

Een walking dinner bestaat uit een aantal kleine, mooi opgemaakte gerechten die allemaal op een bordje worden uitgeserveerd. De zaal is ingericht met hoge en lage tafels waardoor uw gasten zowel staand als zittend kunnen eten. U kiest voorafgaand uit onderstaande lijst 1 soep, 2 koude gerechten (waarvan altijd 1 vegetarisch), 2 warme gerechten (waarvan altijd 1 vegetarisch), en een nagerecht. De gemiddelde prijs voor een walking dinner is hoger dan een buffet omdat er meer personeel en materialen voor nodig zijn.

Soep

Doperwtensoep met munt
Bouillabaisse met garnalen
Ossestaartbouillon

Koude gerechten

Hollandse garnalencocktail
Gravad lax met rode biet
Krabsalade met rivierkreeft

x

Tabouleh met walnoot en geitenkaas
Aubergine met ricotta en amandelen
Artisjoksalade

x

Gerookte rib-eye met zuurkool en mierikswortel
Mousse van kippenlever en madeira
Rauwe ham en meloen-salade

Warme gerechten

Gamba's met saffraanmayonaise
Zeebaars met frisse tomatensalade
Makreel van de grill met venkel

x

Longhaas met samoriglio
Kalfsmuis met mosterdjus en groene asperge
Lamsstoof met zuidvruchten

x

Risotto met doperwt, tuinboon en parmezaan
Lasagne met courgette, aubergine en pecorino
Geroosterde kikkererwten met feta en amandel

Nagerechten

Chocolademousse
Pannacotta (aardboi of limoen)
Witte chocolade-cheesecake (g)
Chocolade-dadelbrownie (g)
Slagroomsoesjes (g)
Oude Kaas met panforte (g)