

KOK OP STELTEN

DINER



WALKING DINNER

Steetfood style lente - zomer

- Peking eend met hoisinsaus
- Tom kha kai soep met spies van gamba
- Poké bowl met avocado, zwarte rijst, zalm, chioggia biet en krokante zeewier
- Mini pita met pulled chicken en sellerie komkommersalade
- Rocky road van marshmallow met pure en witte chocolade

Italiaans lente - zomer

- Caesar salade met little gem, gebakken kwartelei, grote crouton, Parmezaanse kaas crisp en ansjovis dressing
- Soep van geroosterde tomaat en courgette met basilicumolie en gebakken ricotta
- Ravioli artisjok, rucola, hazelnoot en kletskop van Pecorino
- Gemarineerde beef spies, salsa verde en gepofte gele tomaat
- Espresso-choco taartje met mascarpone en crumble



WALKING DINNER

Streetfood style herfst-winter

- Spicy buffalo bloemkool met yoghurt dip
- Pastinaak lemongrass-gember soep met crisp van pastinaak
- Thais viskoekje met rode curry saus, radijs, paksoi en taugé
- Rendang met rijst, haricots verts, bananenchips, geroosterde kokos
- Cheesecake met framboos

Italiaans herfst-winter

- Rucola salade met vijg, gerookte mozzarella,
- vijgenstroop en hazelnoot
- Soep van zoete aardappel, pompoen en sinaasappel met gepofte pompoenpitten en radijskiemen
- Ravioli paddenstoel, truffel met spinazie, paddenstoelensaus en krokante Parmezaan
- Kalfswang met pancetta, rode wijn,
- gefrituurde rozemarijn en polenta
- Tiramisu met mokka in een glas



SHARING DINNER & BUFFET

Lekker lokaal lente-zomer

- Rillette van gerookte makreel in little gem sla met zwarte olijven en een crostini
- Carpaccio van zoet zure radijs en biet, mierikswortelcrème en tartaar van gerookte biet
- Gerookte runder rib eye met citroen-dragondressing, pecannoten, Hollandse geitenkaas
- Gemarineerde beefspies met kruidenpesto
- Vis uit het seizoen met beurre blanc saus en gremolata
- Geroosterde krielaardappels met citroentijm
- Bospeen uit de oven
- Hangop van boerenyoghurt met rood fruit en bramencoullis



SHARING DINNER & BUFFET

Mediterraan lente-zomer

- Aspergetips, artisjok, rucola, krokante Parmezaan en basilicum dressing
- Caprese van verschillende tomaten met gerookte mozzarella
- Vitello tonnato met kapperappeltjes en kruidensalade
- Kalfswang met gremolata
- Vis van het seizoen met geroosterde venkel, venkelzaad en beurre blanc saus met sinaasappel
- Risotto met doperwten, tomaat en tuinbonen
- Gevulde courgette met crunch van brood en Parmezaan
- Citroentaart met frambozen en crispy framboos



SHARING DINNER & BUFFET

Lekker lokaal herfst - winter

- Salade van oerbietjes, topinamboer, kletskop van biet, oude Hollandse geitenkaas, bietenblad, cress en bietenstroop
- Pittige gerookte makreelfilet uit de Noordzee met zoet zure rode kool, kruidensla en mosterddressing
- Gerookte runder rib eye met geroosterde ui-balsamicodressing, amandelen, Hollandse geitenkaas
- Stoof met donker lokaal bier en ontbijtkoek onder dakje van bladerdeeg
- Winter kabeljauw uit de oven met zoete ui
- Geroosterde wintergroenten: knolselderij, pompoen, biet, peen
- Knolselderij- pastinaakgratin met rozemarijn en tijm
- Tarte tatin van peer of appel met crumble en spicy karamelsaus



SHARING DINNER & BUFFET

Mediterraan herfst-winter

- Mootje warmgerookte zalm met wortelcrisps en zeekraal
- Rucolasalade met gemarineerde vijgen, Taleggio, artisjokken, crisp van topinamboer en sinaasappel-balsamicodressing
- Pompoen uit de oven met crunch van Parmezaan
- Rozevalaardappeltje met olijfolie en gefrituurde rozemarijn
- Coq au vin met rode wijn
- Caponata: stoof van aubergines met tomaat, kappertjes, groene olijven, pijnboompitten en basilicumcress
- Ravioli paddenstoel-truffel met paddenstoelensaus, Parmezaan crisp, hazelnoot en spinazie
- Tiramisu met mokka in een glas



STAMPPOT BUFFET

Extra lekker als het buiten koud is.....

- Stampot champagnезuurkool met gebakken appel
- Stampot pompoen met tijm en hazelnoten
- Stampot rauwe spinazie en rucola met gekarameliseerde rode ui
- Stampot zoete aardappel, feta en hazelnoten
- Huisgemaakt gehaktbrood met dragon-mayonaise
- Bijzondere bio-braadworst van Brandt en Levie



SIT DOWN DINNER

Basic menu lente-zomer

- Groentetuintje van lentegroenten met 'aarde' van paddenstoelen en roggebrood
- Coq au vin met lente groenten
- Citroentaart met rood fruit en bramencoullis

Basic menu herfst-winter

- Soep van pastinaak en topinamboer met hazelhoot crunch en chips van pastinaak
- Pulled duck met zuurkool, gratin en cranberry
- Tarte tatin met crumble en spicy karamelsaus



SIT DOWN DINNER

Luxe menu lente- zomer

- Carpaccio van zoetzure radijs en biet met warmgerookte zalm met crisp en mierikswortel
- Zeebaars met zwarte rijst, geroosterde venkel, risotto met tuinbonen en beurre blanc saus met vadouvan, kroepoek van saffraan
- Chocoladetaartje met crème van framboos, bonbon van witte chocolade, crumble en crispy framboos

Luxe menu herfst-winter

- Pastei van konijn met paarse peen, crème van gerookte peen, pruimenchutney, briochebrood
- Gestoomde kalfswang met gremolata, rode wijn en tomaat met gratin van knolselderij en pastinaak
- Schwarzwald trifle met chocolademousse, kirch en kersen

