

# SEIZOENSMENU

## SITDOWN & WALKING DINER



2026

# SITDOWN DINER

1 juni - 31 augustus 2026



## CLASSIC

### VOOR

Huisgerookte zalm, antiboise, crème van zeekraal, mizuna en kruidenbrick

### SOEP

Soep van groene asperge en venkel, met gember en kardemom

### HOOFD

Runderzijklende met een aardappelwafel, mini paprika, courgette, zoetzure bloemkool en een jus met lavas

### DESSERT

Bread- brulee; frisse broodpudding met citrus en blauwe bes, een krokant gebrand suikerlaagje, lemoncurd, aardbeien, anijs en basilicum

## VEGETARISCH

### VOOR

Frisse bulgursalade met groene kruiden, buratta, gerookte pruim, crème met sumak en kruidenbrick

### SOEP

Soep van groene asperge en venkel, met gember en kardemom

### HOOFD

Geroosterde spitskool met crème van zoete aardappel, crunchy boekweit, tahini en pittige mosterdvinaigrette

### DESSERT

Bread- brulee; frisse broodpudding met citrus en blauwe bes, een krokant gebrand suikerlaagje, lemoncurd, aardbeien, anijs en basilicum

ZOMER MENU



# SITDOWN DINER\*

1 juni - 31 augustus 2026

**Food  
Favors**  
We cater compliments

## CLASSIC

### VOOR

Huisgerookte zalm, antiboise, crème van zeekraal, mizuna en krokante tomaat

### SOEP

Soep van groene asperge en venkel, met gember en kardemom

### HOOFD

Runderzijlende met gekonfijte aardappel, mini paprika, courgette, zoetzure bloemkool en een jus met lavas

### DESSERT

Gemarineerde aardbeien met kokos crème Suisse, anijs en basilicum



**ZOMER MENU**  
ALLERGEEN FRIENDLY

## VEGETARISCH



### VOOR

Tartaar van wortel met gel van rode biet, gebrande ui, krokante kappertjes en krokant van glutenvrij brood

### SOEP

Soep van groene asperge en venkel, met gember en kardemom

### HOOFD

Geroosterde spitskool met zoete aardappelcrème, crunchy boekweit, tahini en pittige mosterdvinaigrette

### DESSERT

Gemarineerde aardbeien met kokos crème Suisse, anijs en basilicum



# WALKING DINER

1 juni - 31 augustus 2026

**Food  
Favors**  
We cater compliments

## CLASSIC

### VOOR

Oosterse beef tataki, gemarineerde radijs, crème van bosui, paksoy en krokante wilde rijst

### SOEP

Soep van groene asperge en venkel, met gember en kardemom

### TUSSEN

Gnocchi met snijboontjes, schuim van Hollandaise, krokante ui en spinaziepoeder

### HOOFD

Zacht gegaarde roodbaars met een aardappelwafel, mini paprika, courgette, zoetzure bloemkool en een jus met lavas

### DESSERT

Bread- brulee; frisse broodpudding met citrus en blauwe bes, een krokant gebrand suikerlaagje, lemoncurd, aardbeien, anijs en basilicum

## VEGETARISCH

### VOOR

Frisse bulgursalade met groene kruiden, buratta, gerookte pruim, crème met sumak en kruidenbrick

### SOEP

Soep van groene asperge en venkel, met gember en kardemom

### TUSSEN

Gnocchi met snijboontjes, schuim van Hollandaise, krokante ui en spinaziepoeder

### HOOFD

Gemarineerde aubergine, crème van wortel en sinaasappel, chermoula en krokant met ras el hanout

### DESSERT

Bread- brulee; frisse broodpudding met citrus en blauwe bes, een krokant gebrand suikerlaagje, lemoncurd, aardbeien, anijs en basilicum

# ZOMER MENU



# WALKING DINER\*

1 juni - 31 augustus 2026

**Food  
Favors**  
We cater compliments

## CLASSIC

### VOOR

Oosterse beef tataki, gemarineerde radijs, crème van bosui, paksoy en krokante rijst

### SOEP

Soep van groene asperge en venkel, met gember en kardemom

### TUSSEN

Vegan risotto met citrus en snijboontjes en in verjus gewelde sultana rozijnen

### HOOFD

Zacht gegaarde roodbaars met gekonfijte aardappel, mini paprika, courgette, zoetzure bloemkool en bisque saus

### DESSERT

Gemarineerde aardbeien met kokos crème Suisse, anijs en basilicum



## VEGETARISCH



### VOOR

Gebrande tomaat, linzen du puy met groene kruiden, gerookte pruim en dressing met sumak

### SOEP

Soep van groene asperge en venkel, met gember en kardemom

### TUSSEN

Vegan risotto met citrus en snijboontjes, schuim van basilicum en spinaziepoeder

### HOOFD

Gemarineerde aubergine, crème van wortel en sinaasappel, chermoula en krokant met ras el hanout

### DESSERT

Gemarineerde aardbeien met kokos crème Suisse, anijs en basilicum



**ZOMER MENU**  
ALLERGEEN FRIENDLY



# SITDOWN DINER

1 september - 30 november 2026

**Food  
Favors**  
We cater compliments

## CLASSIC

### VOOR

Ceviche van zeebaars met grapefruit tijgermelk, kokos, gemarineerde beukenzwammen, gel van Campari en crispy boekweit

