

COVER

BINNENBLAD - WEGBESCHRIJVING

Koude Buffetten

koude buffetten zijn rijkelijk gegarneerd en voorzien van:

4 bereide salades, rijst- , pasta- en aardappelsalade, cruditeiten, fruit, broodjes en botertjes,

dressingsausen

Gegarneerde vis- en vleeschotel € 14 pp

(4 vleesdelicatessen, tomaat garnaal, gepocheerde zalm, gerookte visassortiment, haring in zure roomdressing, krabbeetje)

Vis- en vleesbuffet € 19,50 pp

(Ardeense ham met meloen, rosbief, wildpastei, ham met asperge, kippenboutje, ananas kip-curry, gepocheerde zalm, tongrolletje, krabbeetje en tomaat garnaal, gerookt visassortiment, visbavarois, haring in zure room, scampi)

Vis- en vleesbuffet Royal € 23,- pp

(Prosciutto met meloen, rosbief, wildpastei, peperoni, gebraseerde kalkoen, tomaat garnaal, oester, scampi, gamba, gerookt visassortiment, gepocheerde zalm en tongrolletje, krabbeetje, pastei van noorzeevis, carpaccio van tonijn, 1/2 klein kreeftje)

Zeebanket € 25,- pp

oesters, langoustines, gamba's, mosselen, kreukels, krab, kreeft, zeevruchtenbol

Wereld vis- en vleesbuffet € 21,- pp

(Griekse fetasalade, carpaccio van rund met parmezaan, inktvis met rode peper en gember, tomaat-mozarella pesto, tomaat met guacamole en garnaal, zalm met marinade van verse tomaat en munt, serranoham met meloen, gerookte zalm met tapenade, krabbevlokken in zachte curry, gestoomde tongrolletjes met tuinkruidencoating)

Een combinatie van een koud- en warm buffet is ook mogelijk!

Warme Buffetten

ijn, uitgebreid, vlot, a volonté ... ideaal voor uw
vereniging, school, club of organisatie

Op vraag bezorgen we u ook nog andere buffetmogelijkheden !

Verdere afspraken te maken: personeel, materialen, ...

Lekkere schotel aan € 9,50 pp

Warme beenhesp, saus naar keuze, 5 warme groentjes of saladebuffet, kroketjes
of
Ardeens gebrad met jagerssaus

Eénpansgerecht (voor prijzen: zie p. 6 'wereldgastronomie')

keuze uit: Spaanse paëlla, Griekse moussaka,
vegetarische groentenlasagne, kip Moambe,
Ter plaatse bereid wokgerecht, Aziatisch noedelgerecht,
Italiaanse pasta's en
bruschetta's, Chili con Carne, pasta's, ...

BBQ : steeds met een ruim aanbod aan bereide salades □ vraag naar het
aanbod !!

Warme Buffetten

ij, uitgebreid, vlot, a volonté ... ideaal voor uw
vereniging, school, club of organisatie

Mediteraan Buffet aan € 14 pp

Gnocchi met tuinkruiden en parmezaan

Dindo tonato

Salade caprese

Bouillabaise met vistorentjes, looktoast en rouille

Gegrilde chateaubriand met provencaalse ratatouille

Uitgebreider Mediteraan Buffet aan € 17 pp

Rucola balsamico

Kruidenrisotto

Linguini zeevruchten met postelein, ricota en tomaat

Focaciotoast

Stoofpotje lamsvlees met kikkererwten

Tajine kip met olijf en citroen

Brandade kabeljauw met mousselinesaus

Carpacio tonijn pesto

Salade met gegrilde zuiderse groenten

Dessertbuffetten

Brussels €9,5/pp

Crème brulée / Vruchtengebak / Appelgebak notenkorst / Verse vruchtensalade / 2 variaties schepijs / 2 variaties bavarois / Rijstpap bruine suiker / 2 variaties chocomousse /

