

Algemene verkoopvoorwaarden

Na wederzijds overleg kunnen zowel de prijs als de samenstelling van het menu gewijzigd worden.

Bij grote prijsschommelingen op de markt moet de prijs soms aangepast worden, dit wordt wel vooraf medegedeeld; eens de prijs vastgelegd kan hij niet meer veranderd worden.

Bij overschrijding van de maximum bedieningstijd (ongeveer twee uur) wordt per ober een vergoeding van € 33,00 per uur plus BTW aangerekend.

Wachttijden van meer dan 30 minuten worden ook aangerekend.

Wijzigingen van welke aard ook, worden ten laatste 4 dagen voor het feest meegedeeld, later kan er geen garantie zijn dat deze nog worden doorgevoerd.

Voor een maaltijd van minder dan 30 volwassenen wordt een meerprijs gerekend.

Deze meerprijs wordt afgesproken en hangt af van de gekozen gerechten.

Vanaf een afstand meer dan 50 km (25 heen en 25 terug) wordt een verplaatsingsvergoeding aangerekend.

Voor grotere aantallen (meer dan 100 personen) wordt een korting gegeven; deze korting wordt besproken en hangt af van de gekozen gerechten.

I. Recepties

Recepties met bediening van hapjes en drank gebeuren na offerte.

Kies een aantal hapjes en eventueel de drank en wij maken vrijblijvend een offerte voor jullie op. Huisgemaakte cocktails en zelfgeperst fruitsap van fruit uit onze eigen boomgaard is mogelijk. Ook uitgebreide walking dinners of volledige menu's in receptievorm zijn mogelijk.

Koude hapjes

Als men de hapjes 'à la carte' bestelt kosten die € 1,65 per hapje.

- gevuld kerstomaatje (met garnaal, pesto, boursin of geitenkaas)
- stukjes gerookte zalm of makreel met mierikswortelsaus
- lepeltje met garnaal, tuinkers en kerstomaat
- groene aspergepunten met gedroogde of gekookte ham
- mozzarella en tomaat met balsamicodressing
- gedroogde ham met meloen
- huisgemaakte gazpacho
- borrelglasje met forelmousse en mierikswortel (€2,00 per hapje)
- witloofblaadje met gerookte spekjes en mosterdvinaigrette
- makreelmousse
- paprikarolletje met geitenkaas en olijventapenade **!huisspecialiteit!**
- roggebrood met brie en sjalottencompote
- ciabatta met tomaat en mozzarella
- toastjes met gerookte zalm en dilledressing
- carpacciorolletjes met rucola en citroen **!huisspecialiteit!**
- hamrolletjes met asperges
- olijventappenade met komijn met ciabattabrood **!huisspecialiteit!**
- wrap van gandaham met mosterd
- wrap van gerookte zalm met zure room en dragon
- gepekelde groentjes met citroenfrisse mosseltjes **!huisspecialiteit!**
- tartaar van rundsvlees met rode biet en appel **!huisspecialiteit!**
- Fregola met zwarte olijf, venkel en geitenkaas
- forel met rode biet en sesam
- graved lax met waldorfsalade
- Sashimi van tonijn met wasabi
- Carpaccio van zalm met sesamdressing en soja
- Huisgemaakte tappenade met brood
- Tabouleh met munt en watermeloen
- Gegrilde bruscetta met pesto, tomatensalsa en creme van burrata
- Vitello Tonnato in hapjesvorm
- Oesters met verschillende garnituren (dagprijs)

Warme hapjes

Als men de hapjes 'à la carte' bestelt kosten die € 1,65 per hapje.

- huisgemaakte mini pizza, topping naar keuze
- mini videetje (vulling naar keuze)
- champignon gevuld met zongedroogde tomaat en Parmezaan
- scampi in lookboter
- bladerdeegje met kruidenbrie
- croissantje met gerookte zalm
- mini kippenboutje
- mini loempia
- mini quiche
- kaasballetjes
- mini garnaalkroketjes
- mini-taartjes met geitenkaas, appel en honing *!huisspecialiteit!*
- mini-taartjes met ansjovis, zwarte olijven en brie *!huisspecialiteit!*
- soepje naar keuze (voor keuze zie verderop bij 'soepen')
- huisgemaakte bitterbal met mosterd en gepekeld rode kool
!huisspecialiteit!
- torentje van huisgemaakte zwarte pens en gebakken appel
!huisspecialiteit!
- warme toast met geitenkaas, amandel en honing
- huisgemaakte loempia (vulling zelf te kiezen)
- gebakken lamsgehaktballetjes met komijn, koriander en yoghurt dressing
- huisgemaakte roquefortkroketjes met salade van peer
- huisgemaakte hamkroketjes met tijm en mosterd *!huisspecialiteit!*
- warme curry van bloemkool met kokos en mosseltjes

Desserthapjes

Als men de hapjes 'à la carte' bestelt kosten die €1,65 per hapje.

