

KOK OP STELTEN

DINER FOODBOOK



WALKING DINNER STREET FOOD STYLE LENTE/ ZOMER

- Peking eend met eetbare bloemen en hoisinsaus
- Tom kha kai met spies van gamba
- Ceviche van Dutch Yellowtail met crispy mais, zoet zure rode ui en little gem
- Thaise curry met kip of vega en veel groenten
- Rocky Road met marshmallow, pure en witte chocolade

EXTRA GANG/OPTIE

- Courgette citroentijm fritters met frisse salade van gele peen, radicchio en waterkers

WALKING DINNER ITALIAANS LENTE / ZOMER

- Mix van tomaten met burrata en gerookte olijfolie
- Soep van doperwten, munt en citroen met waterkers
- Ravioli van de chef zoals venkel-salie met met rucola, hazelnoot en kletskop van Parmezaan
- Beef met salsa verde, hasselback aardappel en tian van aubergine, tomaat, courgette
- Basilicum panna cotta met passievruchtencurd en crumble

EXTRA GANG / OPTIE

- Koolvisrug met kruidenkorst met sorghum, antiboise saus en seizoensgroenten



WALKING DINNER STREET FOOD STYLE HERFST / WINTER

- Spicy buffalo bloemkool met yoghurt dip
- Pastinaak lemongrass-gembersoep met crisp
- Thais viskoekje met chilidressing, wortel, radicchio en mango
- Rendang met rijst, haricots verts, bananenchips, geroosterde kokos
- Cheesecake met framboos

EXTRA GANG / OPTIE

- Tostada met bavette, jalapeñodip en geblakerde sinaasappel

WALKING DINNER ITALIAANS HERFST / WINTER

- Wild paté met brioche en chutney
- Soep van zoete aardappel, pompoen en sinaasappel met gepofte pompoenpitten
- Ravioli met paddenstoel, truffel en spinazie, paddenstoelensaus en krokante Parmezaan
- Stoof van rundvlees met veel groenten en puree van knolselderij met gefrituurde rozemarijn
- Tiramisu met pistache of cannoli met mascarpone

EXTRA GANG:

- Winterkabeljauw met puree van peen en beurre blanc met vadouvan



SIT DOWN BASIC MENU LENTE/ ZOMER

- Soep van doperwten, munt en citroen met waterkers
- Sukade met gremolata, rosevalkrieltjes en seizoensgroenten
- Citroentaart met rood fruit en coulis

SIT DOWN BASIC MENU HERFST/WINTER

- Soep van pastinaak en topinamboer met hazelnootcrunch en chips van pastinaak
- Stoof van rundvlees met veel groenten en puree van knolselderij met gefrituurde rozemarijn
- Appeltaartje met spijs en amandel crumble

SIT DOWN LUXE LENTE/ ZOMER

- Ceviche van Dutch Yellowtail met crispy mais, zoet zure rode uit en little gem sla
- Kalfslende met fluffy gratin, tian van tomaat, courgette en aubergine en dragon boter
- Taartje met frambozen-grapefruit curd, frambozencoulis en appel-munt gel

SIT DOWN LUXE HERFST / WINTER

- Tostada bavette, geblakerde sinaasappel en jalapeño dip
- Parelhoen met ras el hanout, freekeh, seizoensgroenten en labneh
- Chocolade-karamel taartje met
- gezouten karamelsaus, kletskop, en masrcarpone



EXTRA GERECHTEN SIT DOWN

Voorgerechten

Lente / zomer

- Groentetuintje van lentegroenten met 'aarde' van paddenstoelen en roggebrood
- Carpaccio van zoetzure radijs en biet met warm gerookte zalm met crisp en mierikswortel

Herfst/ winter

- Pastei van wild met paarse peen, crème van gerookte peen, pruimenchutney, brioche

Anytime

- Tostada met bavette , jalapeno dip, geblakerde sinaasappel
- Coquille met piccalilly bloemkool crème en kruiden filodeeg



Hoofdgerechten

Herfst/ winter

- Gestoofde kalfswang met gremolata, rode wijn en tomaat met gratin van knolselderij en pastinaak

Anytime

- Coq au vin met lentegroenten
- Zeebaars met zwarte rijst, geroosterde venkel, beurre blanc saus met vadouvan, kroepoek van saffraan
- Kalfsentrecôte met saus van morille, gesmoorde groene kool, kriel in de schil
- Kabeljauw met sticky peentjes, aardappelpuree en seizoensgroenten

Na

Herfst / winter

- Sinaasappel en tonkabonen custard, glühwein pruimen en cranberries, mandarijn crisp

Anytime

- Chocoladetaartje met crème van framboos, bonbon van witte chocolade, crumble en crispy framboos
- Taartje met passievrucht, cava en munt
- Panna cotta met gezouten karamel



SHARING & BUFFET – ANYTIME

- Aspergetips, artisjok, rucola, krokante Parmezaan en basilicum dressing
- Mix van tomaten met burrata en gerookte olijfolie
- Gerookte bavette met pecannoten, Hollandse geitenkaas en salade
- Ravioli van de chef zoals venkel salie met geroosterde venkel
- Geroosterde krielaardappels met citroentijm
- Seizoensgroenten uit de oven zoals snijbiet, romanesco en radijs
- Koolvisrug met kruidenkorst of kip uit de oven met dragonboter
- Taartje met frambozen-grapefruit curd, frambozencoulis en appel-munt gel



EXTRA GERECHTEN SHARING DINER EN BUFFET

Voorgerechten

- Carpaccio van zoetzure radijs en biet,
- mierikswortelcrème en warm gerookte zalm of tartaar van gerookte biet
- Ceviche van Dutch Yellowtail met crispy mais, zoet zure rode uit en little gem sla
- Dingesneden diamanthaas, groene peper-dragon dip

Hoofdgerechten

- Stoof van rundvlees met veel groenten en puree van knolselderij

