

# Walking dinners

Onze chef-kok Paul heeft een aantal walking dinners voor u samengesteld, waarbij u en uw gasten op informele wijze kunnen genieten van de gerechten uit onze keuken en elkaars gezelschap. Uiteraard serveren we daar naar wens een passend glas wijn bij. Walking dinners serveren we vanaf 25 personen.

## Walking dinner 'Jacob Molenaar' 75,- p.p.

Vijf kleine gerechtjes van het seizoen, geserveerd van 1 december tot 31 maart 2023.

- Zalmpastrami | Koolsalade | Kuit
- Pompoensoep | Topinambour | Pompoenpit-olie
- Gerookte eendenborst | Hazelnoot | Zuurkool | Morillesaus
- Runderlende | Pastinaakcrème | Linzen | Rozemarijnjus
- Gebrande suikerbroodpudding | Cranberry | Fudge

## Walking dinner 'Cuisinier' 122,50,- p.p.

Zeven heerlijke, kleine, exclusieve gerechtjes.

- Ceviche coquille | Krabsalade | Granny Smith | Rode Curry
- Steak tartare van Kalf | Pata Negra ham | Piccalilly
- Bouillabaisse | Mosselen | Bleekselderij
- Gegrilde zeebaars | Kreeftmousseline | Choronsaus
- Ossenhaas | Knolselderijcrème | Truffel
- Kaasproeverij | Vijgenbrood | Appelstroop
- Chocoladetaartje | Seizoensfruit | Vanillesaus

## Walking dinner 'du Chef' 60,- p.p.

Een verrassingsdiner samengesteld door de chef-kok bestaande uit vijf heerlijke kleine gerechtjes aangepast aan het seizoen.

## Dinerbuffet 'Maatwerk'

Nadere invulling en prijs volgt in overleg met de chef.

In het reserveringsoverzicht staat de totaalprijs van de bijeenkomst, alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.



heirloo m  
venues of utrecht