

Le Patapouf




PARTY- & ZALENCESTRUM

Walking Dinner 2024







Het Walking Dinner bestaat uit 6 kleine gerechtjes gedurende 4/5 uur. u kunt met een van de medewerkers hieruit een menu samenstellen. Vanaf 40 gasten is het ook mogelijk om uw gasten per gang een keuze te bieden. U kunt uit de lijst hieronder 2 voorgerechten, 1 soep en 2 hoofdgerechten selecteren waarvan we het menu maken. Het laatste gerecht is het dessert, een verrassing van de chef.

- Ontvangst met koffie/thee of een welkomstdrankje (ook alcoholvrij)
- Diverse drankjes onbeperkt (binnenlands gedistilleerd)
- **Voorgerecht wordt geserveerd met vers afgebakken stokbrood en smeersels op de diverse tafels**

Voorgerechten keuze uit:	Gang	
Vitello Tonnato – <i>Gemarineerd kalfsvlees met tonijnmayonaise</i>		
Carpaccio – <i>van ossenhaas met pijnboompitten, Grana Padano en balsamico</i>		
Proeverij van vis – <i>met makreel, forel en zalm.</i>		
Gebakken Mosselen – <i>gepaneerde mosselen met een chilisausje</i>		
Serranoham – <i>met appel-peer compote.</i>		
Salade van gemarineerde ossenhaaspuntjes – <i>met appel, taugé en een zachte sesamsaus</i>		
Cocktail van rivierkreeftjes – <i>met cocktailsaus en frisse salade</i>		
Italiaanse Cocktail – <i>met pesto, hüttenkäse en tomaten tapenade</i>		
Bietencarpaccio – <i>met appel en dressing.</i>		
Frisse Mesclun salade - <i>met geitenkaas en honing</i>		
Spiesje van Gerookte Zalm – <i>met kruidenkaas en komkommer</i>		
Cocktailsalade met kipfilet – <i>met ananas in een romige kerriesaus</i>		
Hartige Tompouce – <i>met zalm of serranoham en rucola tussen bladerdeeg</i>		

Soep keuze uit: - geserveerd in een wijnglas		gang	
Truffelsoep			
Heldere groentebouillon			
Kreeftensoep			
Groningse Mosterdsoep			

- Hoofdgerecht wordt geserveerd met puntzak frites met mayo in standaard op de diverse tafels.

Hoofdgerechten keuze uit:		Gang	
Varkenshaasspiesje – met champignonroomsaus en groenten uit de wok.			
Gevulde Puntpaprika – met mediterrane groenten.			
Melanzane ala Parmiggiana .– torentje van aubergine met kruidige tomatensaus en gratineerd met Italiaanse kaas.			
Lamshaas – met thijmjus en roerbakgroente.			
Gamba's – uit de wok geserveerd met een knoflook-sinaasappelsaus.			
Gebakken Camembert – met groene asperges.			
Zeewolffilet – gebakken witvis met witte wijnsaus en peultjes			
Gevulde portobello – met wokgroente, pesto, gratineerd met goudse kaas			
Bospaddestoelen pastei – met ragout van bospaddestoelen.			
Kalbsbiefstuk – met pasta en een whiskysausje			
Rode Mulfilet – met peultjes en bernaisesaus			
Spiesje van geroosterde groenten – met een kruidendip			
Gemarineerde zalmespiesjes – met haris couvers en een aardappelkroketje			

- Dessert: Verrassing van de chef (petit grand dessert)
- Ter afsluiting koffie/thee en een heerlijke bonbon
- Dit arrangement kost € 72,50 per persoon all-inclusive vanaf 25 personen