- klein chocoladessertje (naar keuze: kleine chocolademascarpone, kleine chocoladepudding of kleine chocolademousse)
- klein rijspapje 'op moeders wijze' (met saffraan) met bruine suiker
- kleine boterkoekjes
- klein stukje javanais of ander gebak
- kleine bavarois (naar keuze: plattekaas, kokos, passievrucht, citroen of framboos; telkens met fruitcoulis of chocoladesaus)
- kleine tiramisu (keuze uit de klassieke Italiaanse tiramisu, tiramisu met speculoos of fruittiramisu)
- panna cotta van vanille met fruitcoulis
- panna Cotta van passievrucht
- kleine kokosmousse met chocoladesaus
- vers fruitslaatje
- cupcakes met vanille, chocolade of nootjes en honing
- vlaaien of broodpudding
- Mousse van passievrucht
- Hoorntje met 1 bolletje ijs

II. Koude voorgerechten

Alle koude voorgerechten worden geserveerd met brood en verse hoeveboter

Tomaat met Noordzeegarnalen	€ 14,00
Garnalencocktail	€ 14,00
Bordje met gerookte zalm	€ 9,00
Hollandse maatjes	€ 10,00
Italiaanse ham met meloen, vers seizoensfruit frivool slaatje, dressing en streepje crème de balsamico	€ 10,00
Mozarella met tomaat, verse basilicum, olijfolie en balsamico	€ 8,00
Salade Niçoise	€ 8,00
Salade van rode biet, sesamzaad en Rocquefort	€ 8,00
Caesar's salade (klassieke salade met Romeinse sla, ansjovis en parmezaanse kaas)	€ 8,00
Klassieke Carpaccio van runderfilet met olijfolie van eerste persing, rucola, balsamico en een vleugje citroen	€ 11,00
Carpaccio met Burrata en crème van zongedroogte tomaat	€ 11,00
Vitello tonnato (klassiek Italiaans voorgerecht bestaande uit kalfsvlees, dressing van tonijn en appelkappers)	€ 10,00
Lauwarme geitenkaas, honing, gelakt spek, seizoensfruit en amandel	€ 9,00
Bordje met drie verschillende patés en uienconfit	€ 8,00
Asperges met ei en Gandaham	€ 13,00
Aspergerolletjes met Italiaanse ham	€ 13,00
Gerookte zalm met Waldorfsalade	€ 9,00
Gaved lax – Waldorfsalade – limoen	€ 10,00
Zes verse oesters (met citroen en peper of met saus van de chef)	Dagprijs
Tartaar van zalm met groene appel en selder	€ 9,00

III. Warme voorgerechten

Alle warme voorgerechten worden geserveerd met brood en verse hoeveboter

Kaaskroketjes met frivool slaatje, dressing, een schijfje citroen	€ 9,00
Garnaalkroketjes met frivool slaatje, dressing, een schijfje citroen en gefrituurde peterselie	€ 12,00
Videetje met kip	€ 8,00
Videetje met vis	€ 10,00
Gebakken geitenkaasje in spekjasje	€ 9,00
Zacht pikante scampi met toets van curry en verse appeltjes	€ 12,00
Krokant gebakken scampi's met frivool slaatje en saus naar keuze (keuze uit lookbotersaus, diabolique, schaaldierenjus)	€ 12,00
Zalm in wittewijnsaus met vleugje citroen, afgewerkt met een scheutje room	€ 12,00
Kabeljauw met mosterdkorst, in wittewijnsaus met vleugje citroen afgewerkt met een scheutje room	€ 12,00
Sint-Jakobsvruchten met appeltjes, spek en balsamico dressing	€ 16,00
Huisgemaakte kroketten van ham Met gepekeld rode kool en mosterddressing	!NIEUW! € 12,00
Risotto van schaaldieren	!NIEUW! € 13,00
Op vel gebakken zeebaars met risotto en botersaus	!NIEUW! € 14,00
Zalm in garnalenjus met gebraseerde prei	!NIEUW! € 13,00
Krokante roodbaars met risotto van tomaat en mossel	!NIEUW! € 14,00
Gebakken mergpijp met bruin brood, notensalade en peterselie	€ 11,00
Kort gebakken duivenfilet met foi gras en rabarber	€ 15,00

