

LOMMERRIJK

iets moois in zicht

WALKING DINNER

(vanaf 25 personen)

Een walking dinner is dé informele manier om voor uw gasten een diner te verzorgen.

De gerechten worden geserveerd op een bordje, in een glas of bijvoorbeeld aan een spiesje. Tijdens het uitserveren kunt u zich vrij bewegen tussen uw gasten en zowel staand als zittend genieten van de gerechtjes.

MENU LEUVEHAVEN

44

2,5 uur

CARPACCIO

Rundvlees | Basilicum | Rucola | Truffelcrème

POMPOENSOEP

Crumble van amarettikoekjes

ZEEBAARS

Gebakken | Op de huid | Zeekraal | Venkel

FLAT IRON STEAK

Zoete aardappel | Champignons | Truffeljus

BOERENFRITES

Met schil | Mayonaise

PANNA COTTA

Italiaans | Rode vruchtencoulis

MENU SCHIEHAVEN

56

3 uur

MEDAILLONS VAN GEROOKTE ZALM

Zalm | 3 Soorten kaviaar | Limoen crème

MAGRET DE CANARD

Eend | Balsamicosaus | Bosui

SCAMPI

Panko verpakt | Chilimayonaise

SHIITAKE CRÈMESOEP

Paddenstoelen | Champagne | verse garnituur |

Grove croutons

TONIJN

Gebakken | Salsa van mango | Rode peper

LAMSRACK

Gebakken | Kruidenkorst | Tijmsaus

BOERENFRITES

Met schil | Truffelmayonaise

PETIT DESSERT

IJs | Patisserie | Vers Fruit

MENU ENTREPOTHAVEN

49

3 uur

VITELLO TONATO

Kalfsvlees | Tonijnmayonaise | Kapperappeltjes

CAPRESE

Tomaat | Buffelmozzarella | Basilicum

ZOETE AARDAPPELSOEP

Zoete aardappel | Kokosmelk

TORTELLINI

Ricottakaas | Spinazie | Kruidige kerriesaus

ENTRECÔTE

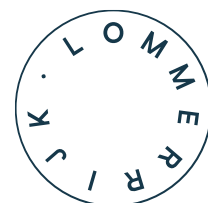
Gebakken | Saus van 5 spices | Crème van zoete aardappel

BOEREN FRITES

Met schil | Truffelmayonaise

CRÈME BRÛLÉE

Tonkaboon | Bolletje ijs



De prijzen zijn exclusief (eventuele) zaalhuur.

Prijspeil februari 2025 → prijswijzigingen voorbehouden.