Hapje Gandaham met mozzarella, zongedroogd tomaatje en rucola
- Wrap veggie
- Wrap Carpaccio
- Wrap met gerookte zalm
- Toast met foie gras en kweeperen confituur
- Pasta pesto met zongedroogde tomaatjes, parmezaan en pijnboompitten
- sashimi van zalm met mosterdzaadjes
- Soesje gevuld met een mousse van zalm
- Garnaalcoctail

Gang 4: een tasje soep

- Tomatensoep met balletjes
- Bisque van grijze garnalen
- Venkelvelouté met gerookte forelknippers
- Witloofsoepje met knippers van gerookte zalm

Gang 5 (klein bordje)

- Gerookte eendenborst met dadelcrème en geroosterde pindanoten
- Tataki van tonijn met wasabi mayonaise
- Mini tomaat garnaal
- Taboulé met tomaatjes, granaatappel, munt en een kalkoen spiesje (bordje)
- Toast gerookte zalm
- Mini steak tartaar, handgesneden
- Vitello tonato
- Rundscarpaccio
- Burrata met tomaten
- Mini hamburger (Warm)

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

- Scampi Nantua (Warm)

Gang 6 (groter bordje)

- Gerookte eendenborst met dadelcrème en geroosterde pindanoten
- Tataki van tonijn met wasabi mayonaise
- Mini tomaat garnaal
- Taboulé met tomaatjes, granaatappel, munt en een kalkoenspiesje (bordje)
- Toast gerookte zalm
- Mini steak tartaar, handgesneden
- Vitello tonato
- Rundscarpaccio
- Burrata met tomaten

Gang 7 + 8

- Schelvis met zee kraal, saus van de chef en crème van pastinaak
- Coquilles met crème van aubergine en bouillon van shiitake
- Scampi's met Nantuasaus
- Entrecôte met gefrituurde aardappelblokjes en peperroomsaus
- Varkenshaasje met champignonroomsaus, een aardappelkroketje en crème van zoete aardappel
- Ravioli van spinazie en ricotta en romige tomatensaus
- Parelhoenfilet met Fine Champagnesaus en gratin (aardappel of knolselder/pastinaak)

Gang 9

- Ring van panna cotta met rood fruit en een rode vruchtencoulis
- Quenelle van chocolademousse met een krokant laagje chocolade, afgewerkt met vers fruit en een notencrumble
- Keuze uit ons assortiment dessertglasjes
- ...

Enkele recent gekozen voorbeelden:

Menu 1
Tapasbordjes op de tafels
1 Krokant toastje met brie, appel, honing en walnotencrumble
2. Sashimi van zalm met mosterdzaadjes
3. Mini hamburger
4. Wrap met carpaccio
5. Soesje met gerookte zalm mousses
6. Scampi met nantuasaus
7. Bisque van grijze garnalen
8. Ravioli van ricotta en spinazie met een romige tomatensaus
9. Schelvis, crème van pastinaak, zee kraal en saus van de chef
10. Ring van panna cotta met rode vruchtencoulis en vers fruit

Menu 2
Tapasbordjes op de tafels
1. Mini kaaskroket
2. Hapje serranoham - mozzarella
3. Krokant toastje met brie, appel, honing en walnotencrumble
4. Sashimi van zalm met mosterdzaadjes
5. Bisque van grijze garnalen
6. gerookte eendenborst, dadelcrème en geroosterde pindanoten
7. Taboulé met kalkoenspiesje
8. Carpaccio
9. Schelvis, crème van pastinaak, zee kraal en saus van de chef
10. 3 glaasjes in buffetvorm

Menu 3
Tapasbordjes op de tafels
1. Kipbrochetje met dipsaus
2. Bladerdeeghapje met garnalen
3. Krokant toastje met brie, appel, honing en walnotencrumble
4. Sashimi van zalm met mosterdzaadjes
5. Tomatensoep met balletjes
6. Scampi met Nantuasaus
7. mini steak tartaar
8. Tataki van tonijn met notensalade en wasabi mayonaise
9. Schelvis, crème van pastinaak, zee kraal en saus van de chef
10. 3 glaasjes in buffetvorm

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- **6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)**
- **12% voor de verzorging van uw feest**
- **21% voor dranken en diensten (bediening)**

**Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.**