

Walking dinners

Walking dinner 'Jacob Molenaar'

80 euro p.p.

Vijf kleine gerechtjes van het seizoen, geserveerd in september & oktober 2026.

- Terrine van rundersucade | Waldorfsalade
- Pompoensoep | 5-Spices-room
- Eendenrillette | Snijbonen en witte bonen | Soubise-saus
- Gegrilde dorade | Knoflookspinazie | Gepofte tomaat | Noilly Prat-saus
- Appelcrumble-taartje | Vanille saus | Kaneelparfait

Walking dinner 'Cuisinier'

130 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'

63 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