

Barrage Walking Dinner 1

- Starter van geroosterd, gemarineerd brood met kruidendip, olijven en kruidenboter
- Glaasje met, op Oosterse wijze bereide noodles met verse cajuntonijn en mierikswortelmayonaise
- Side plate met een bolletje aardappelsalade, truffelsalsa, gerookte zalm en paling van Eveleens, heilbot en truffelmayonaise
- Bospaddenstoelensoepje, geserveerd met een saté van grotchampignons in sierlijke kopjes
- Talapiafilet op een bedje van risottorijst met cherrytomaatjes uit de oven, overgoten met een romige kreeftsaus
- Parelhoen gevuld met spinazie en cheddarkaas, geserveerd met een kruidenpuree, haricot verts ingerold met katenspek en overgoten met een rode portsaus
- Hoorntje met sorbetijs, geserveerd op special plate en een fruitspiesje



Prijs € 32,50 p.p.



Barrage Walking Dinner 2

- Starter van geroosterd, gemarineerd brood met kruidendip, olijven en kruidenboter
- Zalmcarpaccio met dilledressing en rucolasla
- Glaasje maiskipsalade met ananas en kerriemayonaise
- Dubbel getrokken groentebouillon met een spiesje van groenten
- Romige risotto met zalm uit de oven
- Rode koolpuree met eendenborst en frambozensaus
- Petit grand dessert

Prijs € 37,50 p.p.

Barrage Walking Dinner 3

- 3 laags etagère met fruit de mer met o.a. vers gekookte mosselen, krabsticks, gerookte zalm,
- makreel, heilbot en garnalen geserveerd met sausjes en toastbrood
- Carpaccio van rundermuis met balsamicodressing, notensla en oude kaas
- Deegpijpje gevuld met spinazie, kaassaus, pijnboompitten en verse bieslook
- Velouté van doperwten met gerookte paling
- Asperges gerold in gerookte zalm met een botersausje
- Kabeljauw filet met couscous en courgetteblokjes
- Spoon van citroenijs en champagne
- Getrancheerde ossenhaas op een bedje van aardappelgratin en paprika
- 2 kleuren chocolademousse



Prijs € 42,50 p.p.