

Walking dinner:

De meeste gerechten worden op individuele bordjes aan uw genodigden bezorgd, gaat meestal rechtstaand door en kan gecombineerd met een buffet.

'Classico' Walking dinner

Vanaf 50 personen

Apérohapjes rondgang : 1,5 à 2 uur

- Fris glaasje van gemarineerde rauwe groentjes en rivierkreeftjes
- Brochette creola : spiesje met scampi, druif, ananas en gerookte heilbot
- Sushi duo: combinatie van hoso maki met zalm en california roll met avocado, omelet en krab
- Carpaccioroll, klassieke carpaccio op een degustatielepel
- Rouleau Mekong: verse homemade kiploempia met zoetzure groentjes
- Bruschetta met mousse van geitenkaas, druif, tijm en nootjes
- Parfait van tomaat en gerookte forel
- Tempura van zwarte tijgergarnaal, in een krokant jasje
- Cannelloni van courgette en mozzarella
- Brikmandje met mousse van avocado en Noordzee garnalen

Hoofdgerechten rondgang : 1,5 à 2 uur

- Conchiglioni, grote pastaschelp gevuld met ricotta en spinazie in een tomatenroomsausje
- Zalmfilet, kort gebakken op de teppan yaki met mousselinesausje
- Krokante kip met looksausje and pittige krielaardappeltjes
- Tongrolletje met saffraan, roze peper en risotto
- Traag gegaarde varkensribbetjes met sausje van steranijs en vijfkruiden
- Osso bucco van kalkoen met orzo (Griekse pasta)
- Lamsfilet met roomsausje, gratin en gekarameliseerd witlof

Formule van 6 of meer apérohapjes en 4 of meer hoofdgerechten

Prijs op aanvraag.

Andere suggesties steeds welkom.

Veggie en vegan opties zijn mogelijk en we kunnen rekening houden met intoleranties en allergieën.

Alle bereidingen zijn vers, uit eigen keuken, met de grootste zorg en kwaliteit bereid.

Keuken en benodigdheden voor de bereidingen worden door de klant of onszelf voorzien.

Personeel voor keuken en zaal wordt aan uurtarief aangerekend.

Vraag naar onze prijsofferte en vermeld het aantal personen, datum feest, locatie en voorzieningen, dranken formule, bediening, ...