



## Walking Formules

Hartelijke dank voor uw interesse in Jürgen Kookt.  
Jong en dynamisch, open voor leuke en toffe uitdagingen. Dit is wie we zijn!  
Reeds 9 jaar proberen we elk evenement tot een geslaagd geheel te maken.  
Hieronder vindt u enkele punten en gegevens die van belang kunnen zijn om uw  
evenement te doen slagen.

### Recepties:

- Elke walking Formule omvat een totaalpakket. Alles wordt aangeleverd (bordjes, schaaltes, bestek, servetjes, etc...) door Jurgen kookt.
- Aanwezigheid bediening: €35,00/h per bediening
- Afwas wordt meegenomen of ter plaatse afgewerkt door Jurgen kookt
- De keuken wordt kraaknet achtergelaten door Jurgen kookt.
- Aanwezigheid van keukenploeg: €30,00/h
- Aanvullend materiaal als oven, Fornuis, etc... kan aangeleverd worden. (suppl €25,00)
- Aparte ruimte voor de keuken is ter plaatse



## Walking Formules

### Op zoek naar lekkere sprankels?

#### Blanquette de Limoux – Domaine Rosier

De Blanquette de Limoux wordt aanzien als één van de oudste mousserende wijnen ter wereld. Het was Dom Perignon die op pelgrimstocht naar St. Hilaire, Limoux, trok. Hij zette er de Méthode Traditionelle op punt, die werd later gebruikt in de Champagnestreek. Frisse, mousserende wijn met fijne mousse.

Zeer feestelijk. 90% Mauzac druif, aangevuld met 10% Chardonnay  
Heel lekker met exquise hapjes. Champagnekwaliteit!

€15,50/Fles

Geopende verpakkingen worden teruggenomen

#### Forfait dranken aperitief

Blanquette de Limoux  
Versgeperst Fruitsap

€20,00 pp

Gedurende 1,5 uur

#### Wij kunnen u een volledig pakket aanbieden:

Zeer elegante, speciaal ontworpen aperitief glazen en Ijssemers  
Glazen worden vuil teruggenomen

1,00 pp





## Walking Formules

### Walking "Classic"

#### Hartige crisps and dips

(bordjes verspreid over de zaal)

Krokante broodstaafjes

Pittige crème van pickles  
Brusselse roomkaas met bieslook en radijsjes  
Chutney van kerstomaat, rode ui en basilicum

#### Hapjes

*Hapjes variëren na gelang het seizoen en marktaanbod.*

Tartaar van Belgisch rund, pickles, gepekelde sjalot

Salsa van tomaat, grijze garnaal, cocktailstip

Bladerdeegwafel met gerookte zalm, dip van roomkaas

Mousse van asperge (of broccoli), gerookte Forel, schuim van amandel en look

Kroketje van vol au vent

Gelakte kippenboutjes

### Degustatie

Mousse van meetjeslandsche beenham  
*huisbereid krokekje // truffelmayo // spekjeskruim*

Huisbereide burger "jurgenkookt" (60g vlees)  
*kaas // rode ui // geroosterde ui // ketchup*

Puntzak Frietjes  
*Sausjes op de tafels: mayo – ketchup - pickles*

### Sweets om te eindigen

#### 3 kleine zoetigheden in hapjesvorm

*Voorbeeld sweets*

Vanillekrokant met banketbakkerscrème en aardbei  
Bretoens chocolade zanddeeg met crème van Biscoff  
Huisbereide brownie



## Walking Formules

### Receptie "Groetjes uit het Meetjesland"

Hartige crisps and dips  
(bordjes verspreid over de zaal)

Broodkrokantjes om te smeren

Pesto van broccoli, hazelnoot en Parmezaanse kaas  
Crème van Assenedse Tsjeutkaas  
Zoet zuur van Provençaalse groenten