IV. Soepen

Al onze soepen worden geserveerd met brood en verse hoeveboter

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 3,50
Kervelroomsoep	€ 3,50
Pompoenroomsoep	€ 3,50
Preiroomsoep	€ 3,50
Brocolliroomsoep	€ 3,50
Knolseldersoep gelakt spek	€ 3,50
Witloofroomsoep met spekjes	€ 3,50
Rode paprikaroomsoep	€ 3,50
Consommé met fijne groenten	€ 4,00
Groene tuinkruidensoep	€ 3,50
Zomerse erwtensoep	€ 3,50
Knolseldersoep met gerookte zalm	€ 4,00
Chinese kippensoep	€ 4, 50
Preiroomsoep met Stilton en lente-ui	€ 4, 50
Courgette-kippenroomsoep	€ 3, 50
Aspergeroomsoep	€ 5, 00
Heldere noordzeesoep	€ 4, 50
Mosselsoepje met saffraan	€ 4, 50
Pompoensoep met kokos en gember	€ 4, 50
Bloemkoolroomsoep met garnalen	€ 4, 50
Oesterzwammenroomsoep	€ 4, 50
Luxe Vlaamse zoot	€ 5,00
Venkelsoep met Noordzeegarnalen, tomaat concassé en saffraan	€ 5,00
Bisque van Noordzeegarnaal	€ 4,50

V. Hoofdgerechten

Vis

Zalm op een bedje van prei, wortel en venkel, sausje van witte wijn, citroen en visfumet, afgewerkt met groene kruiden	€ 20,00
Duo van zalm en schol met warme groentjes, badend in botersausje met een vleugje citrus	€ 20,00
Kabeljauwhaasje in een pestoasje met warme groentjes en zachte visfond	€ 20,00
Kabeljauwhaasje met mosterdkorst, gestoofde champignons en warme groentjes	€ 20,00
Krokant gebakken Noordzeetong met verse frietjes, rauwe groentjes en bruine boter	dagprijs
Zeetong 'Sole Ostendaise'; met mosseltjes, selder, grijze garnalen en visfumet verrijkt met liason	dagprijs
Roodbaars overgoten met blanke-botersaus, tomatenrijst en warme groentjes	€ 19,00
Krokant gebakken zeebaars met risotto warme groentjes en groene kuirden sausje	€ 20,00
Bouillabaisse 'Kok & kokette' (Een maaltijdsoep op basis van vis, groenten en zeevruchten, gekookt in een fijne visfond, geparfumeerd met saffraan en afgewerkt met room)	dagprijs
Scampi's in saus naar keuze (11 stuks per persoon) !NIEUW!	€ 18,00
Zalm met sausje van dille en gebraseerde venkel !NIEUW!	€ 20,00
Zeevruchtenpasta	€ 17,00

Op sommige momenten van het jaar zijn niet al deze vissoorten beschikbaar, waardoor wij niet alle gerechten zullen kunnen klaarmaken, hiervoor vragen wij uw begrip. Al deze zaken worden besproken bij de opname van de bestelling. Het aanbod aan warme groenten kan besproken worden bij de bestelling, en is ook afhankelijk van de seizoenen. Men kan ook op aanvraag bepaalde gerechten klaarmaken met anderen vissoorten, dit kan allemaal op voorhand besproken worden, wij zullen dan de prijs mededelen.

DE PRIJS VAN ALLE VISGERECHTEN IS AFHANKELIJK VAN DE DAGPRIJS DAAR WE ENKEL MET VERSE VIS WERKEN

Vlees

Beenham uit de klem, groentjes en frietjes	€ 17,00
Vol au vent met koude groentjes	€ 15,50
Kalkoenfilets met warme groentjes	€ 17,00
Kalkoenfilets met warm fruit en een sinaasappelsaus	€ 17,00
Gehaktballetjes in tomatensaus met verse frietjes	€ 15,50
Vlaamse stoverij met frietjes	€ 17,50
Varkensgebraad met warme groentjes	€ 17,00
Varkenshaasje met warme groentjes	€ 17,00
Eendenborstfilet met warme groentjes	€ 19,00
Eendenborstfilet met warm fruit en sinaasappelsaus	€ 19,00
Eendenborst met warme groenten en sausje van rodenbach	€ 19,00
Lamsfilet met warme groentjes en een Roquefortsausje	dagprijs
Lamsfilet met warme groentjes en rozemarijnjus	dagprijs
Varkenswangen met warme 'ouderwetse' groentjes, aardappelpuree en sausje van orval	€ 18,00
Rosbief met warme groentjes en saus naar keuze	€ 19,00
Konijn gegaard in bruin bier met warme groentjes	€ 20,00
Biefstuk 'Filet Mignon' met saus naar keuze, rauwe groentjes en verse frietjes (keuze tussen champignonsaus, lookboter, peperroomsaus Provençalse saus)	€ 19,50
Lamskroon met kruidige topping, warme groentjes en jus van tijm afgewerkt met honing	dagprijs
Rundertong in Madeirasaus met warme groentjes	€ 19,00
Coq-au-vin	€ 16,00
Orloffgebraad met groentenkrans, sausje van champignons afgewerkt met kaas en kroketjes	€ 16,50
Gentse waterzooi met hoevekip en groenten, gekookt in een fijne vleesbouillon, geparfumeerd met verse tuinkruiden en afgewerkt met room	€ 15,50
Stoofpot van wild met zilverui en kweeper !NIEUW!	dagprijs
Gelakte eendenbout met kweeper, witloof en peer !NIEUW!	€ 18,00
Thaise varkenscurry met limoen, kokos en dip van koriander	€ 15,50
Luikse balletjes met stroop en warm fruit	€ 15,00
Paella a volenté	€ 19,00
Witloofrolletjes met ham en kaassaus	€ 15,00
Parelhoenfilet met warme groentjes en Archiducsaus	€ 17,00

