



Walking dinner bij Hoogeerd

2020

Gezellig van alles wat proeven tijdens een walking dinner met deze kleine gerechten die uw gasten uit de hand kunnen nuttigen. U bepaald zelf hoeveel gangen wij serveren en hieronder kunt u ook zelf de keuze maken uit de verschillende gerechten. Wij adviseren u 5-7 gangen te kiezen voor een vullende maaltijd. Natuurlijk adviseren wij u daar graag bij in een persoonlijk gesprek in combinatie met een rondleiding (bij voorkeur op afspraak).

Allergenen

Wij stellen het op prijs als u allergenen en diëten vooraf meldt. Dan kunnen wij daar rekening mee houden, zodat ook deze gasten culinair kunnen genieten.

Vooraf te bestellen

- Broodplankjes* 5,00 per plank voor 4 personen met kruidenboter, knoflookmayonaise en tomatentapenade op de tafels

Voorgerechten

- Pastasalade met gerookte zalmsnippers met diverse soorten tomaten en een mosterd-dillesaus
- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pittenmix en oude kaas
- Gerookte eendenborst + 1,50 met een frambozendressing en uitgebakken spekjes
- Salade Capres * met bolletjes buffelmozzarella een tomaten-kleurenpalet en een frisse kruidendressing
- Gerookte kip met rucola-sla, zongedroogde tomaatjes en sesam-mosterdsaus
- Parmaham met gegrilde groene asperge en balsamicostroop
- Parmaham met meloen
- Vittello tomato
- Graved lax met mierikswortelmayonaise + 2,00
- Garnalen-krab cocktail
- Wrap met gerookte zalm en kruidenroomkaas
- Wrap met rundercarpaccio en truffelmayonaise
- Pasteitje met champignonsvleesragout (warm)
- Knoflook gamba (warm)
- Salade geitenkaas met nootjes en honing (warm) *

Soepen

- Kleintje soep Tomaten-*, champignon-*, kippen-, runderbouillon, seizoensoep* of een soep naar wens*

Spoem

- Verfrissend pausedrankje

Hoofdgerechten van vlees

- Niftriks runderstoofvlees
- Biefstukje met pepersaus
- Gemarineerde kipspies met satésaus
- Gemarineerde kipspies met ananas en kerriesaus
- Ossehaas met rodewijnsaus + 2,00
- Eendenborst met rodeportsaus + 1,50
- Varkenshaasmedaillon met champignon-roomsaus



Hoofdgerechten van vis

- Zalmfilet met kruidensaus + 2,00
- Rode mulfiletje met kreeftensaus
- Koolvisfilet met witte wijnsaus en garnaltjes
- Kabeljauwfilet met hollandaise-mosterdsaus + 1,50
- Oosterse gamba's

Vegetarische hoofdgerechten *

- Quiche met brie, prei, appel en cashewnoten
- Pasta met champignons, groene asperges en oude kaas
- Wrap gevuld met oosterse groenten
- Puntzak friet

Bijgerechten te combineren bij een hoofdgerecht (één is bij de prijs inbegrepen)

- Toefje aardappelpuree *
- Bolletje rijst *
- Aardappeltaartje *
- Kruidenrissotto *
- 2 stukjes stokbrood *
- Parel Couscous *
- In de oven geroosterde rozenvaardappels *

Groentengerechten te combineren bij een hoofdgerecht (één is bij de prijs inbegrepen)

- Puree van spruitjes en knolselderij *
- In spek gerolde boontjes
- Gebakken champignons *
- Gegrilde courgette, aubergine of groene asperge *
- Gebakken bloemkool *

Nagerechten

- Oublihoorn met vers softijs
- Coupe met topping en slagroom
Toppings: vers fruit, kersen met bastogne, boeren jongens met caramelsaus of chocoladesaus
- Glaasje chocolademousse
- Glaasjes panna cotta met frambozensaus
- Crème brûlée + 1,00
- Grand dessert + 2,50

In overleg zijn er ook seizoensgerechten mogelijk zoals asperges en wild.