### Hapjes

Meetjesham , gerookte mayo, crumble van gedroogde spekjes

Tartaar van rundsvlees, gepekeld sjalot en pickles

Kroketje van hoevekip, limoen

Tartaar van asperges, grijze garnaal, hoeve ei en warm schuim van peterselie

Crème van bloemkool, toetsen van curry en grijze garnaal

Romige broccoli velouté met gerookte Forel

### Degustatie

Mousse van Frapa geitenkaas,  
Gerookte Forel // kroepoek van intkvis // groene appel // dille

Asperges koud vs warm  
*Tartaar van verse zalm // gemarineerde asperge // velouté van witte asperge*

Mousse van meetjeslandsche beenham  
*Huisbereid krokekje // truffelmayo // spekjeskruim*

### Sweets te eindigen

Zandtaartje met crème van pomme charelle, gebrande merengue  
Chocolademousse  
Crèmeux van Biscoff, z'n kruimels



## Walking Formules

### Walking Zuiders

#### Hartige crisps and dips

(bordjes verspreid over de zaal)

Krokante Focaccia staaFjes

Pittige crème van avocado en limoen  
Dip van mozzarella en basilicum  
Chutney van kerstomaat

#### Hapjes

Bruchetta met groene kruidenolie, tartaar van tomaat, avocadostip

Panna cotta van basilicum, burrata mozzarella, paprika

Krokant van truffel, crème van

Focaccia pizza met ricotta, pancetta en rode ui

Arancini met fijne groenten en groene kruiden (rissotto kroketjes)

Italiaanse croque met pijnboompitjes, chorizo en rode pesto

### Degustatie

Cannelloni van wit-blauw vs tartaar,  
*Crème van parmezaanse kaas // truffel // rucolaschuim*

Bouillabaisse "jurgenkookt"  
*Grijze garnaal // gerookte paprika // remoulade van courgette en groene kruiden*

Salimbocca  
*Kalfsrollade // Fontina // Parma // basilicum*

### Dolce

#### 3 kleine zoetigheden in hapjesvorm

*Voorbeeld sweets*

Macaron met cremeux van amaretto  
Bretoens vanille zanddeeg met crème van Limoncello  
Huisbereide brownie "pistaccio"



## Walking Formules

### Walking "Style"

#### Hartige crisps en dips

Indisch papdüm brood

Pittige crème van curry

Hummus (kikkererwten en zure room)

Chutney van zoete aardappel, abrikoos en garam massala

#### Hapjes

Mousse van avocado, parelcouscous met wasabi en gerookte Forel

Tataki van rund, crème van edamame, wakamé en sesam-sojadressing

Panna cotta van limoen, tartaar van kabeljauw en groene kruiden

Kroketje van ham en truffel, stip van gepekeld rode ui

Gegratineerde zeetong met Fijne groenten en champagnesaus

Schaaldierensoepje met grijze garnaal en saffraanroom

#### Degustatie

Gerookte zalm

*Volkoren brood // mascarpone // groene appel // jonge bladscheuten*

Wortel vs zeebaars

*Wortel zoetzuur // gel // saffraan mousse // gegrilde zeebaars*

Papilotte met kabeljauw en kingkrab,

*Jus met avocado // mossel // limoen*

#### Sweets om te eindigen

##### 3 kleine zoetigheden in hapjesvorm

*Voorbeeld sweets*

Vanillekrokant met Framboos en pistache

Bretoens chocolade zanddeeg met crème van speculoos

Huisbereide brownie



## Walking Formules

### TotaalFormule:

Walking classic	€39,50 pp
Walking "Groetjes uit het Meetjesland"	€42,50 pp
Walking Zuiders	€47,50 pp
Walking Style	€52,50 pp

Aanwezigheid bediening: €35,00/h/bediening

Aanwezigheid kok: €30,00/h

Alle bereidingen worden gepresenteerd op porselein inclusief bijhorend bestek.

Alle materiaal is inbegrepen en wordt vuil terug meegenomen.

Wij zijn minimum 1 uur op voorhand aanwezig.

Prijzen incl BTW

*In onze productieruimte verwerken wij dagelijks producten die rijk zijn aan gluten, lactose en andere mogelijk stoffen die allergische reacties kunnen opwekken. Gelieve aanwezig met intoleranties door te geven, wij verzorgen graag een alternatief*