

KOK OP STELTEN

Diner Foodbook



Walking dinner - Streetfood style herfst/winter

- Zwarte bun met pulled paddo en pickle van wortel
- Pastinaak lemongrass-gembersoep met crisp
- Salade met paksoi, sojaboon, lente uit, biet en wortel
- Rouget Barbet met soja aardappelen en komkommer pickle
- Taartje met karamelmousse en miso-karamel saus



Walking dinner - Classics

herfst/winter

- Wildpaté met brioche brood en pruimenchutney
 - Soep van zoete aardappel, pompoen en sinaasappel met gepofte pompoenpitten en radijskiemen
 - Ravioli met paddenstoel, truffel en spinazie, paddenstoelensaus en krokante Parmezaan
 - Winterkabeljauw met puree van peen en beurre blanc met vadouvan
- OF**
- Stoofvlees met Oedipus stout bier met Gnocchi
 - Taartje met kumquat met kersen



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 in 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
- Chocolate-karamel taartje met
- gezouten karamelsaus, kletskep, 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, crumbleen crispy framboos
- Taartje met passievrucht, cava en munt
- Panna cotta met gezouten karamel



Sharing & buffet - anytime

- Aspergetips, artisjok, rucola, krokante Parmezaan en basilicumdressing
- 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, romanescos en radijs
- Dorade, stamp met snijbiet, crumble met kruiden en gele kokos curry saus
- 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

