



**DE VIJF STERREN**  
CATERING EN EVENEMENTEN

---



# Index

Borrel & Bites	1 & 2
Lunch	2
Buffetten	3 & 4
Foodcourt	5
Barbecues	6
3 en 4 Gangen menu's	7
Walking Dinner	7 & 8
Desserts & Bruidstaarten	9



## Borrel & Bites

### Schaal gemengde hapjes € 52,50

Brie op roggebrood met walnoot en honing.  
Vers gerookte zalm met dille en kappertjes.  
Canapé met filet Americain, bieslook en kappertjes.  
Roosje gerookte runderlende met Parmezaan en pesto.  
Gevuld eitje en met een vleugje kerrie en bieslook.  
Komkommer canapé met roomkaas en olijven.

### Borrelhapjes du Chef € 88,50

Canapé met kalfsfricandeau, truffel mayonaise en kappertjes.  
Gerookte rib-eye met Parmezaanse kaas met pijnboompitjes en pesto.  
Roosje gerookte heilbot met wakame, wasabi en geroosterde sesamzaadjes.  
Dadelkoekje met geitenmousse, verse vijg met geroosterde amandel.  
Mousse van gerookte kip met limoen zwarte peper en radijs.  
Canapé met mousse van gerookte zalm, paling en kaviaar.

### Schaal met tapashapjes € 73,50

Gemarineerde olijven met kappertjes, rode pepertjes en knoflook.  
Bruschetta 's belegd met Spinata Romana, serranoham en gerookte zalm.  
Canapé met mousse van zalm, kappertjes en rucola.  
Canapé met knoflookroomkaas en olijven.  
Spiesjes van serranoham met Cantaloupe.  
Spiesjes van zongedroogd tomaatje met komkommer.  
Spiesjes van pomodori met mozzarella in pesto.  
Spiesjes van Spinata Romana met olijven.

### Vegetarische hapjes € 68,50

Brie op roggebrood met walnoot en honing.  
Tomaatje gevuld met bieslookroomkaas en olijf.  
Canapé met bieslookroomkaas en artisjokkenhart.  
Vijgenkoekje koekje met mascarpone en gebruineerde amandel.  
Spiesje van pomodori met mozzarella gemarineerd met pesto.  
Dadelkoekje met zachte mousse van geitenkaas en verse vijg.

### Culinaire amuse glaasjes € 86,50

Gamba met een chutney van pompoen, gember, mango en limoen.  
Gebraden kalfsmuis met truffelmayonaise, kwarteleitje en kappertjes.  
Serranoham met Mascarpone, amandel en verse vijg.  
Mini pomodori met mozzarella en huisgemaakte pesto.  
Petrella met bonbon van zalmtartaar met een vleugje citroen.  
Bieslookroomkaas met gerookte rib-eye, rucola en pijnboompitten.



## Bites & heerlijkheden

### Plateau kaas en worstsoorten € 47,50

Leverworst, knoflook salami, Gelderse gekookte worst, Komkommerschijfjes en cherrytomaatjes met yoghurt dip.  
Goudse kaas, Leidse kaas en brie begeleid met mosterd.

### Plateau met kaasjes en delicatessen € 62,50

Blokjes Old Amsterdam, puntjes port salut, roombrie en diverse kaasbonbons, puntjes knoflooksalami, Spinata Romana en serranoham  
Gegarneerd met gemarineerde olijven, zongedroogd tomaatje en vers gebrande noten. Begeleid met dadelkoek, vijgenbrood en toast.

### Etagère of plateau met heerlijkheden € 52,50

O.a. met Franse kazen, paté, knoflooksalami, groenten knabbels, gevulde tomaatjes, kaasblokjes, kaasbonbons, pompernikkel, vers fruit, toast, diverse broodsoorten met smeersels.

### Bruschetta Siliana de luxe per stuk € 1,95

Geroosterde pan tostados belegd met o.a. gerookte ribeye met Gulpener mosterd, gerookte zalm met Petrella en dille, tapenade van krab en kappertjes, runderlende met Parmezaan en pesto, Spinata Romana met knoflookroomkaas en olijven en serranoham met roomkaas en bieslook.