Brusselse wafels / Assortiment mini-gebakjes / Tiramisu / Javanais

Rome €10,5/pp

Crème brulée / Vruchtengebak / Appelgebak notenkorst / Verse vruchtensalade / Ijsgekoelde sabayon / Gemarineerde ananas met kirsch / Variatie ijstaarten

Riz condé / 2 variaties chocomousse / Variatie mini-gebakjes / Assortiment patisserie

Soufflé van Grand Manier

Klassiek €7/pp

Javanais / Miserable / Crème brulée / Pannekoekjes / Speculoosbavarois / Passievruchtenbavarois / Appelgebak / Kriekenvlaai / chocomousse / vanille-ijs coulis aardbei / fruitsla

Weddingcake of ijstaart €6/pp

(indien deel van buffet €3/pp)

aanbod soirrées €7/pp

VOLLEDIGE KOFFIETAFEL aan 2 € pp, wat vaak in combinatie genomen wordt met een nagerecht of dessertbuffet

Walking dinner

of themafeest

- U bepaalt eerst welke formule uw voorkeur heeft (rondgang gerechten, buffetvorm, combinatie, themagebonden of niet,...)
- U maakt een keuze uit een veelheid aan gerechtjes
- verdere afspraken m.b.t. personeel en materialen worden gemaakt

Een mogelijke samenstelling aan 22 € pp:

7 huisbereide feestelijke hapjes

Canneloni zalm en ganzelever met kervelroom

Bloemkoolsoepje met spie van scampi

Tagliatelli met paddestoelen en oreganokruid

Eendelapjes met gecarameliseerde appeltjes in calvados

Desserthapjes: assortiment

Op uw verzoek maken wij een offerte op uw maat en volgens uw formule en voorkeur ...

enkele mogelijkheden:

Wereldgastronomie

U kan ervoor kiezen om een gans feest in een Oosters, mediterraan, Zuid-Amerikaans,... kleedje te gieten. Ofwel kiest u één gerecht naar wens...

hier alvast een greep uit het aanbod:

Zuidamerikaanse Ceviche met advocado en limoen (voorgerecht)	€ 6,5
Griekse moussaka	€ 8,5
Spaanse paëlla	€ 11
Kip Moambe met palmnotensaus en gebakken banaan	€ 10,5
Indiase lamscurry met yoghurtsaus	€ 12
Osso Buco van kalkoen en penne	€ 10,5
Mexicaanse tortillas met Chili con carne	€ 10
Thaï wokgerecht (ter plaatse te bereiden)	€ 11,5
Kip Tandoori en citroenrijst	€ 10,5
Garnalencurry	€ 11
Vegetarische shangaischotel	€ 10,5
Zwitserse kaasfondue	€ 8
Zweeds Smorrebrod	€ 8
Laksa van zalm (Aziatisch kokosvissoepje)	€ 8,5
T-bone-steak met cajun en peperpaprikasalade	€ 13
Tajine van kip met geconfijte citroen en olijven	€ 11
Bobotie	€ 9
Wrap kip met tomatensalsa en guacemole	€ 9
Empanadas	€ 9

Tapasreceptie

prijs op aanvraag

Buffet volgens land of continent van herkomst

prijs op aanvraag

Buffet naar keuze met samenstelling van 4 gerechten

€ 14

Barbecue, brunch of walking dinner

prijs op aanvraag

Diverse Menu's

Bij ieder hoofdgerecht is een groentenkrans en aardappelbereiding naar keuze inbegrepen.

