

Menukaart

Walking dinner De Raedtskelder
Walking dinner Streetfood
Walking dinner keuzemenu

DE RAEDTS
KELDER

Walking dinner



Walking dinner De Raedtskelder

Vanaf 35 personen

Charcuterie

Soepje*

Crostini met rosbief, spekjes
en kruidenmayonaise

Risotto*

Zalm op fregola pasta
met roomsaus

Boeuf Bourguignon geserveerd
met aardappelpuree

Panna cotta*



Walking dinner Streetfood

Vanaf 35 personen

Soepje*

Loempia

Pokébowl

Mini hotdog

Basmatirijst met
kippendijen en satésaus

Mini burger

Cheesecake met
chocolademousse

* De invulling wordt afgestemd op het seizoen



Walking dinner keuzemenu

	5 gangen	6 gangen	7 gangen
Soep	1	1	1
Voorgerecht	1	1	1
Tussengerecht	1	1	2
Hoofdgerecht	1	2	2
Dessert	1	1	1

Walking dinner



Soepen

Thaise curriesoep
met bosui en garnalen

Italiaanse tomatensoep
met pesto

Courgette-geroosterde uiensoep
met geroosterde ui

Bospaddenstoelensoep
met bosui



Voorgerechten

Charcuterie
geserveerd op tafel bij binnenkomst

Hartige taart
met geitenkaas, dadels en
Marokkaanse ras el hanout

Steak tartaar
verse rundertartaar met huis-gepickelde
groenten, piccalillymayonaise en een krokant
van Parmezaanse kaas

Zalmtartaar
met een crème van tuinerwten,
gemarineerde gamba en limoenmayonaise

Pokébowl
Japanse sushirijst met maïs, paprika, lente-ui,
krab, wakame en oosterse mayonaise

Gebraden rosbeef
met aardappelsalade en mayonaise van
gerookt spek en tijm

Carpaccio van rettich
met tartaar van vleestomaat, beignet van
geitenkaas en basilicummayonaise



Tussengerechten

Spoom
smaak afhankelijk van het seizoen

Crostini
met parmaham, truffelmayonaise en
gemarineerde beukenzwam

Fregola pasta
met dillerroom, lauwarme knolselderij-
salade en gemarineerde gamba

Parelgortrisotto
met Parmezaan, ingelegde citroen
en geroosterde venkel, op smaak
gebracht met dragon

Kipspies
Oosters gemarineerde kippendij met
Japanse noedelsalade en sesam

Ravioli kip-tomaat
met saus antiboise en tomatenschuim

Krokant buikspek
met runder-rillette, pastinaakcrème en
klassieke jus

Romige vissoep
met een spies van citroengras-gembergamba

Viskoekje
huisgemaakt viskoekje op Vietnamese
salade met licht pikante chilisaus

Krokante mozzarella
met fregola pasta, tomaten-basilicumsaus
en tomatenschuim

Walking dinner



Hoofdgerechten

Gebakken zalm

met Sardijnse pasta en compote van venkel en citroen

Kabeljauwfilet

met aardappelcrème, gestoofde prei en klassieke beurre blanc

Marokkaanse groentestoof 'pie'

taartje met Marokkaanse groentestoof, verse groenten, dadels, gedroogde perzik en aardappel-bataatpuree

Runderrillette

langzaam gegaard rundvlees met Italiaanse polenta, ratatouillegroenten en jus van gepofte knoflook

Rouleau van hoender

gevuld met paddenstoelenfarce, pastinaakcrème en truffeljus

Groene curry

huisgemaakte curry met kokos, sous-vide gegaarde pompoen, krokante oesterzwam en gebakken oosterse groenten

Runderstoof

verse stoofschotel met aardappelpuree met knoflook en kruiden

Varkenshaasmedaillons

met bospaddenstoelensaus en roergebakken Bonne Femme-garnituur

Provençaalse visstoof

klassieke visstoof met wittewijnsaus, tuinerwten, prei en knolselderij-aardappelcrème

Vegetarische lasagne

met aubergine, courgette, tomaat en Parmezaanse kaas, afgewerkt met gekonfijte cherrytomaat



Desserts

Eton mess

witte-chocolademousse met compote van rood fruit en rabarber

Cheesecake

huisgemaakte cheesecake met chocolademousse

Pannacotta

van passievrucht met passievruchtgel en meringue

Hazelnoottaartje

met hazelnoot-tiramisucrème

Lemon meringue pie

klassieke citroentaart met meringue