



► Walking dinner 4 gangen (lente-zomer)

Beschikbaar van april tot en met september.

20 – 50 personen: 79€/persoon
50 – 100 personen: 69€/persoon
Meer dan 100 personen: 61€/persoon

Inclusief kok, bediening hapjes en gerechten, aangepaste borden, bestek en servetten. Duurt ongeveer 4 à 5 uren, afhankelijk van de grootte van de groep.

Hapjes

Keuze uit 2 hapjes:

- hapje peperkoek / huisbereide préparé / zilveruitjes
- haring / Granny Smith appel / zure room
- rollade gerookte zalm / kruidenkaas / dille / limoen
- gazpacho tomaat / watermeloen / munt ✓
- vitello tonato / kappertjes / ansjovismayonaise
- carpaccio van runds / truffelmayonaise / pijnboompitten
- iberico tapaskroketje / truffelmayo
- forelmousse / krokant / radijs
- tomaat-basilicumousse / krokant / zwarte olijvencrumble ✓
- gelakt buikspek / Belgische pickles

Per gang 1 keuze:

Gang 1:

Tartaar van zalm / mierikswortel / Granny Smith appel
Tartaar van ossenhaas / zure room / kappertjes
Carpaccio van coquille / honing mosterd / sinaas / mosterdsla
Tartaar van krab / yuzuparels / crème van citroen verbena
Burrata / Roma tomaten / basilicumvinaigrette
Tataki van rund / opgelegde groentjes
Europese kreeft / jazz appel / honing mosterd (+12,50€/persoon)
Vernieuwde tomaat garnaal/basilicum olie/groene kruiden/warme bouillabaisse



Gang 2:

Bisque / saffraan / garnalen

Thaise kippensoep (Tom Kha Kai)

Aspergeroomsoep / groene kruiden / schaaldierenkrokantje

Smeuïge risotto met verse seizoensproducten

Ravioli bospaddenstoelensaus / truffelschuim

Ravioli asperge / guanciaie / aspergejus

Asperges / gepocheerd ei / mousseline saus

Gang 3:

Bressekip / champignonschuim / wortellasagne

Tagliata Black Angus / pommes pont neuf / bearnaise of peperroomsaus

Lamshaasje / rodewijnsaus / bouchon aardappel / jonge wortels

Skrei / preistructuren / witte wijn saus

Heilbot / beurre blanc / bloemkool / asperge

Gang 4:

Klassieke dame blanche / warme chocoladesaus / vers geklopte slagroom

Dessert op basis van aardbei / framboos / witte chocolade / citroenverbena

Koffiedessert / karamelijs / gezouten chocolade / amandel

► Voorwaarden

- Beschikbaar vanaf minimum 20 personen.
- Er wordt altijd bekeken met de klant of er een keuken aanwezig is en welke gerechten daarbinnen mogelijk zijn.
- Het definitieve aantal personen dient uiterlijk 1 week vooraf doorgegeven te worden.
- Voor kinderen tot 12 jaar kan er een aangepaste menu voorgesteld worden.
- Voor allergenen (gluten, lactose,...) vragen we een toeslag van 25% per persoon.
- Voor feesten vanaf 500€ vragen we een voorschot van 30%.
- Voor feesten verder dan 15km vragen wij kilometervergoeding van 1,50€/km.