### Sushi

Sushi basis (20 stuks) € 27,50  
Sushi uitgebreid (40 stuks) € 39,50  
Sushi excellent (40 stuks) € 54,50

## Hot bites

### Schaal met warme borrelhapjes € 52,50

Yakitorispiesjes, pittige gehaktballetjes, pittige kippenvleugeltjes, Griekse Cavipici, met 2 soorten saus.

### Schaal met warme borrelhapjes de luxe € 68,50

Scampi's in knoflookolie en verse kruiden  
Groentespiesje van champignon, paprika en courgette  
Geroosterde Yakitorispiesje in gembermarinade  
Tapasspiesje van Chorizo, champignon en courgette  
Oosterse gehaktballetjes in pindasaus  
Pittig gemarineerde geroosterde kipspiesjes

### Schaal met frituurhapjes de luxe € 68,50

Van Dobbe bitterbal, kaasstengels, vlammetjes, garnalenstaartjes en wonton bites, begeleid met 2 soorten saus.

### Schaal met warme bladerdeeghapjes € 52,50

Mini saucijzenbroodje, kipkerrie en kaas in bladerdeeg.

**De bovenstaande schalen zijn 60 stuks per schaal  
tenzij anders aangegeven**

# Lunch

## Lunchpakket

€ 6,50 p.p.

2 Zachte broodjes assorti  
1 Krentenbol  
1 Fruitstuk  
Melk of jus d'orange

## Basic Lunch

€ 6,95 p.p.

Vers afgebakken harde en zachte broodjes (2½ p.p.)  
Belegd met diverse kaassoorten en vleeswaren  
Fruitstuk, melk en karnemelk

## Lunchbuffet

€ 13,50 p.p.

Soep van de dag (afhankelijk van het seizoen).  
Vers afgebakken croissantjes.  
Broodsoorten: maisbrood, witbrood, volkorenbrood, harde en zachte broodjes.  
Boerenkaassoorten en ambachtelijke vleeswaren.  
Diverse zoetwaren en ambachtelijke confituren.  
Caesarsalade met gerookte kip, tomaatjes, Parmezaanse kaas, rode ui en knoflookdressing.  
Melk, karnemelk en jus d'orange.

## Italiaans lunchbuffet

€ 15,50 p.p.

Huisgemaakte Toscaanse rijk gevulde pomodorisoep met een vleugje basilicum.  
Ambachtelijke Italiaanse broodjes zoals: foccacia en ciabatta met als beleg: mozzarella, spinata romana, pastrami, rucola, petrella en radicchio.  
Salade caprese van buffel mozzarella, pomodori, vers pesto en pijnboompitten.  
Pastasalade met verse pesto en zontomaat.  
Italiaanse stokken met smeersels.  
Melk, karnemelk en jus d'orange.

## Ambachtelijk lunchbuffet

€ 19,50 p.p.

Sandwiches van dessem en speltbrood.  
Belegd met: rookvlees, rucola en komkommer gerookte kip, lichte roomkaas, komkommer en tomaat, zalm met bieslookroomkaas en een vleugje citroen.  
Broodsoorten: maisbrood, witbrood, volkorenbrood, harde en zachte broodjes.  
Boerenkaassoorten, warme beenham met honingmosterdsaus, filet van gerookte scharrelkip, gegrilde rosbief en huisgemaakte salades.

Schotel met huisgemaakte zalmsalade gearneerd met diverse gerookte vissoorten.  
Frisse Waldorfsalade met tropische vruchten en walnootjes.  
Frisse groene Mesclunsalade met een honing-mosterd dressing.

Zoete lekkernijen zoals mini brownies en muffins.  
Diverse verse smoothies van: kiwi, banaan, verse aardbeien en sinaasappel.  
Authentieke boerenhangop met rode bessensaus, appel en kaneel.  
Diverse verse fruitstukken van het seizoen.

