




## LIJST GERECHTEN




### AMUSES

Standaard voorzien we borrelhapjes en olijven op de receptietafels


### HOORNTJES

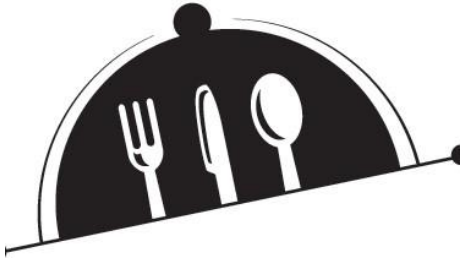
- Hoorntje met mousse van Breydelham
- Hoorntje met mousse van ganzenlever & chocoladeschilfers
- Hoorntje – humus van rode biet – limoen 
- Hoorntje met mousse van zalm

### VERRINES, CUVETTEN & SCHAALTJES

- Witte & zwarte pens – gekarameliseerd appeltje – Luikse siroop
- Assortiment mini-bladerdeegjes
- Mini garnaalkroketje – Rodenbach Grand Cru
- Mini kaaskroketje - Cornet
- Taboulé – crème van geitenkaas 
- Krokante mosseltjes – tartaar
- Bruschetta – tomatensalsa 
- Blini – gerookte zalm – zure room
- Toast – crème van geitenkaas – humus – kerstomaat – lente-ui – radijs 
- Krokante gamba - tartaar


### HAPJES OP DE BBQ/GRILL

- Spiesje van scampi & chorizo – groene dipsaus
- Gegrilde courgette met mozzarella 
- Kippenboutjes – dipsaus
- Zoete aardappel – geitenkaas - vijg




## LIJST GERECHTEN

### OOSTERSE HAPJES

- Mini loempia's – zoetzure saus 
- Yakitori kipspiesjes
- Zalm tartaar met wasabi mayonaise op kroepoek
- Scampi in tempurabeslag
- Sushi Carpaccio roll – Hoisinsaus - Shimeji

### KIDSPROOF

- Chickenfingers
- Mini loempia – zoetzure saus 
- Mini-cheeseburger
- Assortiment gefrituurde hapjes



## LIJST GERECHTEN

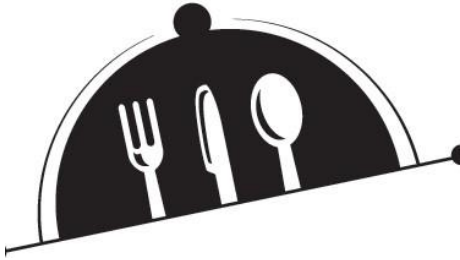
### VOORGERECHTEN

#### BUFFET

- Zalm gravad lax / shioggia / zwarte olijven / gepekeld kerstomaatjes / wasabi
- Tomaat uit Menton / grijze garnalen / espuma van basilicum
- Parmaham / variëteit van meloen (billes) => révisité
- Fregola Sarda / verse tonijn / pesto / zongedroogde tomaat
- Ceasar salad / gekruide kippenreepjes / parmezaan / ceasardressing
- Gerookte zalm / crème van avocado / citroenparels / bruchetta
- Wildpastei / uienconfituur (wildseizoen)
- Cannelloni van rund (BBB) / parelcouscous / tonadesaus (Surf&Turf)
- Aspergesoep / croutons / room (seizoen)
- Pompoenroomsoep / geitenkaas (seizoen)
- Tomatensoep / croutons / room
- Soep van jonge wortel / rode curry / kokosmelk
- Soep van vergeten groenten / crumble van bacon

#### KEUZEMENU

- Cannelloni van rund (BBB) / parelcouscous / tonadesaus (Surf&Turf) => koud
- Zalm gravad lax / shioggia / zwarte olijven / gepekeld kerstomaatjes / wasabi => koud
- Variëteit oude tomaten / buffelmozzarella / espuma van basilicum / Gandaham => koud
- Gepocheerd eitje / minestrone / grijze garnalen => warm
- Zeebaars / kokkels / venkel / pastis => warm
- Noix de Saint Jacques / zalf pastinaak / chips traag gegaard buikspek / beurre blanc => warm
- Gebakken ganzenlever / shimeji / crème van topinamboer / oude port => warm



## LIJST GERECHTEN


### TUSSENGERECHT

#### KEUZEMENU

- Soep van jonge wortel / rode curry / kokosmelk
- Zuiderse tomatensoep / basilicum / mascarpone
- Slaatje gerookte eendenborst / sorbet van aardbei & balsamico
- Soep van vergeten groenten / crumble van bacon

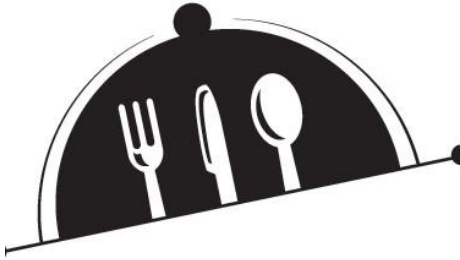
### HOOFDGERECHTEN

#### BUFFET

- Varkenshaasje / pissaladière van groenten / bordelaisesaus / pommes noisettes
- Gehaktballetjes / Provençaalse groenten / orzo (Griekse pasta)
- Saltimbocca van parelhoen / dragonsaus / pappardelle
- Pladijs met zalm / jonge prei & wortel / witte wijnsaus / kruidenpuree
- Scampi / bisque van grijze garnalen / broccoli / linguine
- Rundsstoofpotje / pommes noisettes
- Hinderagout / bospaddestoelen / peertje in rode wijn / gekarameliseerd witloof / gratin (wildseizoen)
- Geroosterde seizoensgroenten / quinoa 

#### KEUZEMENU

- Kalflende / zandwortel / Garrigue saus / pommes Anna
- Argentijnse ossenhaas / chimichurri / pommes pailles / gepekeld kerstomaatjes (+ €5/pp)
- Op vel gebakken zeebaars / kokkels / venkel / pastis / puree met rouille
- Op vel gebakken kabeljauw / lentepriemeurs / mousseline wit bier / nieuwe aardappeltjes in de schil



## LIJST GERECHTEN

### DESSERT

#### BASIS BUFFET

- Assortiment mini-dessertjes  
(Chocolademousse, tiramisu, crème brûlée, boule de Berlin, ...)
- Vers seizoensfruit
- Assortiment gebak  
(Appel/crumble-taart, cheesecake, flan-bresilienne taart, ...)
- Thema taart (optioneel als aanvulling van het buffet  
voor +/- 30 personen - € 336)

#### VERWEN BUFFET

- Basis buffet +
- Hoorntjes met vanille ijs
- Verrine passie & mango
- Verrine framboos & meringue
- Hoorn met slagroomsoesjes + chocoladefontein
- Thema taart (optioneel als aanvulling van het buffet  
voor +/- 30 personen - € 336)

#### KEUZEMENU

- Panna cotta mojito
- Dessertje op basis van citroen, mascarpone & chocolade
- Dessertje op basis van aardbei, witte chocolade & munt
- Dessertje op basis van ananas, vanille & witte chocolade



## LIJST GERECHTEN

## ALLERGENEN



### BELANGRIJK!

Vergeet ons niet mee te geven dat u een intolerantie of een allergie hebt. Zo kan er extra rekening mee worden gehouden.