



## Iets te vieren...

*Koude buffetten bij u thuis in 2020*



### *Koudbuffet*

Koudbuffet : Trostomaat gevuld met Zeebrugse garnalen  
Noorse zalm met verse kruiden "Belle Vue"  
Vlaswijting gegaard in Oosterse bouillon van citroenverbena  
Tongschar gevuld met mousse van snipperkruid en kurkuma  
Tijgergarnaal  
Gevuld ei met breydelham en prei  
Cavaillon met zwartewoudham en rode bosvruchten  
Eksterperzik  
Kalkoenborst gevuld met gedroogde abrikoos, sinaas en pecannoten  
In witte wijn, salie en citroen gemarineerde kalfsmedaillon  
Lamskroon met muntpesto, couscous met ras el hanout en bladpeterselie

Rijstsalade  
Aardappeltjes  
Groentenslaatjes

Farfalle met zongedroogde tomaat, olijven, ui  
Cocktailsaus / Tartaresaus  
Assortiment broodjes en boter

#### Desserten in coupe

(2 per pers.) : Chocomousse  
Gekoelde zabaglione met blauwe bes, peperras, marsala en grand marnier  
Passie van exotische vruchten met witte chocoladecrèmeux en kokos  
Chocolade - karamel - zeezout - crispy parels

€ 55,00

€ 47,70 zonder dessert



## Minikoudbuffet

Grijze noordzeegarnalen in tomatomaat en limoenmayonaise  
Zalmfilet in bouillon van citroengras, gember en verse tuinkruiden  
Vleesbrood van varkenshaas, pistache, parmezaan en basilicum  
Runderkogel, bbqrub van oosterse kruiden, hummus en rode biet  
Kalfsneetje met knolselderremoulade  
Gevuld ei met breydelham en prei  
Cavaillon met zwartewoudham en rode bosvruchten  
Eksterperzik / vogelnestjes

Aardappeltjes                      Farfalle met zongedroogde tomaat, olijven, ui  
Rijstsalade                          Cocktailsaus / Tartaresaus  
Groentenslaatjes                  Assortiment broodjes en hoeveboter

33,60 euro  
geleverd op schotels: +1 euro

met desserten in coupe (2 per pers.): +7,30 euro  
met dessertensymfonie: +11,30 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 € 19,60

Als aanvulling op één van voorgaande buffetten:

100 gr. p.p. à € 10,30  
150 gr. p.p. à € 12,90

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

26,80 euro  
zonder hapjes en dessert: 17,80 euro



## Vissersbuffet

Koudbuffet : Trostomaat gevuld met Zeebrugse garnalen  
Noorse zalm met verse kruiden "Belle Vue"  
Tongschar gevuld met mousse van snipperkruid en kurkuma  
Kruidig spiesje van "Black tiger" scampi en inktvis  
Zeebaars op vel gebakken, quenelle van olijven en kappertjes  
In kokosmelk met rode currypasta gegaard lenghaasje  
Gegrilde pladijs, emulsie van thierentynmosterd en dragon  
Gevuld ei met gerookte makreel, granny smith en dille

Rijstsalade  
Aardappeltjes  
Groentenslaatjes

Farfalle met zongedroogde tomaat, olijven, ui  
Cocktailsaus / Tartaresaus  
Assortiment broodjes en boter

### Dessertensymfonie :

glaasjes

Chocomousse  
Gekoelde zabaglione met blauwe bes, peperrasp, marsala en grand marnier  
Passie van exotische vruchten met witte chocoladecrèmeux en kokos  
Chocolade - karamel - zeezout - crispy parels

patisserie

Tricolore van chocolade en tiramisu  
Zwartewoudvruchten, philadelphia en gepofte rijst  
Chocoladetaart met frisse zuren van kalamansi en het zoete van bosvruchten

€ 59,50

€ 48,20 zonder dessert

Kreeft als extra : Dagprijs



## Vleesbuffet

Koudbuffet : Aziatische kipsla verscholen in trostomaat  
Gemarineerd "Norbel"-varkenshaasje, compote van wilde veenbes  
Kalkoenborst met vulling van gedroogde abrikoos, sinaas en pecannoten  
Met miso geglaceerde runderlende  
Carpaccio van traaggegaarde kangoeroe, marmelade van mango & Luikse stroop  
In witte wijn, salie en citroen gemarineerde kalfsmedaillon  
Lamskroon met muntpesto, couscous met ras el hanout en bladpeterselie  
Gevuld ei met breydelham en prei  
Cavaillon met zwartewoudham en rode bosvruchten  
Eksterperzik

Rijtsalade	Farfalle met zongedroogde tomaat, olijven, ui
Aardappeltjes	Cocktailsaus / Tartaresaus
Groentenslaatjes	Assortiment broodjes en boter

### Dessertensymfonie :

glaasjes      Chocomousse  
                  Gekoelde zabaglione met blauwe bes, peperrasp, marsala en grand marnier  
                  Passie van exotische vruchten met witte chocoladecrèmeux en kokos  
                  Chocolade - karamel - zeezout - crispy parels

patisserie      Tricolore van chocolade en tiramisu  
                  Zwartewoudvruchten, philadelphia en gepofte rijst  
                  Chocoladetaart met frisse zuren van kalamansi en het zoete van bosvruchten

€ 58,50  
€ 47,20 zonder dessert

vanaf 50 pers. : -5%