# Aanvulling

## Gezond

Vers fruitsalade	± 100 gr.	€ 2,75
Vers jus d' orange	± 200 ml.	€ 1,50
Verse smoothie	± 200 ml.	€ 2,50

## Huisgemaakte salades

Tonijnsalade	± 150 gr.	€ 3,50
Mesclunsalade	± 150 gr.	€ 2,50
Geitenkaassalade	± 150 gr.	€ 2,50
Groene salade	± 150 gr.	€ 1,50
Caesarsalade	± 150 gr.	€ 1,50

## Huisgemaakte soep

Keuze uit diverse soepen	± 250 gr.	€ 2,75
--------------------------	-----------	--------

## Vette hap

Broodje kroket (van Dobbe)	€ 2,75
Broodje bal gehakt	€ 3,50
Saucijzenbroodje / kaasbroodje	€ 2,25



## Basic (500 gram)

### Nasi goreng compleet € 14,50 p.p.

2 Javaanse gehaktballetjes, 2 stokjes saté met satésaus, hard gekookte eitjes in pikante saus, hete boontjes en kroepoek.

### Lasagne € 10,50 p.p.

Keuze uit: Bolognese of vegetarisch geserveerd met gemengde salade en diverse broodsoorten.

### Spaghetti Bolognese € 10,50 p.p.

Geserveerd met gemengde salade, Parmezaanse kaas en diverse broodsoorten

## Buffetten (700 gram)

### Mondiaal buffet € 20,00 p.p.

#### Warm:

Saté ajam met satésaus.

Nasi Goreng met ei en groenten.

Pittige gehaktballetjes in tomatensaus.

Huisgemaakte lasagne met spinazie en bechamelsaus.

Geroosterde scampi's met knoflook en verse kruiden.

Groente van het seizoen uit de oven.

#### Koud:

Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto.

Waldorfsalade met diverse tropische vruchten.

Huisgemaakte zalmalade gearneerd met diverse gerookte vissoorten.

Italiaanse caprese van mozzarella, tomaat en rucola.

Ardennerham met Cantaloupe meloen.

Frisse groene salade met feta en yoghurt dressing

Diverse broodsoorten met smeersels.

### \*Dessert (optioneel erbij te bestellen) € 2,95 p.p.

Panna cotta met framboos en gebruineerde amandel

### Luxe Mondiaal buffet € 25,50 p.p.

#### Warm:

Geroosterde rollade van Livar varken in bruine pepersaus.

Kalkoenborst gevuld met tapenade in kruidige tomatensaus.

Gambaspiesjes gemarineerd in kruidenolie.

Roseval aardappeltjes uit de oven met verse kruiden.

Huisgemaakte lasagne met wilde spinazie en romige bechamelsaus.

Geroosterde groenten van het seizoen.

#### Koud:

Huisgemaakte boeren aardappelsalade.

Fruitage kipsalade met een vleugje kerrie.

Huisgemaakte zalmalade met rode ui en kappertjes.

Schotel met divers Europese vleeswaren.

Italiaanse caprese met mozzarella, pomodori en pesto.

Frisse groene salade met rode ui en Parmezaan.

Met diverse sausjes en dressing.

Diverse broodsoorten met smeersels.

### \*Dessert (optioneel erbij te bestellen) € 2,95 p.p.

Chocoladetuintje met eetbaar bosviooltje

## Buffetten (700 gram)

### Italiaans buffet € 19,50 p.p.

#### Warm:

Gebraden gehaktballetjes in tomatensaus met oregano.

Lasagne van wilde spinazie, bechamelsaus en Parmezaan.

Kipspiesjes gemarineerd met knoflook en basilicum.

Aardappeltaartje met rucola, zontomaatjes en salie.

Geroosterde scampi's in knoflook-kruidenolie.

Gestoofde groenten van het seizoen.

#### Koud:

Italiaanse pastasalade met pomodori, pesto en Parmezaan.

Antipasta van parmaham, spinata romana en mortadella.

Salade caprese van mozzarella, pomodori, pesto en rucola.

Gemarineerde olijven met knoflook en pepertjes.

Frisse groene salade met rode ui, tomaat, Parmezaan en

balsamicodressing.