Als wij ter plaatse uw feest komen verzorgen is naast de menuprijs ook de personeelskosten en eventueel materialen (borden, bestekken, glazen) te rekenen

Menu 1

Velouté van tomaat

-/-

Kalkoenfilet archiduc en groentenveld

-/-

peercaramelbavarois

€ 14,- per persoon

Menu 2

Terrine van gerookte vis en kruidenkaas en rucola

-/-

Speenvarkencarré met dragonjus en provencaalse groentemix

-/-

Chocoladeschuim in twee kleuren

€ 16,- per persoon

Menu 3

Victoriabaars met nestje van courgettespaghetti

-/-

Eendefilet met licht zoetzuur sausje en peertjes in rode wijn

-/-

Appelcrumble met vanille-ijs

€ 17,- per persoon

Diverse Menu's

Menu 4

Gegratineerde grietfilet met kaaskorstje en graanmosterdsaus

-/-

Filet van struisvogel met rode wijnsaus

-/-

Prince Noir

€ 19,- per persoon

Menu 5

Fettucini met pecorino en serrano

-/-

Zonnevis met mousseline van aardappel en tuinkruidenmoes, blankebotersaus

-/-

Dome framboos

€ 20,- per persoon

Menu 6

Bord met gerookte visdelicatessen, garnaltjes en fris dillesausje

-/-

Bloemkoolsoepje met spie van scampi

-/-

Contrefilet van de grill met hofmeesterboter

-/-

Dessertassortiment

€ 22,- per persoon

Gastronomische Menu's

Geschroeid schaaldieren vlees en zeeduivel in een nage van groentjes met vanille-saffraan

OF

Canneloni van zalm en ganzelever, sausje van Banyuls

-/-

Velouté van asperge met croutes van breydelham en kervelpluksels

OF

Exotisch soepje van mango en butternut, citroengras en krab

-/-

Limousingebraad, taartje van provencaalse groenten en gebonden jus

OF

Kalfsmignon in lichte dragonjus met tuingroentjes

OF

Kortgebakken tonijn met Thaise groentenmix en engelenhaar, limoensausje

-/-

Dessertbuffet Royal

€ 29,- per persoon

Gerechtenkaart

Hapjes

KOUD aan € 0,9

- Parmaham met meloen en portdip
- Spie van kerstomaat, mozzarella en basilicum
- Rosbief met mierikwortelpuree en cruditeiten
- Maatje in curry met appel
- Lepel met rode biet en ricota en postelein
- Zweeds hapje "smorrebröt"
- Couscous zoetzuur met korstjes van chorizo
- Glaasje bloemkoolmousseline met rivierkreeftstaartjes
- Carpaccio tonijn met parmezaanschilfers
- Makreel met zoetzuur paprikasausje
- Lauwwarme mozzarella met parmaham
- Blini gravad lax en zure dilleroom
- Gecarameliseerde kip met bulgur en balsamico
- Gestampde erwtjes met mascarpone en grijze garnaal
- Krokant hoorntje met breydelmousse
- Cornet met vismousse en zalmeitjes

KOUD aan € 1,1

- Prikker mango gerookte eend
- Buidel zalm, gerookte forel en appel
- Tartaar ossehaas met biet en graanmosterd
- Soesjes met eendemousse en pepercaramel
- Gegrilde toast geitkaas en zongedroogde tomaat
- Tomatengranité met gemarineerde schaaldieren
- Peperkoektoast met foie gras, tijmhoning en sesam
- Gerookte forel met granny-appeltjes en limoendressing

