



Zalmhuis

walking dinner.

Walking dinner 1.

29,50 pp - vanaf 20 personen

- **Carpaccio van lers rund** met peterselie-truffel pesto, rucola, walnoot, spekzout & parmezaanse kaas
- **Shooter van pomodori tomaat** met basilicum, crème fraîche & pijnboompitten
- **Spiesen van kippendij uit de houtskooloven** met eiernoedels, grove satésaus, rauwe boksoi & zoetzure komkommer
- **Pure chocolademousse** met gesuikerde pistachenoten, crumble van hazelnoot & Ferrero Rocher ijs

Walking dinner 2.

39,50 pp - vanaf 20 personen

- **Schotse biologische 'Wester Ross' zalm** in 'Brak.' Zalmhuis gin gemarineerd met piccalilly, gefrituurde flammkuchen, dille tops, zoetzure rode biet
- **Wilde Argentijnse gamba's** met groene asperges en gember-furikake
- **Vegan poké bowl** met gemarineerde tempeh, champonzu, soba noedels, wortel, sojaboontjes & wasabi mayonaise
- **Diamanthaas** met roergebakken bimi, boksoi, soba noedels, bosui & bundelzwam
- **Tiramisu espresso** met whiskey, mascarpone & Kenia koffie ijs

Walking dinner 3.

49,50 pp - vanaf 20 personen

- **Spicy tuna sushi** met tonijn, komkommer, lente-ui & kimchi mayonaise
- **Steak tartare van San Mazzo** tomaat met enoki, sjalot, Taggia olijven, soja, basilicum, zorri cress & vegan vadouvan mayonaise
- **Shooter van pomodori tomaat** met basilicum, crème fraîche & pijnboompitten
- **Tataki gebrande 'Wester Ross' zalm** met champonzu, zoetzure rode ui & gebrande witte bundelzwam
- **Dry-aged vlees** geserveerd met Bearnaise saus, biologische frieten & groene salade
- **Gerookte ananas** met gember, dragon, mango & karamelijs met zeezout