Diverse ambachtelijke broodsoorten met smeersels.

### \*Dessert (optioneel erbij te bestellen) € 4,95 p.p.

Ambachtelijke Tiramisu van mascarpone, lange vingers, espresso en amaretto

### Indisch buffet 1 (Beach) € 17,50 p.p.

Nasi Goreng Gebakken rijst met ei en groenten

Daging Smoor Zacht gestoofd rundvlees in zoete sojasaus

Ajam Ritja Mals kipdijfilet in sambal-gembersaus

Tumis Boontjes Knapperige boontjes en maïs in sojasaus

Sambal Goreng Hard gekookte eieren in kokos met

Telor kemirinoten

Kroepoek Oedang Gebakken garnalen kroepoek

Spekkoek (1 stukje p.p.)

### Indisch buffet 2 (Java) € 20,50 p.p.

Nasi Putih Gestoomde witte rijst

Nasi Goreng vegetarisch Gebakken rijst met ei en groenten

Babi Ketjap Varkensvlees in zoete sojasaus

Daging Rendang Zacht gestoofd rundvlees in pittige

kokossaus

Ajam Saté Malse kipfiletstukjes in Javaanse

satésaus

Sambal Goreng Boontjes Sperziebonen in pittige saus

Sambal Goreng Telor Hardgekookte eieren in kokossaus

met kemirinoten

Atjar KetimKun Zoetzure mix van komkommer,

courgette en paprika

Kroepoek Oedang Gebakken garnalenkroepoek

Seroendeng Mix geroosterde kokos met pinda's

Sambal Goreng Kentang Gefrituurde zoete aardappelstrips

Spekkoek (1 stukje p.p.)



# Buffetten (700 gram)

## Vegetarisch buffet

€ 24,50 p.p.

### Warm:

Huisgemaakte lasagne met spinazie en Parmezaanse kaas  
Aardappeltaart uit de oven met rucola en Italiaanse kruiden  
Ratatouille van courgette, rode ui, tomaat en aubergine  
Geroosterde sugarsnaps met kruidenboter  
Gegratineerde tomaatjes uit de oven  
Gemarineerde champignons uit de oven

### Koud:

Fruitage Waldorfsalade met selderie en kerriemayonaise  
Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto  
Aardappelsalade met tonijn rode ui en kappertjes  
Groene salade met komkommer, tomaat, rode ui en feta  
Diverse broodsoorten met smeersels

## Hapjes buffet

€ 30,50 p.p.

### Warm:

Scampi's in knoflookolie en verse kruiden  
Groentespiesjes van champignon, paprika en courgette  
Geroosterd Yakitorispiesje in gembermarinade  
Tapaspiesje van dadeltje, gamba, champignon en courgette  
Albondigas, gehaktballetjes in tomatensaus  
Pittig gemarineerde kipborrelboutjes

### Koud:

Diverse mini clubsandwiches belegd met gerookt zalm, runderlende en Coburgerham

Plateau met diverse exclusieve kaassoorten begeleid met kletsenbrood

Caesarsalade met zontomaatjes, Parmezaan en rode uien

### Assortiment glaasjes en spiesjes met:

Mozzarella met pomodori en basilicum  
Bonbon van gerookte zalm met bieslookroomkaas en kappertjes  
Serranoham met mascarpone, verse vijg en balsamicostroopje  
Spinata romana met komkommer en zwarte olijfjes  
Begeleid met diverse broodsoorten en smeersels

## Tapas buffet

€ 20,00 p.p.

### Warm:

Gehaktballetjes in saus van tomaat en Spaanse pepers  
Geroosterde spiesje van kippendij met piri piri marinade.  
Gambaspiesje in knoflook en rozemarijn.  
Pittig gemarineerde en geroosterde kippenpootjes.  
In de oven gebakken dadels omwikkeld met bacon.  
In knoflook gemarineerde champignons uit de oven.  
Geroosterde aardappeltjes uit de oven.

### Salades:

Salade met zongedroogde tomaten en rucola.  
Aardappelsalade met tonijn en kappertjes.  
Frisse salade met rode ui, paprika en olijven.

