



## WALKING DINER

Het walking dinner van Food for the Mood catering bestaat uit diverse kleine handzame gerechtjes. Onze professionele gastdames en/of heren overhandigen deze aan u en uw gasten. Samen vormen deze culinaire gerechtjes één compleet menu.

U bepaalt uiteraard zelf hoeveel gangen en welke gerechtjes u af wenst te nemen. Naast onderstaand voorbeeld menu kunnen wij u ook een vrijblijvend gepersonaliseerd menu toesturen. U kunt dit eventueel aangeven tijdens het bestelproces onder het kopje opmerkingen.

*Tijdens het walking dinner heeft u de vrijheid om met uw gasten in contact te komen, zonder dat u verplicht bent aan tafel te gaan zitten. Hierdoor heeft u alle tijd voor uw gasten en kunt u optimaal genieten.*

### Voorbeeld keuze menu

#### **Voorgerechten**

- Asian steak Tartare met Shi-take, crunch van Papadum, radijs en Miso topping
- Carpaccio van Beemsterrund met o.a. truffel topping, rucola en pijnboompitjes
- Burrata caprésé van Pomodori, basilicumblad, nootcruch en kruidenolie (V)
- Dingesneden Ribroast bij focacia krokant en bospaddenstoelen salsa
- Langedijker palingfilet op wakamé salade met crispy Panchetta chips
- Shashimi van Kingzalm op crispy venkelsalade met limoen topping

#### **Tussengerechten**

- Romig soepje van puntpaprika met basilicum espuma en cresson
- Soepje van Zaanse mosterd met Beemsterkaas krokant

## **Hoofdgerechten**

- Stoof van damhert met herfst specerijen en schorseneren chips
- Mini runderburgertje op Briochebol met Romaine en truffelmayonaise
- Zacht gesmoord Beemsterrund met mousseline van knolselderij en cresson
- Kwartelboutjes op gekarameliseerde roodlof met eendenlever rouleau
- Mini quiche van Egmondse geitenkaas, artisjok en rode paprika (V)

## **Tussen nagerechten**

- Frambozen Charlotte met geslagen room en chiffonade van muntblad
- Roodfruit soepje met mascarpone crème en pistache tuille
- Vanille cheese-cake met chocolade krokant en zwarte bessen coulis
- Hazelnoot bavarois met krokant interieur van karamel bites

## **Kaasplankje**

- Petit Dureval roodschimmel met vijgenbrood en cherry jam
- Diversiteit aan Boerenkaasjes met amandel crostinies en compote

*\*Op de tafels zal er brood, boter, aioli en tapenade geplaatst worden.*