

FEEST FOLDER



APERETIEF & WIJNEN

Cava

Witte & rode wijn

FINGERFOOD

Heerlijk assortiment van topproducten: Olijven, tapas met aperokoekjes, rilette, zongedroogde tomaten, rauwe dipgroenten, lange vingers, kaasblokjes, italiaanse salami, heksenpaté of boerenpaté en kerstomaatjes.

Deze worden op de receptietafels geplaatst en is ongeveer een plateau per 8 personen. € 6,50 per persoon.

KOUDE HAPJES

LEPELHAPJES

Mouse van gerookte forel
Paté maison met uienconfijt
Heksenpaté met uienconfijt
Mousse van Breydelham
Tartaar van tonijn en guacamole

WALKING DINNER BORDJES

Hierin serveren wij zowel koude als warme apero gerechtjes.

Carpaccio van rund en parmezaan
Gedroogde duroc d'olives ham met meloen
Oester met peper en citroen
Vitello Tomata
Gravlax met dillesaus en gin
Tartaar van rund en sjalot
Foie gras met gerookte eendenborst
Tomaat mozarella met basilicum

APEROGLAASJES

Mooi gevulde glaasjes met lepeltje of lorkje.

Garnaalcocktail
Tartaar van gerookte zalm en bieslook
Mousse van forel en broccoli
Mousse van tonijn
Erwtenmousse met parmaham en munt
Rauw gemarineerde zalm met gin tonic

SOEPEN

Soepen worden 2 maal geserveerd. incl. tafelbroodjes en boter.

Tomatenroomsoep
Aspergeroomsoep
Kippenroomsoep met kervel en kippenblokjes
Pompoensoep met kokos en curry

VOORGERECHT

Voorgerechten worden steeds op het bord bediend.

VOORGERECHT KOUD

Vitello Tonato
Parmaham met foie gras, meloen en appel
Carpaccio van wit blauw ras
Foie gras met uienconfijt en cruditeiten

VOORGERECHT WARM

Scampi lookroom
Normandische tongrolletjes
Grietfilet met preistoemp
Vispannetje van de chef

HOOFDGERECHT

Hoofdgerechten worden steeds op het bord bediend.

Ardeens gebrad met archiducusaus
Kalkoenfilet met champignonroomsaus
Varkenshaasje met bordelaisesaus
Speenvarkengebrad met champignonroomsaus
Eendenborstfilet met portosaus en veenbessen
Kalfsgebrad met oesterzwammensaus
Entrecote bearnaise
Chateaubriand (rundsfilet pure) bordelaise

Deze gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en keuze tussen kroketten, frieten, gratinaardappelen of gebakken krielaardappelen.

DESSERT

Taart met koffie (2x bediend)
Koffie met versnaperingen
Dessertbord
Dessertbuffet



BUFFETMAALTIJD A VOLONTÉ

WIJ VOORZIEN UW EVENEMENT VAN EEN KWALITEITSVOL BUFFET

BEENHESP

Warme beenhesp met champignonsaus, koude groenten, sauzen, warm fruit, gebakken krielaardappelen of kroketten.

€ 12,00 per persoon

ARDEENS GEBRAAD

Ardeens gebrad met bruine speksaus, koude groenten, sauzen, warm fruit, gebakken krielaardappelen of kroketten.

€ 12,00 per persoon

VARKENSHAASJE

Gemarineerd varkenshaasje met bordelaisesaus, koude groenten, sauzen, warm fruit, gebakken krielaardappelen of kroketten

€ 13,00 per persoon

SPAGHETTI

Overheerlijke huisgemaakte Spaghetti Bolognaise volgens het recept van de chef.

€ 9,00 per persoon

STOOFVLEES

Ambachtelijk stoofvlees op authentieke wijze klaargemaakt met frietjes, sla, wortel en tomaat.

€ 12,00 per persoon

VOL AU VENT

Huisgemaakte vol au vent met frietjes, groentjes en bladerdeegkoekje

€ 12,00 per persoon

BREUGHELMAALTIJD

Breughel maaltijd met aardappelen in de pel, kwaliteitsvolle charcuterie, groentjes en fruit.

€ 13,50 per persoon

BUFFET OP MAAT

Aarzel zeker niet om ons te contacteren voor een buffetformule op maat van uw wensen. Wij stellen graag het ultieme buffet voor u samen.

WIJ MAKEN EEN SPECIALE PRIJS VOOR BUFFETMAALTIJDEN BOVEN DE 100 PERSONEN.

Prijzen kunnen veranderen volgens marktaanbod

Tafellinnen en klaarzetten van de tafels: € 2,00 per persoon. Toeslag bij minder dan 50 personen: €70,00 (prestaties). Borden, bestekken, glazen en servetten zijn ingbegrepen en worden door ons voorzien en afgeruimd. Voor buffetten graag een tafel van 8 meter klaarzetten. Voor meer info: 0474 94 01 60 of 051 77 74 72

BESTELLEN? BESTELLINGEN KUNNEN VLOT GEPLAATST WORDEN IN DE WINKEL, TELEFONISCH OF VIA MAIL.