### Koud:

Spiesjes van sardientjes en olijfjes.  
Gebakken chorizo met zontomaatjes en kappertjes.  
Gemarineerde sardientje met kappertjes en dille.  
Serranoham met quanteloupe meloen .  
Gemarineerde olijven met pepertjes en knoflook.  
Begeleid met aioli, tapenade en diverse broodsoorten.

## Aanvulling

### Amuse

#### Kleine glaasjes

€ 1,50 per stuk

\* Rib-eye met truffelmayonaise, kwarteleitje en kappertjes

\* Zalmtataartje met Petrella en een vleugje citroen

\* Mini pomodori met mozzarella en huisgemaakte pesto

### Hartig

#### Kaasplankje

€ 4,00 p.p.

Kaasplankje met diverse exclusieve kaassoorten  
begeleid met kletsenbrood, verse vijgen en notenmelange

### Huisgemaakte soep

Keuze uit diverse soepen

€ 2,75 per kop

### Zoet

#### Ijstaart (in diverse smaken)

€ 5,50 p.p.

#### Mini weckpotjes

€ 2,95 per stuk

Chocoladetuintje met eetbaar bosviooltje

Panna cotta met framboos en gebruiene amandel

### Italiaans

€ 4,95 p.p.

Ambachtelijke Tiramisu van mascarpone, lange vingers,  
espresso en amaretto

### Dessert

€ 6,50 p.p.

Salade van vers fruit

Diverse Bavaois.

Slagroom

(150 gram p.p.)

## Food court (700 gram)

### Food court

€ 20,50 p.p.

#### Vegetarisch

Broodje Fallafel met sla en toppings (vegetarisch)

Turkse wraps met geroosterde paprika, avocado en hummus

#### Italiaans

Lasagne bolognese

Lasagne van wilde spinazie, bechamelsaus en Parmezaan (vega)

Pastasalade met pomodori, pesto en basilicum (vega)

#### Amerikaans

Ossenhaasburger van de grill met cheddar en tortilla chips

#### Oosters

Klein bamboe bordje met rijstafeltje:

Nasi goreng, kipsaté, gemarineerd eitje, hete boontjes en rendang (rund)

#### Healthy

Saladeshaker geserveerd met diverse toppings en dressings

Vers gemaakte fruit-, en groentesmoothies naar keuze

**75 tot 125 pax:** keuze uit 3 bovenstaande items

**125 tot 175 pax:** keuze uit 4 bovenstaande items

**175 tot .... pax:** keuze uit 5 bovenstaande items

## Aanvulling

### Voor op tafel

€ 2,00 p.p.

Borrelnootjes, olijfjes en zoute kaasvlinders, geserveerd in terracotta bakjes.

Tafel met heerlijke Turkse broden en diverse smearsels

### Dessert (uitgeserveerd)

€ 2,95 per stuk

Chocolade tuintje met bosfruit

Panna cotta met framboos en gebruineerde amandel



# Barbecues (700 gram)

## Barbecue buffet 1

€ 17,50 p.p.

Huisgemaakte hamburger	± 90 gr.
Pittig gemarineerde kipdijsaté	± 100 gr.
Gemarineerde filetlapjes	± 100 gr.
Traditionele aardappelsalade	± 100 gr.
Pastasalade met pesto en zontomaat	± 100 gr.
Nasi met Indische pindasaus	
Romige knoflooksaus	
Zoetzure barbecuesaus	
Groene salade met tomaat, komkommer en rode ui	
Diverse broodsoorten met smeersels	

## Barbecuebuffet 2

€ 19,50 p.p.

Pittig gemarineerde kipdijsaté	± 100 gr.
Gemarineerde runderspies van de haas	± 100 gr.
Pittig gemarineerd procureurlapje	± 100 gr.
Geroosterde gemarineerde spareribs	± 100 gr.
Fruitige kipsalade met tropische vruchten	± 100 gr.
Ambachtelijke huisgemaakte huzarensalade	± 100 gr.
Nasi met Indische pindasaus	
Traditionele cocktailsaus met een vleugje cognac	
Pittige masala kerriesaus	
Romige huisgemaakte knoflooksaus	
Groene Griekse salade met feta	
Diverse broodsoorten met smeersels	

## Barbecue buffet 3

€ 21,50 p.p.

