

# Suggestiemenu Voorjaar 2020

## Walk x Talk x Dine



### Walk, talk & dine

Receptie – walking diner formule

Alles wordt uitgeserveerd in degustatiebordjes

Koude gerechtjes worden rondgedragen | warme gerechtjes worden klaargemaakt aan buffet.  
(ronddragen van warme gerechtjes kan, mits meerkost in bediening)

*Wij voorzien een volwaardig vegetarisch en lactosevrij alternatief - andere allergenen dienen 10 dagen vooraf meegedeeld te worden*

### Apero

#### Fingerfood op statafels

Receptie gaat over in menu met degustatiebordjes die worden rondgedragen als voorgerecht.

#### Koude degustatiebordjes (3 pp)

Palingmousse | mossel | soepje van groene kruiden | kervel | broodchips

Krokante hoevekip | parelcouscous | curry | roze pompelmoes | appel |

geroosterde pompoenpit

Mousse van Gregaham | witloofconfijt | crumble Gregaham | cress

Gegrilde pompoen | linzen | geitenkaas | honing | balsamico | chips van rode biet

Portobello | boursin | schorseneer | bieslook

#### Warme tafel in buffetvorm - uitgeserveerd in kommetjes (5pp)

Pot-au-feu van Melkzwijn | voorjaarsgroenten | Karmeliet

Gebakken heekfilet | pompoenzalf | spinaziescheuten | hooi van prei

Ravioli van champignons | truffelsaus | tuinboontjes | chips van Parmezaan

Tournedos Rossini | foie gras | pancetta | rode wijn | rösti | boerenkool

Stoofpotje van varkenswangen | traag geeraard in Kriekenbier | pastinaakmousse

### Dessert

Boule de Berlin (vanille, chocolade, hazelnoot)

En | OF Merveilleux (chocolade, Brésilienne, aardbei)

### Kostprijs (excl. BTW)

Min. 40p

Walk, talk, dine: € 45.00 pp – Kleine formule € 35.00 (2 bordjes, 4 kommetjes – lunchformule)

Bediening (5u, incl. 1u vooraf aanwezig + 0.5u na afloop) € 10.00 pp – obv 75p

Opbouwkost € 150.00

