

## DINER

### EEN MAALTIJDVULLEND LOUNGEARRANGEMENT (WALKING DINNER)

Onderstaande zijn suggesties: in overleg met onze chef-kok kan alles op maat worden samengesteld.

#### WALKING DINNER DE LUXE (voor grotere groepen, avondvullend)

€ 45,00 p.p.\*

- tartaar van sashimi tonijn gegeurd met pernod en zwarte peper, crème van wasabi, salade van zeewier en krokantje van sesamzaad
- huisgerookte eendenborstfilet met een salade van parelgort, granaatappel en mint, ras el hanout kruiden en gebakken perzik
- op de huid gebakken rode poonfilet met gamba, kervel citroenrissotto, puree van wortel en seizoensgroentjes
- gebakken ossenhaas met knolselderij, uienconfit, seizoensgroenten uit eigen tuin, saus van rode port
- cremeux van passievruchten met een taartje van mangobavarois, mini merenge, ravioli van mango

#### WALKING DINNER DOORZICHT (voor grotere groepen, avondvullend)

€ 37,50 p.p.\*

- frisse salade met coburgerham en meloen, pijnboompitjes
- gerookte zalmfilet van 'het Vishuis' uit Meer met komkommersalade en dilledressing
- soep van geroosterde tomaten, geserveerd met een desembroodje
- saté van kip met Thaise satésaus, geserveerd met kroepoek en atjar
- runderstoofvlees geserveerd met een snee oerbrood met kruidenboter
- dame blanche, vanille-ijs met slagroom en chocoladesaus

#### VOLLEDIG DINER AAN TAFEL, TER PLEKKE DOOR ONZE CHEF KOK BEREID!

€ 40,00 p.p.\*

##### Voorgerechten: een keuze uit:

Makreelfilet, ingelegd in sushi azijn en kruiden, tartaar van makreel, structuren van rode biet en een dressing van soja en limoen

OF

Thaise salade met mango, kip, Chinese kool, tauge en pinda, dressing van gember en limoen

OF

Tartaar van rundvlees met dressing van mosterd, frisse salade en pijnboompitten

OF

Salade van quinoa met artisjok, ceviche van gamba en gebakken gamba, creme van Savora mosterd

##### Hoofdgerechten: een keuze uit:

Zalmfilet met een korst van aardappelpuree en pecannoten, groenten van het seizoen en witte wijnsaus

OF

Gebakken runder diamanthaas, met structuren van wortel, bulghur en Ras en Hanout saus

OF

Op de huid gebakken dorade filet met antiboise met tomaat, gestoofde groenten van het seizoen en risotto

OF

Varkenswang, gestoofd in lokaal gebrouwen Pimpelmeesch dubbel, met puree van aardappel en knolselderij met truffel, seizoensgroenten en paddestoelen

##### Desserts: een keuze uit:

Pannacotta van yoghurt met een gelei van kersen

OF

Sachertorte, taartje van melkchocolade met bosvruchten

OF

Creatie van mokka, praline en noten

\* **Kok en bediening:** De prijs van de diner suggesties is exclusief de chef-kok en eventuele bediening. De prijs van de chef-kok bedraagt € 29,50 exclusief 21% BTW per uur. Vanaf tien gasten is een bedieningsmedewerker benodigd a € 29,50 per uur exclusief 21% BTW. Zowel de uren van de chef-kok als de eventuele bediening gaan op nacalculatie. Wij gaan er van uit dat u voor alle gasten het zelfde menu kiest, met uitzondering van eventuele dieetwensen. Een voorstel op maat vragen wij graag aan bij onze cateraar. *Alle prijzen van de diners zijn exclusief 9% btw.*