

KOK OP STELTEN

DINER FOODBOOK

LENTE / ZOMER 2024



Walking dinner speciaal lente/ zomer

- Groente wafel met gel van citroen, gel van peen, doperwtenpuree en cress
- Gele biet soep met ras el hanout en wasabi crisp
- Botervis carpaccio met gefermenteerde little gem, kumquat crème, mizuna en prei olie
- Eendenborst met stamp van prei en kokos-curry saus
- Trifle van ricotta cake, ricotta crème, gemarineerde aardbei en cress

Walking dinner classic lente / zomer

- Mix van tomaten, burrata, gerookte olijfolie, basilicum
- Asperge ravioli met frisse groente en kruiden saus, bulls blood en parmezaan crisp
- Rode mul met koude salade van smashed potato met zeekraal en cress
- Kipstoof met mosterd, pastinaak, edamame, gnocchi en cress
- Citroentaartje met gekonfijte sinaasappel, fruit en coulis



Walking dinner street food style lente / zomer

- Peking eend op gefrituurd rijstvel met bloemblaadjes, bosui en sinaasappelsiroop
- Viskoekje op gele bun met wortel-spitskool slaw en lemongrass dip
- Taco met barbacoa, kaassaus, zoete rode ui en ijsbergsla
- Thaise curry met kokos, rijst en veel groenten
- Witte chocolade en mango cheesecake, met coulis en cress

Extra gang / optie's

- Linzen-curry-kokossoep met saffraan crisp
- Pao de queijo (Braziliaans kaasbroodje) met groente, zwarte bonenpuree, tabasco popcorn en cress
- Laagjes brownie met cheesecake en crispy rijst



Sit down menu
een 3 of meer gangen menu
met individuele gerechten

Voorgerechten

- Soep van gele biet met ras el hanout en wasabi crisp
- Rode bietenmousse met venkel salade en grissini
- Groente wafel met gel van citroen, gel van peen, doperwtenpuree en cress
- Botervis carpaccio met gefermenteerde little gem, kumquat crème, mizuna en prei olie
(vega versie: Koolrabi met gefermenteerde little gem, kumquat crème, mizuna en prei olie)
- Mix van tomaten, burrata, gerookte olijfolie en basilicum of basilicum cress
(vegan versie: Mix van tomaten, artisjok, gerookte olijfolie en basilicum of basilicum)



Hoofdgerechten

- Confit de canard met stamp van prei, gebakken rode ui, kruidensla, prei in currysous en cress
 - (vega versie met gegrilde spitskool en Asperge)
- Dorade met koude salade van smashed potato met zeekraal, venkel, doperwtenpuree, prei olie en cress
 - (vega versie: met gerookte peen)
- Kabeljauw met peen puree, kruiden crumble, curry saus en crazy pea
- Kipstoof met mosterd, pastinaak, edamame, gnocchi en cress
- Kalfs sukade met gratin, bloemkoolpuree, sticky peen en kalfsjus
- Short rib met gratin, pastinaak puree, venkel en peen



Nagerechten

- Chocolade terrine met dulce de leche, Koffie, kardemom en crumble
- Laagjes brownie met cheesecake en crispy rijst
- Witte chocolade en mango cheesecake met coulis en cress
- Ricotta tarte tatin met sinaasappel en rozemarijn, ricotta crème, coulis en cress (vegan cheesecake met coulis en cress)
- Mix van mini dessert



Sharing dinner

In 3 rondes:

1: een individueel voorgerecht,

2: 4 verschillende gerechten om te delen,
gepresenteerd op schalen

3: een individueel dessert

Dit diner kan ook als een buffet worden besteld. Voor het voor- en nagerecht geldt: je kan ook iets kiezen uit de andere menu's en een dessertbuffet is ook mogelijk.

Ronde 1

- Mix van tomaten, burrata, gerookte olijfolie en basilicum of basilicum cress

Ronde 2

- Ravioli van de chef met frisse groente en kruiden saus, en parmezaan crisp
- Bavette met chimichurrie
- Dorade, venkelsalade en antiboise
- Gegrilde seizoen groenten en kriel uit de oven

Ronde 3

- Citroentaartje met fruit

