



Iets te vieren...

Koude buffetten bij u thuis in 2018



Koudbuffet

Koudbuffet : Grijs garnaal in tomaten met dragon-citroenmayonaise
Zalmfilet gegaard in bouillon van citroengras, gember en tuinkruiden
Kabeljauwhaasje met picklesgroentjes in venkelschaaltje
Tongschar gevuld met koningskrab, ei en dille
Black tiger scampi
Gevulde ei met spekjes en curry
Gouden meloen, Ardeense ham en ananaskers
Eksterperzik
Varkenshaasje, kleine beukenzwam, sinaasmarmelade, sweet chilly en koriander
Parelhoen met cranberries en pistache in baconkorst
Kalfssneetjes onder tonijnsaus en blaadjes rucola
Belgisch wit-blauw rund met provolone en Rioja olijfolie

Rijstsalade
Aardappeltjes
Groentenslaatjes

Pastasalade met rode ui, pesto en parmaham
Cocktailsaus / Tartaresaus
Assortiment broodjes en boter

Desserten in coupe

(2 per pers.) : Chocolademousse
Mokkacrémeux met mascarpone mousse
Mango en passievrucht, brownie
Bosbessen en kaneelappel onder Stroh rummousse

€ 51,00

€ 44,10 zonder dessert



Minikoudbuffet

Grijze garnaal in tomatomaat met dragon-citoenmayonaise
Zalmfilet in bouillon van citroengras, gember en tuinkruiden
Varkenslende, gestoofd (wit)wijnpeertje en blauwebes salsa
Rundskogel met ratatouillegroenten en Manchego (kaas van La Mancha)
Kalkoenborst met cranberries en pistache in baconkorst
Gouden meloen, Ardeense ham en rode bosvruchten
Eksterperzik / Vogelnestje

Aardappeltjes	Pastasalade met rode ui, pesto en parmaham
Rijstsalade	Cocktailsaus / Tartaresaus
Groentenslaatjes	Assortiment broodjes en hoeveboter

30,50 euro

geleverd op schotels: +1 euro

met desserten in coupe (2 per pers.): +6,90 euro

met dessertensymfonie: +10,80 euro

vanaf 50 pers. : -5%



Kaas

5 kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht

Selderconfituur met vanille

Ananasconfituur met rode peper

Paprikaconfituur met citroengras en gember

Noten-rozijnenbrood / Stokbrood / Echte boter

250 gr. p.p. à € 19,00

Als aanvulling op één van voorgaande buffetten:

100 gr. p.p. à € 10,00

150 gr. p.p. à € 12,50

Haal de kaasschotel minstens 1,5 uur vooraf uit de frigo.
Gebruik 1 mes per kaassoort om smaakoverdracht te voorkomen.



Kinderkoudbuffet

Hapjes:

Kwartelei met druppels ketchup

Meloen met worstje op stokje

Chips van groentjes en bintje

Buffet:

Eksterperzik

Minitomaatje met garnaal

Kippendrum op couscous met klein fruit

Met ham gevuld paddenstoelei

Disneypasta met scampi

Dessert:

Chocomousse met smarties

25,20 euro

zonder hapjes en dessert: 16,80 euro



Vissersbuffet

Koudbuffet : Grijze garnaal in trostomaat met dragon-citoenmayonaise
Zalmfilet in bouillon van citroengras, gember en plukverse tuinkruiden
Kabeljauwhaasje met picklesgroentjes in venkelschaaltje
Tongschar gevuld met koningskrab, ei en dille
Black tiger scampi
Met tonijnsla gevulde babypeer
Pladijs, zongedroogde tomaat en babyspinazie
Linguine met gerookte zalm, scampi, erwtjes en kerstomaatjes
Gevuld ei met ansjovis, bieslook en zongedroogde tomaat

Rijstsalade
Aardappeltjes
Groentenslaatjes

Pastasalade, groene pesto, paprika en komkommer
Cocktailsaus / Tartaresaus
Assortiment broodjes en boter

Dessertensymfonie :

glaasjes
Chocolademousse
Mokkacrémeux met mascarponemousse
Mango en passievrucht, brownie

patisserie
Romige baileys, witte chocolade en yuzucurd
Vanilleroom, jonagold, kaneel en licht gezouten karamel
Pistachemousse op kraker van rode vruchten en biscuitbodem

€ 54,90

€ 44,10 zonder dessert

Kreeft als extra : Dagprijs



Vleesbuffet

Koudbuffet : Gevulde eieren, zongedroogde tomaat en gerookt paprikapoeder
Kleine tomaat gevuld met breydelham en preisnippers
Eksterperzik
Lamskroon in korst van pistachenoot, quinoa en bioworteltjes
Maïskippenborstfilet gegaard in kersenthee en citrusvruchten
Tataki van kortgegrilde kangoeroefilet, brunoise van groene appel en komkommer
Fijne sneetjes rundsgebraad met een pecorinorasp
Kalfshaasje in kruidenmosterdpanade
De vijf zaligheden van het varkentje

Rijstsalade
Aardappeltjes
Groentenslaatjes

Pastasalade, groene pesto, paprika en komkommer
Cocktailsaus / Tartaresaus
Assortiment broodjes en boter

Dessertensymfonie :

glaasjes

Chocolademousse
Mokkacrèmeux met mascarpone
Mango en passievrucht, brownie

patisserie

Romige baileys, witte chocolade en yuzucurd
Vanilleroom, jonagold, kaneel en licht gezouten karamel
Pistachemousse op kraker van rode vruchten en biscuitbodem

€ 52,80

€ 42,00 zonder dessert



"Taste"

Aperitiefhapjes:

Carpaccio van gesmoorde zeeduivel, limoncello en citrus
Gegrilde pladijs, bloemkool, shiitake, hazelnootcrumble en zureroom
Sliptong, crème van tuinboon en bieslookdressing

Fijne gerechten op schaal of in glas :

Canadese kreeft, kruidige jasmijnrijst, minigroen, advocado, appel en zureroomdressing
Sint-jakobsnoot, chorizokraker, bosui, courgette en kruim van gerookte paprika
Zeebaars op vel gebakken, vierge van tomaat, olijf en basilicum
Teriyaki van zalm, daikon en noedels met peultjes
Bressehoen en "Black tiger"-garnaal, tandoori-wortelcrème, kokosrasp en jonge radijsscheutjes

Kalfshaas, gelakte paling, knolselder-appelsla, en anijs in Griekse yoghurt
Barberie-eend, duindoornbes en sinaas, zoete paprika en paars viooltje
Ierse zesrib in korst van Szechuapeper, beukenzwam, rucola en pecorino

Aardappelsla met platte peterselie
Schelpjespasta, kleine boskampernoelies en bosui
Slaatje van flageolet en sluimerwtten met bonenkruid
Koele volkoren pasta "carbonara"
Assortiment broodjes en hoeveboter

Minizoetjes (3 p.p.):

Chocolademousse
Mokkacrèmeux met mascarponemousse
Mango en passievrucht, brownie
Bosbessen en kaneelappel onder Stroh rummousse

Wilde kersen in likeur op krakende chocoladebodem
Romige baileys, witte chocolade en yzucurd
Vanilleroom, jonagold, kaneel en licht gezouten karamel
Pistachemousse op kraker van rode vruchten en biscuitbodem

€ 67,00

€ 54,60 zonder dessert

afwasservice dag nadien +2,00 euro

Vanaf 50 pers. -5%