

# 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 2023 tot 31 maart 2024.

- Eendenham | Rode uiencompote | 5-Spice-mayonaise
- Witlofsoep | Walnoten | Oudwijker Lazuli
- Gestoofde kalfswang | Koningsboleet | Zwarte knoflooksaus
- Kabeljauw in kruidenkorst | Bataat-crème | Rucola | Vadouvan-saus
- Speculaasmousse | Gebrande marsepein | Appeltaart crumble | Chokoladesaus

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

Zeven heerlijke, kleine, exclusieve gerechtjes.

- Krabsalade-rode curry | Krokante gamba | Granny smith
- Steak tartare van kalf | Pata Negra ham | Truffelmayonaise
- Bisque | Geroosterde paprika | Cognac-room
- Gegrilde zeebaars | Mango-peper chutney | Pernodstroop
- Ossenhaas | Knolselderijcrème | Paddenstoelen | Rode port-jus
- Kaasproeverij | Vijgenbrood | Appelstroop
- Karameltaartje | Pure chocolademousse | Vanillesaus

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

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

## Walking dinner 'Maatwerk'

Natuurlijk stelt onze chef-kok Paul ook graag een walking dinner speciaal voor jullie gezelschap samen. De precieze invulling en prijsstelling stemmen wij graag met jullie af!

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



**heirloo**   
venues of utrecht