

Assortiment walking dinner



Bestellingen kunt u per mail, of via de website
www.huischef.nl

HuisChef werkt met verse producten dus graag minimaal
5 dagen van te voren bestellen
Betaling loopt via factuur

Prijs is inclusief kok bedienend personeel komt er nog bij

Prijzen zijn inclusief B.T.W

Borden en bestek zitten bij de prijs inbegrepen

Italiaanse Walking dinner

vanaf 25 personen €35,00 per persoon

*10 Italiaanse gerechten worden vanuit uw eigen keuken geserveerd
(menu is natuurlijk aan te passen)*

Brood proeverij met smeersels

Caprese (buffelmozzarella met tomaat)

*

Carpaccio met pesto en Parmezaanse kaas

Vitello tonato (kalfsvlees met tonijn)

Risotto met paddenstoelen en Parmezaanse kaas

Pasta vongole

Tortellini met ricota en rucola

Mini-pizza Calzone met taleggio en salami

Saltimbocca (kalfsvlees en salie)

Tiramisu met amaretto-espresso en mascarpone

Panna cotta met witte chocolade en frambozen

Walking dinner De wereld rond

vanaf 20 personen €37,50 per persoon

10 gerechten worden vanuit uw eigen keuken geserveerd

Brood proeverij met smeersels

* Italiaanse carpaccio met pesto en Parmezaanse kaas

Hollandse garnalencocktail met cocktailsaus

Kort gebakken tonijn met komkommer wasabi schuim

Tom Yam Kai (Thaise kippensoep)

Gebakken gamba met Caribische mango chutney

Paellia met chorizo

Op cederhout gemarineerde Noose zalmzijde met mosterd, ahorn siroop

Lamsrack met Ras el hanout en couscous salade

Creme brûlée met vanille

Pavlova met spekkoek en mango-curd

Walking dinner Chefs Choice

vanaf 20 personen €39,50 per persoon

10 gerechten worden vanuit uw eigen keuken geserveerd

Brood proeverij met smeersels

* Gerookte zalm met geitenkaas in de vorm van een tomaatje

Kort gebakken tonijn met komkommer wasabi espuma

Cappuccino van pompoen

Gebakken coquilles met Parmaham en geitenkaas crème brûlée

Kort gegaarde mul met gamba en bouillabaisse-schuim

Op cederhout gemarineerde zalmzijde met mosterd, ahorn siroop

Eendenborst-lolly met suikerspin

Langzaam gegaarde kalfssucade met gekarameliseerde witlof

Moulloux (warm chocolade taartje met lopend interieur)

Panna cotta met een mango dooier geserveerd in een eitje

Stel uw eigen walking dinner samen

8 gangen €35,00 vanaf 30 personen
9 gangen € 37,50 vanaf 25 personen
10 gangen € 40,00 vanaf 20 personen

Menu

Gang 1

Oester met sjalotten rode wijn dressing (+1,00)
Zalm geitenkaas bonbon in de vorm van een tomaat

Gang 2

Kort gebakken tonijn met komkommerschuim en wakame
Steak tartaar met een crouton en kwarteleitje
Tatatki van rundvlees met sesam dressing en zoetzure komkommer

Gang 3

Lolly van eendenborst pate met suikerspin
Carpaccio met pesto, rucola, pijnboompitten en parmezaansekaas
Vitello tonato (kalfsvlees met tonijn crème)
Risotto met paddestoelen (v)

Gang 4

Coquille met geitenkaas, Coppa di parma en balsamico
Gestoomde dim sum hapjes
Kreeft tartaar (+1,50)
Tarte tatin van courgette (v)

Gang 5

Cappuccino van pompoensoep (v)
Tom yam soep
Gazpacho (v)
Knolselderij soepje met truffel (v)

Stel uw eigen walking dinner samen

Menu

Gang 6

Zacht gegaarde kabeljauw met bouillabaisse schuim en gamba
Kip yakitori spiesje op bananenblad

Gang 7

Op cederhout gegaarde zalm gemarineerd met dille en ahorn
Broodje hamburger van gerijpt MRIJ rundvlees
Pita broodje met gegrilde courgette, baba ganoush en tzaziki

Gang 8

Lamsrack met tijm, honing op jack Daniels vaten gerookt
Zacht gegaarde kalfssucade met rozevalaardappels
Langzaam gegaarde hertensucade met stoofpeertje
Gebakken polenta met paddenstoelen (v)

Gang 9

Gemarineerde ananas met rum siroop en bounty
IJs hoortje met gemarineerd rood fruit en crumble
Bretons appeltaartje
Grand dessert (mix van verschillende dessert's)

Gang 10

Chocolade taartje met Verona chocolade
Kaasplankje (+€1,50)
Rood fruit crumble
Koffie/ thee met friandises (+€1,00)