

Walking Dinner

Allerlei kleine gerechten met grootse smaken. Kom informeel genieten van culinaire kleine gerechten welke zo tijdens u feest of partij uitgeserveerd worden. Binnen, buiten, aan de bar of aan de hangtafel, u kunt overal van dit lekkers genieten. Keuze uit soepen en diverse warme en koude gerechten vindt u hieronder. Voor de invulling van dit diner adviseren wij circa 6 gerechten welke €6,50 per stuk kosten. Graag helpen wij u bij het samenstellen van een passend menu voor uw gezelschap.

Wij bieden u graag het volgende assortiment gerechten aan:

Koude gerechten:

- ✓ Gerookte kuikenborst met cashewnoten, bleekselderij, appel en ras el hanout mayonaise
- ✓ Carpaccio van Simmentaler rund, Parmezaanse kaas, nootjes en truffel mayonaise
- ✓ Dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, krokante kappertjes en pluksla
- ✓ Ceasar salade van Romana sla met kippendij, ansjovis, croutons, ei en Parmezaanse kaas
- ✓ Steak tartaar met gepocheerd ei en Amsterdamse zuren
- ✓ Terrine van boerderijeend en maïskip, sjalottencompote en eendenlevermousse
- ✓ Parmaham met galiameloen tomatensalsa
- ✓ Bombe van gerookte zalmfilet met Hollandse garnalen, crème fraîche en dille
- ✓ Forelfilet en paling gerookt met poffertjes van spinazie en mayonaise met limoen
- ✓ Sashimi van tonijn met wasabi mayonaise en oosterse salade
- ✓ Verse oesters met citroen en aceto balsamico
- ✓ Carpaccio van gele biet met geitenkaas en honing, rucola en nootjes.

Duo drink soepje:

- ✓ Tomatensoep met een flensje van ei en basilicum
- ✓ Shiitake bouillon met groene kruiden en crostini
- ✓ Huisgemaakte kreeftensoep met rivierkreeftstaartjes en zalm
- ✓ Aspergeroom soep met ei en boerenham (seizoensgebonden)



't Centrum

Restaurant • Zalen • Catering
www.centrumreijmer.nl

Warme gerechten:

- ✓ Ossenhaaspuntjes met taugé en peultjes uit de wok met milde kerriesaus geserveerd in een krokant van papadum
- ✓ Varkenshaasmedaillon met tapenade van tomaat en gebakken champignons
- ✓ Broodje hamburger met cheddar, tomaat en smokey BBQ-saus
- ✓ Gehaktballetjes met krokante ui en Provençaalse tomatensaus
- ✓ Filorolletje gevuld met pulled porc met een stampotje van andijvie en speklinten
- ✓ Milde lamscurry met risotto en gepofte knoflook
- ✓ Saté van kippendij met pindasaus op een bedje van couscous
- ✓ Gefrituurde tongfilet met linten van seizoensgroenten en saus van saffraan
- ✓ Gebakken gamba op een bedje van linguine met zoetzure venkel en sesamdressing
- ✓ Ei in deeg gefrituurd met chutney van rode biet en gemarineerde shiitake
- ✓ Met brie en oude kaas gegratineerde portobello gevuld met seizoensgroenten

Desserts:

- ✓ Combinatie van witte en bruine chocolademousse met chocolade schotsen
- ✓ Gekonfijte ananas met vanille hangop en klets koppen
- ✓ Huisgemaakte tiramisu
- ✓ Soepje van rood fruit, sorbetijs en bladerdeegkrokant.
- ✓ Trifle bestaande uit cake, chocolademousse, vruchtencoulis en ijs.
- ✓ Mini omelet Sibérienne met een compote van rood fruit
- ✓ Crème brûlée met witte chocolade en een huisgemaakte brownie

De prijs van “Walking Dinner” is gebaseerd op een gezelschap van minimaal 20 personen. Bent u met een kleiner gezelschap en wilt u toch gebruik maken van dit arrangement? Dit kan tegen een kleine meerprijs in overleg.

