



## SHARING DINNER

€ 58,-

Kiezen voor een groot gezelschap kan best ingewikkeld zijn. Daarom adviseren wij een Sharing Dinner. Wij serveren diverse voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten waar de gasten aan tafel uit kunnen kiezen en met elkaar kunnen delen.

### VOORGERECHTEN OM TE DELEN

**GEMARINEERDE ZALM** in rode biet met mierikswortel crème

**GEROOKTE EENDENBORST** met rauwkost van wortel en kool

**FLAMMKUCHEN TEXEL** met gerookt spek, prei en oude schapenkaas

**LINZENSOEP** met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie (per persoon)

**DESEMBROOD EN CRACKERS** met hummus en daslookboter

### HOOFDGERECHTEN OM TE DELEN – keuze 1 week van te voren doorgeven

**ROGVLEUGEL** met geroosterde bloemkool en beurre noisette vinaigrette

**GNOCCHI** met geroosterde pompoen, pijnboompitten en ricotta

**GEGRILDE BIEFSTUK MRIJ** met polenta en beurre Café de Paris

*geserveerd met friet, rauwkost & groenten*

### ALS AFSLUITER, OM TE DELEN

**SUIKERBROOD PARFAIT** met gepocheerde peer en pecannoten

**BONBONS** uit eigen keuken

**APPEL KRUIJMEL**

€ 58,- p.p.



## WALKING DINNER

€ 48,-

Het Walking Dinner is een compleet diner bestaande uit diverse kleine gerechtjes die je zowel staand als zittend kunt eten. Je bent niet gebonden aan een zitplaats, het idee is om informeel te dineren met je gezelschap. Het Walking Dinner bestaat uit simpele gerechten van mooie producten die je met de hand of alleen met een vork kunt eten. Ons advies is minimaal 5 gerechtjes te nemen.

GERMARINEERDE ZALM met quinoa cracker en mierikswortel crème

GEROOKTE EENDENBORST met rauwkost van wortel en kool met druivenmosterd vinaigrette

HERT SUKADE met knolselderij en gekarameliseerde kastanje

BRIOCHE HAMBURGER VAN SPIJKERMAN met kimchi

RAVIOLI VAN CEPES met oude schapenkaas

TIJGERSOES met pure chocolade en rode bietenijs

**€ 12,- per gerecht per persoon**

*Het walking dinner is vanaf 4 gerechten en vanaf 20 personen mogelijk.*