### SOEP

Soep van pastinaak met bieslookolie en gefermenteerde knoflook

### HOOFD

Runderentrecote met hartige bread-and-butterpudding, gesauteerde kingboleet, romanesco en kruidige jus

### DESSERT

Mascaronemousse met pure chocoladeganache, in witte wijn en specerijen gepocheerde peer, anijscrumble en gel van hazelnoot

## VEGETARISCH

### VOOR

Tartaar van rosevalaardappel met gepocheerde eidooier, romige bosuicrème, gel van cèpes, frisse kruidensla en dillekrokant

### SOEP

Soep van pastinaak met bieslookolie en gefermenteerde knoflook

### HOOFD

Spitskool met groene kruidencrumble, hartige bread-and-butterpudding, gesauteerde kingboleet, romanesco en kruidige jus

### DESSERT

Mascaronemousse met pure chocoladeganache, in witte wijn en specerijen gepocheerde peer, anijscrumble en gel van hazelnoot

HERFSTMENU



# SITDOWN DINER

1 september - 30 november 2026

**Food  
Favors**  
We cater compliments

## CLASSIC

### VOOR

Ceviche van zeebaars met grapefruit tijgermelk, kokos, gemarineerde beukenzwammen, gel van Campari en crispy boekweit

### SOEP

Soep van pastinaak met bieslookolie en gefermenteerde knoflook

### HOOFD

Runderentrecote met vegan aardappelgratin, gesauteerde kingboleet, romanesco en kruidige jus

### Dessert

Vegan puur chocoladetaartje met in witte wijn en specerijen gepocheerde peer, anijscrumble en sinaasappeljam

## VEGETARISCH

### VOOR

Tartaar van rosevalaardappel met vegan roomkaas, gel van cèpes, frisse kruidensla en dille

### SOEP

Soep van pastinaak met bieslookolie en gefermenteerde knoflook

### HOOFD

Spitskool met groene kruiden, vegan aardappelgratin, gesauteerde kingboleet, romanesco en kruidige vegan jus

### DESSERT

Vegan puur chocoladetaartje met in witte wijn en specerijen gepocheerde peer, anijscrumble en sinaasappeljam



HERFST MENU  
ALLERGEEN FRIENDLY



# WALKING DINER

1 september - 30 november 2026

**Food  
FAVORS**  
We cater compliments

## CLASSIC

### VOOR

Gerookte eendenborst met tartaar van Rosevalaadappel, romige bosuicrème, gel van cèpes, frisse kruidensla en dille krokant

### SOEP

Soep van pastinaak met bieslookolie en gefermenteerde knoflook

### TUSSEN

Bietenrisotto met harde Hollandse geitenkaas en pecannoten

### HOOFD

Zacht gegaarde schelvis met croûte van groene kruiden, hartige bread and butterpudding, gesauteerde kingboleet, romanesco en sjalot beurre blanc

### DESSERT

Mascaronemousse met pure chocoladeganache, in witte wijn en specerijen gepocheerde peer, anijscrumble en gel van hazelnoot

## VEGETARISCH

### VOOR

Gepocheerde pompoen met crème van pompoen, krokant van gerookte paprika en dressing met gember

### SOEP

Soep van pastinaak met bieslookolie en gefermenteerde knoflook

### TUSSEN

Bietenrisotto met harde Hollandse geitenkaas en pecannoten

### HOOFD

Gekarameliseerde witlof met schuim van schorseneer, zoetzure mosterd en krokant van Parmezaan

### DESSERT

Mascaronemousse met pure chocoladeganache, in witte wijn en specerijen gepocheerde peer, anijscrumble en gel van hazelnoot

HERFSTMENU



# WALKING DINER

1 september - 30 november 2026

**Food  
FAVORS**  
We cater compliments

## CLASSIC

### VOOR

Gerookte eendenborst met tartaar van Rosevalaardappel, vegan bieslook roomkaas, gel van cèpes, frisse kruidensla en dille

### SOEP

Soep van pastinaak met bieslookolie en gefermenteerde knoflook

### TUSSEN

Vegan bietenrisotto met vegan feta en glutenvrije pangrattato

### HOOFD

Zacht gegaarde schelvis met groene kruiden, vegan aardappelgratin, gesauteerde kingboleet, romanesco en vegan roomsaus met sjalot

### DESSERT

Vegan puur chocoladetaartje met in witte wijn en specerijen gepocheerde peer, anijscrumble en sinaasappeljam

## VEGETARISCH

### VOOR

Gepocheerde pompoen met crème van pompoen, krokant van gerookte paprika en dressing met gember

### SOEP

Soep van pastinaak met bieslookolie en gefermenteerde knoflook

### TUSSEN

Vegan bietenrisotto met vegan feta en glutenvrije pangrattato

### HOOFD

Gekarameliseerde witlof met schuim van schorseneer, zoetzure mosterd en mosterdkruim

### DESSERT

Vegan puur chocoladetaartje met in witte wijn en specerijen gepocheerde peer, anijscrumble en sinaasappeljam



HERFST MENU  
ALLERGEEN FRIENDLY



We inspire your event!

CONTACT  
THE TEAM



**FOODFAVORS**  
Overijsselhaven 131  
3433 PH Nieuwegein

**Sales algemeen**  
030 303 5460  
[info@foodfavors.nl](mailto:info@foodfavors.nl)