Gemarineerde runderspies van de haas	± 100 gr.
Gemarineerde lamskoteletjes	± 100 gr.
Pittig gemarineerde kipdijsaté	± 100 gr.
Provençaals gemarineerde garnalenspies	± 50 gr.
Ambachtelijke huisgemaakte aardappelsalade	± 100 gr.
Pastasalade met pesto en zontomaat	± 100 gr.
Fruitige waldorfsalade	± 100 gr.
Nasi met Indische pindasaus	
Traditionele cocktailsaus	
Zoetzure barbecuesaus	
Romige knoflooksaus	
Caesarsalade met rode ui en Parmezaan	
Diverse broodsoorten met smeersels	

## Barbecue buffet 4

€ 24,50 p.p.

Huisgemaakte hamburger	± 90 gr.
Pittig gemarineerde kipdijsaté	± 100 gr.
Gemarineerde filetlapjes	± 100 gr.
Provençaals gemarineerde garnalenspies	± 50 gr.
Gemarineerde runderspies van de haas	± 100 gr.
Traditionele aardappelsalade	± 100 gr.
Pastasalade met pesto en zontomaat	± 100 gr.
Ambachtelijke rundvleessalade	± 100 gr.
Nasi met Indische pindasaus	
Romige knoflooksaus	
Zoetzure barbecuesaus	
Pittige madrassaus	
Groene salade met tomaat, komkommer en olijven	
Diverse broodsoorten met smeersels	

## Aanvulling

### Vis

Tonijnsteak	± 100 gr.	€ 4,00
Kabeljauw-kebab	± 100 gr.	€ 4,00
Gamba's aan de spies	± 50 gr.	€ 3,50

### Vegetarisch

Groentespies	± 100 gr.	€ 3,50
Vegetarische hamburger	± 100 gr.	€ 2,50
Aardappel in folie	± 100 gr.	€ 2,50
Verse schijven ananas	± 25 gr.	€ 1,50
Gem. champignons	± 50 gr.	€ 1,50
Uienringen	± 25 gr.	€ 1,00
Nasi goreng	± 100 gr.	€ 3,00
Vers fruitsalade	± 100 gr.	€ 2,75
Roseval aardappeltjes	± 100 gr.	€ 1,95

**Wij bieden de mogelijkheid om Halal vlees te bestellen.  
Dit vlees betrekken we bij een officiële Halal slager.**





### Menu 1 € 19,50 p.p.

#### Soepje:

Soepje van courgette met zongedroogde tomaatjes en verse roomkaas.

#### Hoofdgerecht:

Scampi's in kruidenolie met knoflook en zwarte peper.  
of

Gevulde kippenborst met tomaten tapenade omwikkeld met pancetta.

Aardappeltjes uit de oven met een vleugje rozemarijn, knoflook en citroen.

Geroosterde groente uit het seizoen.

Frisse caesarsalade met Parmezaan, rode ui en knoflookdressing.

#### Nagerecht:

Panna cotta met framboos en een vleugje limoen.

### Menu 2 € 19,50 p.p.

#### Soepje:

Huisgemaakte aspergesoep met verse room en bieslook.

#### Hoofdgerecht:

Geroosterde kalfsrollade in bruine pepersaus.  
of

Gebakken zalmootje met romige dillesaus.

Groente van het seizoen uit de oven.

Roseval aardappeltjes uit de oven met kruiden en knoflook.

Groene salade met rode uienringen, kerstomaatjes, croutons en Parmezaan.

#### Nagerecht:

Panna cotta met verse aardbeien.

