



meijer
catering

Diners

Culinair Service Boek

Uitgeserveerde Lunch/Diner en Walking diner

Onderstaande gerechten zijn enkel voorbeelden en worden uiteraard geheel naar uw wensen ingevuld. Voor zowel Sitting als walking diners kunnen uit verschillende gerechten worden gekozen, echter voor de walking dinner zullen de porties kleiner zijn zodat deze met enkel een vork gegeten kunnen worden en is het verstandig meerdere gangen uit te kiezen.

Voorgerechten

- Tartaar van verse zalm met gemarineerde coquille st. Jacques en limoen mayonaise
- Huis gerookte zalm met crème fraîche, gepocheerd kwartelei en Hollandse garnalen
- Tonijntataki met gebakken coquilles, wasabimayonaise en kletskoppen van sesam
- Kruidige salade van op de huid gebakken kabeljauw met saffraan crème
- In vanilleolie gegaarde ½ kreeft met limoenmayonaise en gegrilde groene asperges
- Caesar ,Little Jam met gegrilde tonijn, Parmezaan tuille en ansjovis crème
- Carpaccio van kabeljauwrug en zalmmousse met kruidensla en soyadressing
- Klassieke Carpaccio met verse basilicum pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Gerookte runder rib-eye met balsamico siroop, bleu Wolvega en verse vijgen
- Kalfs tartaar met gebakken zwezerik, kruidige mesclun salade en truffeldressing
- Eendenborst gekarameliseerd met honing, gemarineerde sinaasappel en citrusdressing
- Licht aangebraden runderlende met een sesamkostje, soyadressing en zeewiersalade
- Vitello Tonato, op lage temperatuur gegaarde kalfsmuis met verse tonijn

Soepen

Heldere sjalottenbouillon met roquefortcroutons en bosuitjes

Dubbel getrokken runderbouillon met bospaddenstoelen en truffelroom

Gevogelbouillon met knapperige lente groenten

Mosterdsoep met uitgebakken spekjes en croutons

Hoofdgerechten

Krokant gebakken kalfssucade met een zachte truffeljus

Gegrilde kalfslende met een saus van gerookte sjalotten

Tournedos met een duxelles van champignons en eendenleversaus

Gegrilde runder rib-eye met gekarameliseerde sjalotten en kalfsjus

Gebraden runder entrecote met gerookte oesterzwammen en een saus van PX

Gebakken "Grain Fed" runderzijlende met een saus van gepofte knoflook

Eendenborst gelakt met appelstroop en Five-Spice met een saus van zwarte bonen

Met gevogeltemousse gevulde parelhoen begeleid door een saus van bospaddenstoelen

Desserts

Peccannotentaart met chocolade ganache en amandelijs

Een cheesecake brownie met frambozenijs

Pruimen tarte tatin met kaneelijs en vanille saus

Chocolade macaron gevuld met een crème van aardbeien geserveerd met witte chocolade-ijs

Mokka crème met Dolce latte ijs en een crunch van amandelen

Sinaasappelflensjes taart met Grand Marnier en yoghurtijs

Kaasplankje met Europese kazen, kletzenbrood en appelstroop