

WALKING DINER

Informeel culinair!

Een leuke manier van dineren. Niet aan gedekte tafels, maar staand aan mooi afgerokte statafels. De kleine gerechten worden op bordjes geserveerd. In geheel ongedwongen sfeer dineert u staand en bent u in de gelegenheid om meer mensen te spreken dan tijdens een traditioneel diner. Een Walking Diner is uitstekend geschikt voor bijvoorbeeld business meetings.

Walking diner 'het Rosarium'

Carpaccio van Black Angus beef met rucola en Parmezaanse kaas

Glasje rivierkreeftensoep met cognac en dille

Truffelrisotto met witte asperges

Tonijnbiefstukje met noedels, koriander en Teriyaki

PUL ossenhaas in paddenstoeljus en een aardappeltaartje

Grand dessert: panna cotta met frambozen, bavarois van passievrucht met mango en mousse van zwarte bessen met crème de cassis

Prijs € 46,85 per persoon
(minimaal 30 personen)

Extra te bestellen:

Wijnarrangement van 6 halve glazen wijn (per gang een wijn)
Prijs € 17,85 per persoon

RUCOLA

Rucola is een plant met peperachtige, pikante blaadjes die rauw in groene salade kan worden verwerkt. Ook in een aardappel- of een tomatensalade smaken ze voortreffelijk.

BLACK ANGUS

Aberdeen Angus is een rundveeras dat in de 19e eeuw in het oosten van Schotland is gekweekt. De runderen zijn hoornloos en hebben korte benen (schofthoogte van circa 130cm). De meeste Angus-runderen zijn zwart (Black Angus), al bestaan er ook rode runderen (Red Angus). Met name in de Verenigde Staten worden veel Aberdeen Angus-runderen gehouden voor hun vlees. De belangrijkste reden voor het wereldwijde succes van het Angus-ras is de uitzonderlijke kwaliteit van het vlees. Dit hangt samen met de "marmering" van het vlees: dunne lijntjes vet die door het vlees lopen. Vet heeft de eigenschap dat het smaak vasthoudt, wat het zo lekker maakt.

PANNA COTTA

Panna cotta is een Italiaans nagerecht, waarvan de naam letterlijk gekookte room betekent. Het komt van oorsprong uit de Noord-Italiaanse regio Piëmont. De basis ingrediënten zijn room, melk, suiker en gelatine. De room, melk en suiker worden een kwartier gekookt, eventueel met vanille. Dan wordt er zoveel gelatine in opgelost, dat het mengsel na afkoeling zijn vorm behoudt. Panna cotta wordt vaak geserveerd met bessen, karamel, chocolade of frambozensaus.

PUL ENTRECOTE

Het rundvlees van PUL komt uit Uruguay en is van het ras 'Hereford', een typisch vleesras met een heerlijke volle smaak.

PARMEZAANSE KAAS

De Parmezaan is goed te onderscheiden van vergelijkbare kazen. Alleen de kaas uit het gebied van de provincies Modena, Parma en Reggio Emilia (plus delen van Bologna en Mantua) mag de naam Parmezaan dragen. De echte Parmezaan is te herkennen aan het zegel dat over de hele zijkant van de kaas gedrukt is, en waarop "Parmigiano Reggiano" te lezen is.

RISOTTO

De naam is een verkleinwoord van riso of rijst. De rijstkorrels worden in een vetstof aangebraden samen met versnipperde ui en nadien gaargekookt in court-bouillon, met boter afgewerkt en eventueel gegarneerd met groenten, kaas, ham, champignons enz. Specialiteit uit Lombardije.

TERIYAKI

Teriyaki is een Japanse kooktechniek, waarbij gesneden vis of vlees wordt gebakken (yaki) in een marinade van sojasaus, waardoor het een speciale glans (teri) krijgt. De saus voor teriyaki wordt gemaakt van onder andere soja, suiker en rijstwijn.

