

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 december 2025 tot en met februari 2026.

- Gravad Lax | Brandade | Rode bieten salade
- Mosterdsoep | Geroosterde aardpeer | Salie crème
- Gebakken buikspek | Cassoulette witte bonen | Provençaalse tomatensaus
- Eendenborst | Confit de Canard | Stroganoff | Macadamia
- Chocolade cheesecake | Karamelsaus | Pinda crumble

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