### Menu 3 € 26,50 p.p.

#### Voorgerechten:

Salade caprese van pomodori en mozzarella met verse basilicum of Tartaartje van gerookte zalm met dille en kappertjes

#### Soepje:

Soepje van courgette met zongedroogde tomaatjes en verse roomkaas

#### Hoofdgerecht:

Geroosterde scampi's in kruidenolie met knoflook en zwarte peper.  
of

Gevulde kippenborst met tomatentapenade omwikkeld met pancetta

Geroosterde aardappeltjes uit de oven met een vleugje rozemarijn, knoflook en citroen

Geroosterde groente uit het seizoen

Frisse caesarsalade met Parmezaan, rode ui en knoflookdressing

#### Nagerecht:

Panna cotta met framboos en een vleugje limoen

### Walking dinner € 19,50 p.p.

Beugelflesje gevuld met Thaise gazpacho van pompoen op smaak gebracht met limoen, gember en rode peper.

Geroosterde roseval aardappeltjes met citroen/dille mayonaise

Mini hamburgertje van Black Angus geserveerd op een Haags bolletje, gearneerd met frisse sla en een hamburgersausje van het huis.

Geroosterd Yakitorispiesje met gebakken rijst begeleid met Wakamesalade op smaak gebracht met limoen, gember en sesamdressing.

Frisse panna cotta met een vleugje limoen, gearneerd met aardbeien en gebruikte amandelsnippers (Ca. 600 gr.p.p.)

### Walking dinner lente-zomer € 25,50 p.p.

#### Amuse:

Bonbon van gerookte zalm met verse roomkaas, kappertjes en brunoise van blini.

Mozzarella met verse pesto, zontomaatjes en geroosterde pijnboompitjes.

#### Koude gerechtjes:

Dun getrancheerde kalfsmuis op een bedje van jonge bladsla, begeleid met truffelmayonaise en een gepocheerd kwarteleitje geserveerd met een geroosterde blini.

Gerookte runderlende op een bedje van rucola afgemaakt met Parmezaan, pesto en pijnboompitjes.

Begeleid met een geroosterde bruschetta.

#### Tussengerechtje:

Beugelflesje gevuld met gazpacho van tomaat, komkommer en knoflook, op smaak gebracht met koriander en rode peper.

#### Warme gerechtjes:

Tapasspiesje van dadeltje omwikkeld met bacon, champignon gemarineerd in sherry, scampi met knoflook, gegrilde courgette en zontomaat geserveerd met quacamole.

Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta begeleid met geroosterde tipasperge en tomatencoulis met een vleugje basilicum.

#### Dessert:

Frisse panna cotta met een vleugje limoen, gearneerd met aardbeien en gebruikte amandelsnippers.

(Ca. 700 gr.p.p.)

## Walking dinners

### Walking dinner herfst-winter

€ 27,50 p.p.

#### Amuses:

Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham.  
Gerookte rib-eye met grove mosterd en kappertjes.

#### Koude gerechtjes:

Getrancheerde gerookte eendenborst met preiselbeerencompote en amandel.

Gerookte reecarpaccio op een bedje van rucola afgemaakt met Parmezaan, pesto en pijnboompitjes.

Begeleid met een geroosterde bruschetta.

#### Tussengerechtje:

Beugelflesje gevuld met dubbel getrokken bouillon van wild met een garnituur van bospaddenstoeltjes en verse salie.

#### Warme gerechtjes:

Getrancheerd hertenbiefstukje begeleid met eigen jus geserveerd met romige risotto en bospaddenstoelen.

Zacht zoet gemarineerde kalkoenborst gevuld met pruimenfarce met een vleugje pistache, gereserveerd met een aardappeltaartje en geroosterde sugarsnaps.

#### Dessert:

Weckpotje gevuld met donkere chocolademousse met framboos en gebruineerde amandelsnippers.

(Ca. 700 gr.p.p.)

### Walking dinner all season nr.1

€ 29,50 p.p.

#### Amuses:

Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham.  
Glaasje rundercarpaccio met rucola, pesto en pijnboompitjes.

#### Koude gerechtjes:

Tartaartje van gerookte zalm begeleid met Noordzee paling geserveerd met kappertjes en crèmefresch.

