



## Walking Dinner Keuzemenu

### Voor

- Gevogelte rouleau met linzen-quinoa-salade, avocadocrème, mesclun en Sjalottenvinaigrette
- Salade Niçoise met vers gegrilde tonijn
- Carpaccio van de gerookte biefstuk met Amsterdams zuur en snippers van Oude Bastiaans kaas

### Soep

- Cappuccino van bospaddenstoelen
- Espressokopje gevuld met kreeftensoep en kokosschuim
- Mossel-saffraan soep met bieslook en Sereh
- Dubbel getrokken runderbouillon met merg en kervel

### Tussen

- Crespelle, gevuld met geroosterde pompoen en ricotta gegratineerd met Grana Padano
- Dingesneden lauwwarme Zeebaars 'al prima vera'
- Club sandwich met coquilles St-Jacques Pata Negra-ham, appel en basilicumolie





## Hoofd

- Parelhoenfilet gevuld met artisjok, mozzarella geserveerd met een rozemarijnsaus
- Rozemarijn-reeboutspies op een pompoenstampotje geserveerd met kruidkoeksaus
- ‘Bressato’ rundvlees gestoofd in Chianti wijn met kaneel, geserveerd met een gerookte knoflook en rucola-stampot.
- Maïskipfilet gevuld met spinazie en ricottakaas en saliesaus
- Filet van Dorade Royal op Tagliolini met gegrilde groenten en Sauce Antibiose

## Toe

- Stilton met rode port en crostini
- Cranberry-appel crumble
- Chocolade mousse in drie kleuren met schuim van tonkabonen
- Klassieke tiramisu (eventueel met koffie, cognac of rum variatie)
- Panna cotta met compote van bloedsinasappel

*Catering keuzemenu voor walking dinners. Afhankelijk van wensen en budget van de klant kan er één of meerdere gerechten per groep aan de gasten gepresenteerd worden. Prijzen vanaf voor catering van walking dinners in de regio Amsterdam vanaf € 40 per persoon exclusief catering-personeel op locatie, drank en materialen. Voor een catering offerte op maat voor uw walking dinner graag contact opnemen via ons [offerte aanvraagformulier](#)*

