

# WALKING DINNER: 59 PP.

Hieronder vindt u onze walking dinner of staande receptie formule voor groepen vanaf 20 personen. We serveren deze formule aan onze statafels. Deze kan eventueel nog uitgebreid worden met additionele gerechtjes en fijne dranken formules. Vegetarische of veganistische opties kunnen altijd besproken worden. Indien gewenst werken we graag een voorstel op maat uit.

## APERIO BITES OM MEE TE STARTEN

### **Thai crackers**

Thai cassave kroepoek, sweet chili, kaffir lime & lemongrass dip, getoaste sesam.

### **Falafel en dip**

Huisgemaakte mediterrane falafel, hummus, yoghurt-curry dressing.

## GERECHTJES

### **Tataki van Saku-tonijn**

Kortgebakken tonijn met spicy sesame-furikake, een ijskoude vinaigrette van dashi en citroengras, zoetzure salade van radijs, komkommer, koolrabi.

### **Mini Comté kaaskroket**

Onze deluxe huisgemaakte kaaskroket met top Comté kaas.

### **Vadim's Funky Fish Cakes**

Heerlijke homemade Aziatische gefrituurde vis bites, geserveerd met een gember-sweet chili dip.

### **Steak tartaar "Monroe"**

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood, geserveerd op een krokante brioche. Aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo en afgewerkt met tuinkers.

### **Pluma Ibérico**

Traaggegaard Pluma Ibérico varken gegrild op de Bastard BBQ. Geserveerd met geroosterde puntpaprika, mojo verde en een in extra vierge olijfolie gekonfijte krielaardappel.

### **Comté élégance**

Topkaas uit de Jura, geselecteerd door Frederic Van Tricht, 10 maanden gerijpt, geserveerd met home-made seizoens marmelade.

### **Mini boules de Berlin "Monroe"**

Zalige "one bite" ode aan deze klassieke lekkernij met een eigenzinnige Monroe twist.

## EXTRA DELUXE

Voor de liefhebbers kan deze formule uitgebreid worden met **Oesters van de Oesterij uit Zeeland** (kies een signatuur oester van onze chef) + 5,00/stuk.

Als ultieme upgrade kan er bij de Steak Tartaar of bij de Tataki van Saku-Tonijn een supplement van onze **Kaviaar "Tresor"** geserveerd worden voor + 10,00/stuk.

*Deze kaviaar, een prachtige samenwerking tussen de kaviaar meesters van Imperial Heritage Caviar en Bistro Monroe, is een ruime portie kaviaar (5 gram) van de Siberische steur. Exclusief onder eigen label, voor hen die op zoek zijn naar dat tikkeltje meer beleving bij de steak tartaar of bij de Saku-tonijn.*

## DRANKEN

De drankenformule bestaat uit een op voorhand vast afgesproken drankenassortiment dat à la carte zal worden afgerekend.