

WALKING DINNER: 61 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.

Pork Belly

Mooie Aziatische twist op dit zacht gegaard lauwwarm stukje Iberico buikspek. Gelakt met Koreaanse bulgogi en gedresseerd met een zachte crème van wortel en gember. Afgewerkt met een coconut & lemongrass dressing.

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.

Koekoek

Zacht gegaarde Mechelse koekoek filet, meiknollen, akkerpaddenstoel, crème van jonge wortel, waterkers en kippenjus.

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.

GROEPEN & EVENTS

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

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