



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 8 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.
- Bordjes, schaaltes, bestek, servetjes, etc...voorzien door Jurgen kookt.
- Afwas wordt meegenomen of ter plaatse afgewerkt door Jurgen kookt
- De keuken wordt kraaknet achtergelaten door Jurgen kookt.
- Aanwezigheid: €35,00/h per kelner / per kok
- Aanwezigheid: 1 uur op voorhand
- Aanvullend materiaal als oven, Fornuis, etc... kan aangeleverd worden.
(suppl €75,00)
- Aparte ruimte voor de keuken is ter plaatse



Walking Formules

Op zoek naar lekkere sprankels?

Blanquette de Limoux – Domaine Rosier

€17,00/Fles

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!

Forfait dranken aperitief

€20,00 pp

*Incl zeer elegante, speciaal ontworpen aperitief glazen en Ijssemers
Glazen worden vuil teruggenomen*

Blanquette de Limoux
Versgeperst Fruitsap

Gedurende 2 uur



Op zoek naar kleine logistieke ondersteuning?

Wij kunnen u een volledig pakket aanbieden:

Drank pakket

€1,00 pp

- Elegante, ingeslepen Frisdrankglazen
- Grote ijssemmer + ijs
- Dienplateau's
- Koffietas – koffieondertas – koffielepel

Aperitief pakket

€0,50 pp

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



Walking Formules

Walking Classic “Op en top Belgisch”

Hartige crisps and dips

(bordjes verspreid over de zaal)

Krokante broodstaaFjes

Pittige crème van pickles

Brusselse roomkaas met bieslook en radijsjes

Chutney van zoete aardappel, abrikoos en garam massala

Hapjes

Hapjes variëren naargelang het seizoen en marktaanbod.

Tartaar van Belgisch rund, crème van gekarameliseerde ui, stip van trappist

Crèmeux van gepofte pastinaak, zeebrugse grijze garnaal, zwarte look

Mousse van witloof, gegrilde beenham, schuim van Oud Brugge

Wafel croque met verse zalm en groene kruiden

Kroketje stoofvlees en trappist

Mini puntzakje met gefrituurde aardappelblokjes, saté mayo

Degustatie

Mousse van meetjeslandsche beenham

huisbereid kroketje – truffelmayo – spekjeskruim

Huisbereide burger “grilled” (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

Vanille zandkoekjes

Combinatie van chocolade en huisbereide pecan-karamelcrème

Brownie “Orangette” stijl



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 gerookte look, tartaar van tomaat, crème van avocado

Cremeux van pequillo, scampi Fritti, basilicumstip

Pittige gehaktballetjes, pittige butternutcrème

Focaccia pizza "bianco" met artisjok en Parmezaanse kaas

Kruidenkroketjes met kip en limoen

Pittig tomatensoepje met chorizo en basilicum

Degustatie

Cannelloni van wit-blauw vs king krab,
Crème van gepofte aubergine, hoisin

Gegrilde zeebaars

Gerookte paprika, remoulade van courgette en groene kruiden

Papilotte scampi "Spaans"

Chorizo, tricolor kerstomaat, botersaus met tomaat

Dolce

3 kleine zoetigheden in hapjesvorm

Voorbeeld sweets

Chocolade macaron met gezouten karamel

Lemon cake met crème van Limoncello en gebrande merengue

Brownie "Orangette" stijl



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

Brandade van kabeljauw, limoen, truffelstip
Canneloni van rundsvlees, king krab, crème van gepofte aubergine
Cremeux van butternut, tartaar van sint-jacobsvrucht, gepofte pitjes
Kroketje van gerookte paling "in het groen"
Krielaardappel "Moscovite" (zure room – grijze garnaal – viseitjes)
Huisbereide garnalenbisque met cognacroom

Degustatie

Gerookte zalm
Volkoren brood – mascarpone – groene appel – jonge bladscheuten

Wortel vs zeetong
Wortel zoetzuur - gel – saffraan mousse – gegrilde zeetong

Papilotte met kabeljauw en kingkrab,
jus met avocado – mossel - limoen

Sweets om te eindigen

3 kleine zoetigheden in hapjesvorm
Voorbeeld sweets

Zandtaartje met crème cuberdon, gebrande merengue
Soesje "Paris Brest"
Macaron de Paris, chocoladeganache, gezouten karamel



Walking Formules

Receptie Classic “Uit eigen streek”

Hartige crisps and dips

(bordjes verspreid over de zaal)

Krokante crisps

Combinatie van verschillende dips, tappenades, mousses,...

Olijven, zongedroogde kerstomaatjes,...

Kazen, Fijne vleeswaren,...

Hapjes

Praline van wild, crème van rode kool, veenbes

Tartaar van lokaal rundsvlees, gepekeld sjalot en pickles

Kroketje van Kaprijkse geitenkaas

Mousse van witloof, gegrilde beenham, schuim van Oud Brugge

Crème van bloemkool, toetsen van curry en grijze garnaal

Romige aardappel velouté met Breydelspekjes en groene kruiden

Degustatie

Mousse van Frapa geitenkaas,
Gerookte paling, groene appel en dille

Mousse van meetjeslandsche beenham
huisbereid kroketje – truffelmayo - spekjeskruim

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

Sweets te eindigen

Zandtaartje met huisbereide advocaat, gebrande merengue

Biscoffmousse met z'n kruimels

Cappucino “De Witte Zwaan” *cremeux van koffie – slagroom - chocolade*



Walking Formules

Totaalformule:

Walking classic €40,50 pp

Walking Italian €42,50 pp

Walking Style €47,50 pp

Walking Classic "Uit eigen streek" €45,50 pp .

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