

LEIDRAAD VOOR MOGELIJKE FEESTJES

A: Buffetmogelijkheden

1/ Vis en schaaldieren

- Huisgemarineerde gravad lax met rode biet en rode kool
- Sprotfilet met geroosterde paprika en geitenkaas
- Kruidige scampi met geroosterde groenten couscous
- Ceviche van kabeljouwhaasje
- Tataki van verse tonijn met gepekeld komkommer
- Tartaar van verse makreel met knolselderpickels
- Perzik met huisgemaakte tonijnsalade
- Hartige cheesecake met kruidige broccoli en gerookte zalm
- Scampi in tomatensausje van kerstomaat en chorizo
- Scampi "to cook" getomateerde lichte gekruide roomsaus met julienne van groentjes (champignon, paprika, prei, courgette) met geflambeerde scampi

2/ groenten en salades

- Kerstomaat salade met granaatappelpitjes
- Carpaccio van tomaat met mozzarella en pesto
- Carpaccio van verse vijg met feta en rucola
- Bloemkoolsalade met baconaise (voor de vegetarische versie wordt gewerkt met vegetarische spekreepjes)
- Groene salade met croutons en dragonmayonaise
- Krieltjessalade met radijs en cresson
- Salade van geroosterde groene asperges met kappertjes, dille en geroosterde pijnboompitten

3/ vlees :

- Carpaccio van verse vijg met feta en Geroosterde spekblokjes
- Vitello tonnato
- Vlaamse versie van vitello tonnato met gebraden varkensvlees en huisgemaakte mosterddressing
- Rolletje rauwe ham met roomkaas gebakken champignons en rucola
- Griekse gehaktballetjes met wortelsalade met sinaasappel en huisgemaakte tzatziki
- huisgemarineerde ribbetjes (marinade van venkelzaad, sinaasappelzeste, paprikapoeder, appelsap, bruine suiker) andere marinades zijn bespreekbaar

B/ Speciale soepen

- Aspergesoep met oesterzwammen en madeira
- Provençaalse nage met venkel en pastis met mosseltjes
- Gazpacho van tomaat en watermeloen (enkel voorjaar en zomer)
- Zachte venkelsoep met grijze garnalen

C/ Voorgerechten

- Burrata met huisgemaarineerde triocolore kerstomaatjes, chorizo olie en huisgemaakte ciabatta
- Tartare van verse makreel met pickels van knolselder
- Scampi curry/appeltjes of tomaat/sherry kan ook als voorgerechtje
- Carpaccio van verse vijgen met kruimels fetakaas, spekblokjes en baslamicoazijn onder voorbehoud van verse vijgen
- Scampi met kerstomaatjes en chorizo in fluweelsausje met basilicum en witte wijn
- huisgemaakte gravadlax met tartaar van rode biet en rode kool
- vitello tonnato (gebakken kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes)
- Lauwe gebakken scampi in pesto-panko jasje met rauwe hamnippers en huisgemaakte tartaresaus
- Gerookte paling met tartaar van rode biet, groene appel en mierikswortel
- Geroosterde makreel op sciliaanse wijze (rode ui, rozijnen, balsamico, pijnboompitten) met bloemkoolzalfje
- Tataki van verse tonijn met wasabimayonaise, zoetzure komkommer rolletjes en oosterse vinaigrette (+€ 1.00)
- Gepoft krielaardappeltje met portugese kikkererwtensalade (kikkererwten, kort aangebakken stukjes verse tonijn, rode ui, zwarte olijven, geraspte wortel en tomatenblokjes in een vinaigrette)
- Bretoense boekweitpannenkoek met camembert, caramel en frisse mosterd-ijsbergsla
- ...

D/ Hoofdgerechten prijs schommelt tussen € 11.00 en 15.00 ngl de keuze en de producten

- Gegratineerd vispannetje met puree (roze zalm, roodbaarsfilet, wortel en prei en grijze garnalen in een roomsausje op basis van witte wijn en visfumet)
- Varkenshaasje met champignonroomsaus, prinsessenboontjes met spek en gebakken krieltjes
- Varkenshaasje met blackwelsaus, geroosterde bloemkool en gebakken krieltjes
- Ovenschotel met medaillon van varkenshaas en verse perzik in een roomsaus met marjolein en mosterd onder een licht provolonekorstje
- Roodbaars neptunus (victoriabaars, bacon, appel, tomaat, champignons in een roomsausje met graantjesmosterd) met puree met zachte geitenkaas en bieslook
- Gevulde Fazantfilet (champignons, walnoot, mosterd, boter) met groentengarnituur: gekarameliseerd witloof, 3-kleurige wortels met yoghurt dressing en prinsessenboontjes met spekrolletje en Calvadossaus met champignon en spekblokjes
- Geroosterde butternutpompoe met geconfijte gembertomaten en limoenyoghurt met lamsgehaktballetjes en gebakken rijst met olijvengarnituur vegetarische versie met vegetarische balletjes
- Lamsvlees Tokany (hongaars lamsvlees met paprikapoeder in een lichte roomsaus met sherry, tomaat en sjalot afgewerkt met zure room) met gebakken krieltjes en groene boontjes met spek

- Gebakken roodbaarsfilet (of andere stevige witte visfilet ngl het aanbod) met tomatenolie en grove aardappelpuree met venkelstukjes (venkel kan eventueel door andere groente vervangen worden maar is in deze combinatie wel echt lekker ook voor niet venkel liefhebbers, zeer zacht)
- Ovenschotel met kabeljouwhaasjes, verse basilicum kerstomaatjes en mozzarella met huisgebakken ciabattabrood
- Gebakken verse makreelfilet (of andere vis filet indien gewenst) met lauwe wortelsalade (wortel feta pijnboompitten rozijnen balsamicozijn)
- Stoofpotje met kip prei en appeltjes in een lichte mosterdsaus met griekse rijst, penne of gebakken krieltjes (volledig klaar alleen opwarmen op moment zelf)
- Kip à la marengo (kipstukjes in een lichte tomatensaus met cognac, sjalot, champignons en rivierkreeftjes (ngl het aanbod) met gebakken krieltjes of penne (volledig klaar, enkel doorwarmen en opdienen)
- Zalmmoot gebakken in een romige saus met spinazie en huigedroogde kerstomaat met pasta of rijst

E/ Desserts

- Moeulleux met verse frambozen, griekse yoghurt en merengue
- Tiramisu klassieke versie
- Huisgemaakte brownie met verse bessen, meringue en griekse yoghurt
- Carpaccio van verse ananas met muntsuiker
- Tiramisu met peer speculaas en advocaat
- Pana cota met frambozencoulis
- Profiterolles met chocoladesaus (3st pp)