Geconfijte eend met calvadosappeltjes

Bintje met zure room en spekjes

Shot van exotisch fruit

Glaasje artisjokmousse met schaaldierenolie en krab

Chips van pastinaak met foie gras en sesamzaad

Erwtentcrème met tomatenbouillon en kreeftvlees

Schaaltje zuiders gegrilde groenten en feta

Oester met sjalottenvinaigrette en waterkers

Manchegokaas en perengelei

WARM aan € 0,9

Camembertfondue met grisini

Pangasius in krokant korstje gefrituurd

Krabkroketjes met tomatendip

Zeebaars op aardappel-knoflookpuree

Zalmhapje met panko en bearnaise

Bladergebakje met tomaattapenade sinaas en ansjovis

WARM aan € 1,1

Gegrilde tonijn met soja

Scampi met limoen-mangodressing

Tijgernaal guacemole

In tempura gewentelde zeeduivel met limoendip

Flensje met gegrilde aubergine, asperge, parmezaan

Croissant van zongedroogde tomaat met basilicum en feta

Jacobsschelp met basilicumolie en knapperige serranoham

St-Jacobsvrucht noilly prat

Amuse met gamba en parma pesto

Opgevulde Parijse champignon met spekjes en bearnaise

Hapjes om rondom op tafeltjes te zetten

Kip met curry in een verse ananas en toasts (€ 1 /pp)

Diverse kaasprikkers (€ 2/pp)

De 6 smaken van de midi (€ 2/pp)

Aperogroentjes met dipsaus (€ 1,5/pp)

Gerechtenkaart

Koud Voorgerecht

Exotisch slaatje van langoustines	€ 7,5
Gerookt visbord, garnaaltjes en fris dillesausje	€ 8
Taartje met gekonfijte tomaat, gamba's en mosseltjes	€ 8,5
Americain van lerse zalm in gerookt jasje met limoen	€ 8,5
Oesters in een groen kleedje	€ 10
Terrine van ganzenlever, passende garnituur en rozijnetoast	€ 10
Salade van kalfszwezerik en gerookte eend, mangobrunoise	€ 10,5
Buidel van Gandaham met surimi en saus van tuinkruiden	€ 8,5
Gemarineerde plakjes St.-Jacobsvrucht met verse zalm	€ 9,5
Carpacio van filet pur met parmezaanse kaas, pesto en raketsla	€ 8
<i>Kreeft belle-vue</i>	€ 13

Soepen

Soepje van pompoen en trostomaat	€ 2
Komkommerroomsoep met gerookte zalm	€ 2,5
Velouté van asperges met gerookte ham	€ 3
Vissoepje met preiwit en kabeljauwgarnituur	€ 3
Pompoen-mangosoep met tijmyoghurt	€ 2
<i>Garnalenbisque met kerrie en armagnac</i>	€ 4
<i>Waterkerssoepje</i>	€ 3
<i>Ossestaartsoepje</i>	€ 3

Gerechtenkaart

Warm Voorgerecht

Drieluik van gepocheerde vis met coulis van peterselie	€ 7,5
Brickdeegje van zeewolf en inheemse groentjes	€ 8
Asperges op zijn Vlaams (enkel tijdens het seizoen)	€ 8,5
Rollade van tongfilet met zalm en tomatenfondue	€ 8,5
Wijngaardslakken met Rocquefort en bladspinazie, croûton	€ 8,5
Gebakken ganzenlever op een bedje van gecarameliseerde appelschijfjes, geflambeerd met Calvados	€ 12,5
Timbaaltje van zalm en gambasstaarten in crèmesausje	€ 10
Gegrilde St.-Jacobsmosselen met pompelmoesboter	€ 11,5
Stoofpotje van kalfszwezeriken en boschampionns	€ 11,5
Goujonettes van tarbot met aspergebotersaus, tomatenbrunoise	€ 11,5
3 bereidingen van tonijn	€ 11,5
Paling in't groen	€ 8,5
Scampi diabolique in vide-verpakking	€ 10,5
Grietfilet met korstje van Parmezaanse kaas	€ 10,5
Gebakken kreeftenstaart met spinazie en boschampionns en mosterdmousseline	€ 12,5

Gerechtenkaart

Bij alle hoofdgerechten is een groentenassortiment, passende saus en een aardappelbereiding naar keuze inbegrepen

