

# Walking dinners

Onze chef-kok Paul heeft een aantal walking dinners samengesteld, waarbij 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 euro p.p.

Vijf kleine gerechtjes van het seizoen, geserveerd van september tot en met november 2025.

- Beef tataki | Radijssalade | Chipotle mayonaise
- Knolselderijsoep | Paddenstoelen | Parmezaan crumble
- Terrine van Octopus | Zoetzure pompoen | Beurre rouge
- Kabeljauwfilet met tomatenkorst | Aardappelsalade | Venkel-saffraan saus
- Vijgen bavarois | Rozemarijn crumble | Pedro Ximénez gel

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

Zeven heerlijke, kleine, exclusieve gerechtjes.

- Steak tartare | Cornichons | Zachtgegaarde eidooier | Sriracha mayonaise
- Tonijn tataki | Ponzu dressing | Wakamé
- Aardappel-kervel soep | Witlof | Truffel
- Krokante gamba | Venkelsalade | Kreeftensaus
- Gegrilde Kalfshaas | Rendang | Zwezerik | Knolselderij crème
- Kaasproeverij | Vijgenbrood | Appelstroop
- Witte chocolade crème brûlée | Limoen parfait | Zwarte bessengel

## Walking dinner 'du Chef' 60 euro 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—m  
venues of utrecht