5-gangen 37,50 / 6-gangen 42,50 / 7-gangen 47,50

Gasten onder de 12 jaar

- Kinderen tot 4 jaar kunnen gratis mee eten met een boevenbordje
- Kindermenu: friet met mayonaise, appelmoes en naar keuze
 - Kroket, frikadel, knakworst of kipnuggets 7,50 per kind
 - Inclusief een dierenbeker met softijs en smarties 8,75 per kind

* Vegetarische gerechten

Prijzen zijn in euro's per persoon onder voorbehoud, inclusief bediening en zaalhuur.



Borrelen

80% van onze gasten boekt een gezellige middag van 15.00 tot 20.00 uur. Een feestelijk ontvangst met een lekkernij mag dan zeker niet ontbreken. Onze lekkernijen zijn een smakelijk voorproefje op het warm-koud buffet.

Warm welkom voor bij de koffie en de thee

- Taartenbuffet	2,50 per persoon
- Taart- en vlaipunten uitgeserveerd	2,75 per persoon
- Gesorteerd gebak uitgeserveerd	3,00 per persoon
- Kleine gesorteerde gebakjes uigeserveerd	2,50 per persoon
- Petit fours	vanaf 2,50 per persoon
Toeslag voor een foto / cijfertje € 0,25	
- Medium warme appelflapjes	2,50 per persoon
- Moorkoppen (poedersuiker, banaan en chocolade)	1,50 per persoon
- Muffins (bosbes, chocolade, vanille, appel-kaneel)	1,50 per persoon

Knabbels voor bij de borrel

- Luxe, gesorteerde borrelnootjes	1,00 per persoon
- Diverse kaaskoekjes	1,50 per persoon
- Diverse bonbons	3,00 per persoon

Koude hap om de avond mee aan te kleden

- Koude hapjes	1,50 per stuk
(o.a. kletsenbrood met brie, caprese-spiesje, wrap met carpaccio, toast met kip-pesto salade, meloen met ham, wrap met zalm en roomkaas, garnalen met appel en cocktailsaus, toast met tonijnsalade, toast met gerookte forel)	
- Hollandse borrelplank	2,50 per persoon
(o.a. kaasblokjes, leverworst, cervelaat blokjes met komkommerreepjes, snoeptomaatjes, paprikareepjes, wortelstengels in kruidensaus)	

Warme hap voor de snack-trek

- Bitterballen	0,45 per stuk
- Ambachtelijke bitterballen van eigen slager	0,65 per stuk
- Warm gemengd bittergarnituur	0,60 per stuk
(bitterballen, nasihapjes, bamihapjes, gehaktballetjes, kipnuggets, frikadelletjes)	
- Minisaucijsjes en minikaasbroodjes	1,25 per stuk

Drankenarrangement*

prijs per persoon

	<i>inclusief bediening</i>	<i>afhalen aan de bar</i>
2 uur	16,00	14,50
3 uur	19,50	17,50
4 uur	22,50	20,25
5 uur	24,00	21,50
6 uur	27,50	24,75

Consumpties turven

prijs per consumptie

	<i>inclusief bediening</i>	<i>afhalen aan de bar</i>
Koffie en thee	2,25	2,00
Frisdranken,	vanaf 2,35	2,15
vruchtensappen		
Pils van de tap	2,50	2,25
Jenever, vieux, brandewijn	2,30	2,05
Wijn, port, sherry en vermouth	3,90	3,50
Binnenlands gedistilleerd	3,50	3,15
vanaf		
(apfelkorn, passoa, safari)		
Buitenlands gedistilleerd	vanaf 4,90	4,40
(whisky, rum, wodka)		



Bij grotere gezelschappen kunnen wij op de geturfde consumpties een korting bieden van 5% bij 50 tot en met 79 gasten en 10% bij 80 of meer gasten.

* Het drankenarrangement is inclusief onbeperkt koffie, thee, frisdranken, vruchtensappen, Hertog Jan tappils, alcoholvrij bier, Radler, huiswijnen, port, sherry, vermouth, jenevers, vieux, passoa, safari en apfelkorn.

Buitenlands gedistilleerd, likeuren en speciaalbieren worden op uw verzoek wel / niet geschonken en berekend op basis van nacalculatie.