Hoofdgerecht vlees

Ardeens gebrad Archiduc en koude groentjes	€ 9,5
Bladerdeegje van gevogeltewit met jagerssausje	€ 9,5
Gelardeerde kalkoenborst met bladspinazie en Dijonaisesaus	€ 9,5
Eendefilet met sinaasappelsaus en geconfijt peertje	€ 11,5
Geparfumeerd varkenshaasje met muskaatdruifjes	€ 10,5
Lamsfilet met taartje van boschampionns, portosaus	€ 13,5
Lamsribstuk met persillade, dragonsaus, verse vijgjes	€ 13,5
Limousinrund met choronsaus en seizoensgroentjes	€ 16
Jong hertenkalf met flensjes van wilde champignons	€ 14
Gemarineerde hazenrug in bosbessensaus en wintergroentjes.	€ 14
Cote à l'os op de grill	€ 12,5
Kalfsmedailoon met stoemp van boerenkool en jus van karbonade	€ 13,5
Duifje met kalfszwezeriken en ragout van asperges	€ 14,5
Mixed grill à la planche - koude dipsausen - riante salade	€ 12,5

Hoofdgerecht VIS

Victoriabaars met spaghetti van courgette en dillesaus	€ 11
Gevulde tongrollades met groentenjulienne, wittewijnsaus, kruidentuil en tomatenblokjes	€ 12,5
Timbaal van zeeduivel en scampi	€ 13
Rougetfilet met Spaanse pancetta en nantuasaus	€ 12
Cordon Bleu van grietfilet met graanmosterd	€ 11,5

Gerechtenkaart

Meer inlichtingen omtrent prijzen, mogelijkheden, enz...

worden voor u graag uitgeschreven op basis van uw vraag en voorkeur.

Eenpansgerechten

(zie ook wereldgerechten)

Pasta van gepocheerde vis in zachte roomsaus met basilicum	€ 9,5
Lasagne van noordzeevis met paprikacoulis en mascarpone	€ 9,5
Visbouillabaise met rouillesaus	€ 12
Stoofpotje van konijn met bruin bier en pruimen	€ 12
Gentse waterzooi	€ 12
<i>Kalfsblanquette met zilveruitjes</i>	€ 12

Kaasplank / belegde broodjes

Ruime kaasplank met broodjes, fruit, botertjes, peulvruchten	€ 11,5
<i>Rijkelijk belegde verse broodjes met passende garnituren</i>	€ 1,1/stuk

Dessert

Bord van chocolademousse in twee kleuren	€ 3,5
Prince Noir	€ 4
Dome framboos	€ 4
Peercaramelbavarois met mokka-ijs	€ 4
Appelcrumble vanillesaus	€ 3,5
aardbeiensoepje met amaretto en amandelijs	€ 3,5
crème brûlée met peperkoekkruiden	€ 3
Dessertbord met fruitassortiment	€ 5,5

Dessertbuffetten

zie vooraan

Belangrijk om te weten

Wij maken graag een persoonlijke offerte voor u op indien uw voorkeur uitgaat naar de wereldkeuken, receptie, walking dinner, barbecue, specifieke buffetten, ... (zie pag 5 voor de mogelijkheden).

Ook voor feesten van enige omvang maken wij u een gedetailleerde prijsopgave.

Alle opgegeven prijzen zijn excl. btw. Afhankelijk van traiteur- of cateringformule is een verschillende btw tarief gangbaar.

Traiteursformule 6 % BTW (wij leveren bij u thuis)

Cateringformule 12 % BTW (restaurant bij u thuis)

Dranken 21 % BTW

Personeel ter plaatse: 21 € per personeelsuur

Huur borden, bestekken, 2 soorten wijnglazen: 3,5 € pp (afwas inbegrepen)

Huur grote gasoven: 30 €

Transportkost: vanaf > 20 km afstand: 0,25 € per km (< 20 km = gratis)

Indien wij zorgen voor frisdranken of pils: 0,9 €/consumatie of volgens forfait

Huur frigoremorque: 90 €

Huur receptietafels: 11€ stuk (met nap)

Op vraag bezorgen wij u een passende wijnkaart
Schenkrecht rekenen wij niet aan !

