

Lentefeest / Communiefeest

KINDERBUFFET: 4 gerechten + dessertjes (profiterolles met chocolade/caramel en mini éclairs) € 18.00 pp

- Mini hamburgers (die ze zelf kunnen samenstellen) huisgemaakte hamburgertjes met mix van groeten en sausjes in kleine broodjes (2 stuks)
- Italiaanse spiesjes : saté van mini mozzarellabolletjes, gehaktballetjes, kerstomaat en komkommer (1 spiesjes = 3 balletjes, 3 mini mozzarella 2 kerstomaat 2 stukjes komkommer)
- Gehaktballetjes in een tomaten-groentensaus (kan koud gegeten worden of opgewarmd) (4 balletjes van 30 gr pp)
- Kleine wraps (1/3 van een gewone wrap), keuze uit
 - Huisgemaakte tonijnsalade met mango
 - kipkrokantjes met tomaten-komkommer salsa
- chipolata spiesjes (stukjes gebakken chipolata afgewisseld met gepofte mini krieltjes) (1/2 chipolata met 3 krieltjes)

extra mogelijkheid:

kindercocktail : alcoholvrije frambozen mimosa : kinderchampagne, cranberrysap, diepgevroren frambozen + € 1.5 pp

indien gewenst kan ik ook 7 gepersonaliseerde "echte" (glas geen plastic) champagneglazen maken die ze dan mogen houden en kunnen meenemen naar huis dan is de extra prijs (2 glazen cocktail inbegrepen) € 2.5 pp

BUFFET VOOR VOLWASSENEN

VLEES/VIS

- Retro opgevulde eitjes met farce van huisgeprepareerde tonijn : 3 halve eitjes pp = € 1.5
- Sneetjes oosters gemarineerd varkenshaasje met lenteuitjes : 75 à 80 gr vlees pp = € 4.00
- Pastasalade met kerstomaat, mini mozzarella, mini gehaktballetjes, geroosterde pijnboompitten en fijngesneden rucola € 2.00 pp
- Lamsgehaktballetjes (50/50 lams- en varkensgehakt) met huisgemaakte tzatziki en wortelsalade : 4 balletjes pp met bijgerechtjes : € 3.00 pp
- Vlaamse versie van de italiaanse vitello tonnato: fijne sneetjes gebraden varkensvlees met knolselderremoulade kappertjes en pesto van zoetzure augurkjes € 2.00 pp
- Huisgemarineerde gravad lax (roze zalm) met caviaar van rode biet en rode kool :
 - ✓ 75 à 80 gr gemarineerde zalm € 5.00 pp
- Gebakken scampi in zacht currysousje met julienne van appeltjes met groentencouscous (couscous met stukjes geroosterd groenten)
 - ✓ 5 scampi pp met groentencouscous : € 4.00
- huisgekruid en gebakken ribbetjes en kippenonderboutjes
 - ✓ 3 ribbetjes pp of 2 kippenonderboutjes en/of mengeling pp : € 4.00

Pure groentensalades :

- Aardappelsalade (gekookte aardappeltjes, cresson, grove tapenade van radijs en zachte sjalot met lichte mosterddressing) € 1.5 pp
- Gekleurde tomatensalade met granaatappelpitten € 1.50 pp

- Geroosterde butternut pompoen met gembertomaten en dressing van limoenyoghurt
- Carpaccio van verse tomaat met mozzarellasnippers, geroosterde pijnboompitten en pesto € 1.00 pp
- Gestoomde worteltjes met kruidenolie en zachte kaneelyoghurt € 1.5 pp
- Geroosterde groene asperges met geroosterde cashewnoten, kappertjes en dille € 2.5 pp
- Salade van geroosterde zoete aardappel met rode biet en fetakruiden € 1.5 pp

Extra mogelijkheid:

Aangepaste witte / rode / rosé wijn

Ik werk samen met “het wijnhuis” in gent. Mocht het jullie interesseren om aangepaste wijn te hebben dan kan ik hen contacteren om een voorstel te doen binnen een door jullie bepaald budget. Is geen verplichting maar misschien een “verlichting” in de voorbereidingen.