Dun getrancheerde kalfsmuis op een bedje van jonge bladsla, begeleid met truffelmayonaise en een gepocheerd kwarteleitje, geserveerd met een geroosterde blini.

#### Tussengerechtje:

Beugelflesje gevuld met gazpacho van tomaat, komkommer en knoflook, op smaak gebracht met koriander en rode peper.

#### Warme gerechtjes:

Geroosterd Yakitorispiesje op een bedje van noedelsalade op smaak gebracht met limoen gember en sesamdressing.

Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta begeleid met geroosterde tipasperge en tomatenpesto met een vleugje basilicum.

Rouleau van witvis met zalm gevuld geserveerd met bearnaisesaus en begeleid met risotto met wilde spinazie en Parmezaan.

#### Dessert:

Frisse panna cotta met een vleugje limoen, gearneerd met framboos en gebruineerde amandelsnippers.

(Ca. 700 gr.p.p.)

## Walking dinners

### Walking dinner all season nr.2

€ 31,50 p.p.

#### Amuses:

Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham.  
Mozzarella met verse pesto, zontomaatjes en geroosterde pijnboompitjes.

#### Koude gerechtjes:

Tartaartje van gerookte zalm geserveerd met een geroosterde blini en een bacon kletskep. Gerookte runderlende op een bedje van rucola afgemaakt met Parmezaan,

pesto en pijnboompitjes. Begeleid met een geroosterde crostini.

#### Tussengerechtje:

Beugelflesje gevuld Thaise gazpacho van pompoen op smaak gebracht met knoflook, koriander en rode peper.

#### Warme gerechtjes:

Tapasspiesje van dadeltje omwikkeld met bacon, champignon gemarineerd in sherry.

Oriëntaals gemarineerde geroosterde ossenhaaspuntjes met gebakken shiitake geserveerd op een bedje van noedelsalade met wakame en sesamdressing.

Mini hamburgertje van Black Angus geserveerd op een Haags bolletje gearneerd met frisse sla en een hamburgersausje van het huis.

#### Dessert:

Frisse panna cotta met een vleugje limoen, gearneerd met framboos en gebruineerde amandelsnippers.

(Ca. 700 gr.p.p.)

**Voor alle vis- en vleesgerechten zijn er lekkere vegetarische alternatieven**



# Dessert

- Kaasplankje** € 4,00 p.p.  
Kaasplankje met diverse exclusieve kaassoorten  
begeleid met kletsenbrood, verse vijgen en notenmelange
- Fruitspiesjes** € 2,25 per stuk  
Spies van vers seizoenfruit
- Mini weckpotjes** € 2,95 per stuk  
Chocoladetuintje met eetbaar bosviooltje  
Panna cotta met framboos en gebruineerde amandel
- Dessert** € 6,50 p.p.  
Salade van vers fruit  
Diverse Bavaois.  
Slagroom  
(150 gram p.p.)
- Petit grand dessert** € 9,00 p.p.  
Salade van vers fruit  
Profiteroles scuro  
Diverse bavaoistaartjes  
Heerlijke romige chocolademousse  
Slagroom  
(200 gram p.p.)
- Grand dessert** € 10,50 p.p.  
Bavaois  
Warme kersen  
Salade van vers fruit  
Crêpe 'Suzette'  
Diverse ijssoorten  
Slagroom  
(250 gram p.p.)
- Grand dessert de luxe** € 14,50 p.p.  
Bavaoistaart o.a. limoen, passievrucht,  
chocolade, mokka en framboos  
Ijstaart  
Tiramisu trancio  
Profiteroles scuro  
Chocoladepiramides  
Omelet Sibérienne  
Watermeloen gevuld met exotische vruchten  
Ananas gevuld met vers fruitsalade  
Slagroom  
(300 gram p.p.)
- Ijstaart (in diverse smaken)** € 5,50 p.p.
- Bruidstaarten en Ijsbruidstaarten** op aanvraag  
(in diverse smaken)
- Gebak**  
Petitfour (klein gebakje met logo in kleur) € 3,25 per stuk  
Banketbakkersgebak assorti € 3,65 per stuk

