



Walking Dinner

La Cloche Party catering & events verzorgt voor u de meest fantastische Walking Dinners. Dit kan op één van onze vaste locaties, maar ook in een door u gekozen locatie! Wanneer u ons een ruimte aanreikt, verzorgen wij alles wat u verder nodig heeft; van meubilair, aankleding, dranken of bediening, tot een complete keuken op locatie!

Het aantal gasten is onbeperkt en de culinaire invulling wordt op maat gemaakt naar uw specifieke wensen. Hieronder vindt u alvast een keur aan gerechtjes voor de verschillende menugangen. Neemt u vrijblijvend contact met ons op voor meer informatie of een offerte op maat.

Voorgerechten

Terrine van ambachtelijk gerookte zalm en tongfilet
Carpaccio di manza met pijnboompitjes, pecorino en truffeldressing
Salade met Hollandse garniaaltjes, ecrevissestaartjes en een frisse limoendressing
Vitello Tonato, dun gesneden rose gebraden kalfsvlees met een ansjovis-tonijn mayonaise
Carpaccio van heilbot en gerookte zalm met mosterd dille dressing, op een bedje van groene salade
Gerookte tamme eendenborst op een salade van julienne gesneden appeltjes en pijnboompitten
Truffelsoufflé met luchtgedroogde Italiaanse ham
Insalata Caprese; salade van mozzarella, pomodori tomaat, verse basilicum en pestodressing (V)

Soepen

Grove pomodorisoep met salie
Mediterrane bisque afgearneerd met Hollandse garniaaltjes
Bouillon celestine met vers gebakken kruidenflensjes
Witlofsoep met Stellendamse garniaaltjes
Cappuccino van forrestière champignons (V)

Visgerechten

Lokale meervalfilet van kwekerij Kox uit Reusel, op een bedje van pasta met zongedroogde tomaatjes
Rosé gegrilde tonijnfilet met een in lookolie gebakken gambaspiesje
Zeewolf onder een deken van gerookte zalm en broodcroûtons
Zeebaarsfilet met gemarineerde tomaatjes op lauwwarme pisto manchego
Witte heilbotfilet met een saus van Nouilly Prat en Hollandse garnalen

Vleesgerechten

Rosé gebraden eendenborstfilet geserveerd met een frisse saus van crème de cassis
Malse lamstournedos met een port-tijmsaus
Combinatie van varkenshaas-tournedos met een runder-stoofpotje
Hoendertournedos met een saus van bospaddestoelen
Taartje van geitenkaas, bladspinazie en gedroogde tomaat (V)
Salade met in Bombaybali saus gemarineerde ossenhaaspuntjes
Mals kalfsbiefstukje met een madeirasaus

Desserts

Fraise Romanov (in het seizoen)
Tiramisu
Panna Cotta
Trifle met amarene kersen
Frisse limoenbavarois
Diverse smaken sorbetijs
Salade van vers rood fruit (in het seizoen)
Tarte Tartin met een bolletje vanille ijs
Huisgemaakte chocolademousse

Diverse smaken desserts geserveerd in glaasjes (2 p.p.)
met daarin keuze uit bovenstaande desserts

Kaas

Kaasterrine met appelstroop

Prijzen gelden per persoon en vanaf 20 personen
5-gangen Walking Dinner - € 29,75
Kok op locatie na afloop van uren die zijn inbegrepen – € 34,50
Gastheren en gastvrouwen voor het uitserveren van de gerechten - € 25,50

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw

