



Walking dinner (vanaf 30 personen)

Formule 1: € 54,50 p.p.

Receptiehapjes

- ✓ Glaasje met salade van tomaat, avocado en amandel met mozzarella en krokante basilicum
- ✓ Kort gegrild kalfsvlees met pickles, broodkrokant en bieslook
- ✓ Thaise kippensoep
- ✓ Ovenhapje met grijze garnaal en bisque

Menu

- ✓ Huisgekonfijte zalm met roze peper, dille en gin, Griekse yoghurt met gember, zoetzure sjalot, citroengel, sesamkrokant en een mosterddressing
- ✓ Licht gegaarde makreel met Marokkaanse smaken (pompoen, handgevormde couscous, rozenwater, raz-el-hanout, komkommer en Harissa)
- ✓ Gegrild en koud gesneden kalfsvlees met een tapenade van groene olijven, tomaat, broodkrokant, notensla en Parmezaanse kaas
- ✓ Zeebaars met groene asperges, hollandaisesaus en aardappelpuree

Dessert

- ✓ Carpaccio van sinaasappel met specerijen, karamel, appelbloesem, jonge basilicum en kokos-ijs
- ✓ Chocoladebereidingen met vanille en bosvruchten

Formule 2: € 54,50 p.p.

Receptiehapjes

- ✓ Velouté van bloemkool met hazelnootolie en gerookte paling
- ✓ Gekonfijt rundsvlees met sjalotjes en Griekse yoghurt
- ✓ Eendenborst, raz-el-hanout en humus
- ✓ Krokante mossel met fijne groenten en kerriedip

Menu

- ✓ Rauw gemarineerde zeebaars met limoen, avocado, zure appel, mini kropsla, mosterddressing en broodkrokant
- ✓ Gemarineerd en licht gepekeld rund met een pesto van peterselie en rucola, chips van aardappel en bereidingen van tomaat
- ✓ Kwartel op de BBQ, gelakt pootje, pinda-chili saus, paksoi en yuzugel
- ✓ Varkenswangen met bordelaise saus, een crème van knolselder, jonge wortel, shii-také paddestoelen en gebakken krielaardappeltjes met tijm

Dessert

- ✓ Trio van sorbet met munt en een aardbeiensoepje
- ✓ Biscuit met bereidingen van speculaas, spongecake, mandarijnsorbet en gekarameliseerde noten

Formule 3: € 52,0 p.p.

Receptiehapjes

- ✓ Carpaccio van zalm met soja-mosterd en dille
- ✓ Variëteiten van tomaten met avocado, amandel en grijze garnaal
- ✓ Soepje van witlof met gerookte eend en fijne groentjes

Menu

- ✓ Parelhoenfilet met seizoensgroenten, jus met rozemarijn en krokante aardappels

Dessert

- ✓ Chocoladebereidingen met vanille en bosvruchten

Walking dinner/buffet (vanaf 30 personen)

Formule 4: € 52,00 p.p.

Walking Dinner

- ✓ Huisgekonfijte zalm met roze peper, dille en gin, en daarbij Griekse yoghurt met gember, zoetzure sjalot, citroengel, sesamkrokant en mosterddressing
- ✓ Licht gegaarde makreel met Marokkaanse smaken, pompoen, handgevormde couscous, rozenwater, raz-el-hanout, komkommer en Harissa
- ✓ Gegrild en koud gesneden kalfsvlees met een tapenade van groene olijven, tomaat, broodkrokant, notensla en Parmezaanse kaas

Buffet

- ✓ Zeebaars, op het vel gebakken
- ✓ Parelhoenfilet met gebakken witlof en daarbij een jus met jeneverbes
- ✓ Aardappelpuree
- ✓ Gesauteerde aardappel met rozemarijn en look
- ✓ Jus van schelpdieren en kokos
- ✓ Mengeling van seizoensgroenten

Formule 5: € 52,00 p.p.

Walking Dinner

- ✓ Rauw gemarineerde zeebaars met limoen, avocado, zure appel, mini kropsla, mosterddressing en broodkrokant
- ✓ Gemarineerd en licht gepekeld rund met een pesto van peterselie en rucola, chips van aardappel en bereidingen van tomaat
- ✓ Kwartel op de BBQ, gelakt pootje, pinda-chili saus, paksoi en yuzugel

Buffet

- ✓ Tongrolletjes met witte wijnjus, fijne groenten en grijze garnaal
- ✓ Kipfilet uit de Landes met Parijse champignon en rode wijnjus
- ✓ Ovenaardappel (opgespoten aardappelpuree)
- ✓ Gesauteerde aardappel met rozemarijn en look
- ✓ Mengeling van seizoensgroenten

Walking Dinner

- ✓ Krokette van chimay kaas met gandaham, een witloofslaasje en mosterd
- ✓ Variëteiten van tomaat, met grijze garnalen
- ✓ Paling in 't groen

Buffet

- ✓ Tongrolletjes op oostendse wijze
- ✓ Rundkarbonade met Bruine Leffe
- ✓ Frietjes
- ✓ Aardappelpuree
- ✓ Mengeling van seizoensgroenten

Onze walking dinners en de verschillende buffetformules worden verzorgd door onze huistraiteur Papillot Cateringservice