Parelhoensuprêmes met jus van kriebier	€ 19,00
Speenbig met mosterdsaus	€ 18,00
Ossobuco van kalkoen met rodewijnsaus en speksnippers	€ 17,00
Rollade van Kalkoen met foi gras	€ 19,00
Rollade van kip met Boursin en champignons	€ 16,50
Traaggegaarde kalfskroon met jus van salie en warme groenten	€ 18,50

De hoofdgerechten worden normaal opgediend met kroketjes (tenzij waar anders vermeld staat) maar kunnen op aanvraag ook vergezeld worden door verse frietjes, rijst, taartjes van aardappelpuree, gebakken aardappeltjes of pommés 'dauphin'.

Waar de saus niet vernoemd wordt is er keuze uit volgende sauzen: champignonsaus, mosterdsaus, natuursaus, peperroomsaus, kruidensaus naar keuze, sinaasappelsaus, bruine biersaus, lookboter.

De warme en koude groentesoorten worden bij de bestelling besproken, wij zullen u een keuze voorleggen die afhankelijk is van het seizoen.

VI. Desserten

Biscuittaart met koffie	€ 9,00
Bladerdeegtaart met fruit en koffie	€ 9,00
Javanaistaart met koffie	€ 8,00
Vlaaien en koffie	€ 7,00
Verse fruitsla met slagroom	€ 6,00
Bavarois van kokosnoot met chocoladesaus	€ 6,00
Bavarois van plattekaas met frambozencoulis	€ 5,00
Bavarois van frambozen met fruitcoulis	€ 6,00
Chocolademousse	€ 5,00
Chocoladepudding	€ 5,00
Rijstpap met bruine suiker	€ 4,00
Tiramisu	€ 5,00
Tiramisu met speculoos	€ 5,00
Passievruchtenmousse	€ 6,00
Soufflé au Grand-Marnier	€ 7,00
Uitgebreid dessertenbuffet (prijs af te spreken naargelang de keuze)	****
Dessertbord 'Kokette' (bordje met al het lekkers van de kokkin)	€ 9,00
Vanille-ijs met vers fruit en fruitcoulis	€ 7,00
Dame blanche	€ 7,00
Coupe karamel	€ 7,00
Coupe brésilienne	€ 7,00
Coupe advocaat	€ 7,00
Warme appeltaartjes met kaneel en vanille-ijs	€ 7,50
Panna cotta met fruitcoulis en vers fruit	€ 5,50
Crème brûlée	€ 7,00
Vers gebakken pannenkoeken met koffie	€ 7,00
Vers gebakken pannenkoeken met vanille-ijs en koffie	€ 9,50
Brusselse Wafels met slagroom	€ 7,00
Huisgemaakte Calfoutis van bosvruchten	€ 6,00

VII. Barbecues

Wat wij u kunnen aanbieden op de barbecue:

Worst	€ 5,00
Kippensaté	€ 5,00
Saté van maiskip met tijm en honing	€ 5,00
Kippenfilet	€ 5,00
Rundssaté	€ 9,00
Chipolatta	€ 5,00
Mergueze	€ 5,00
Kippenfilet met ananas in portosaus	€ 6,00
Varkenshaasje in een spekjasje	€ 6,50
Rundssteak	€ 9,00
Kalfssaté met salie en rozemarijn	€ 8,50
Lamssaté met rozemarijn	dagprijs
Zalm in een spekjasje	€ 8,50
Forel in papillotte	€ 8,50
Zalm in papillotte	€ 8,50
Scampisaté in lookboter	€ 7,00
Ribbetjes à volonté	€ 20,00
Gegrilde sardientjes	€ 8,00
Vegetarische burger of schnitzel	€ 6,50
Saté van huisgemaakte bloedworst en appeltjes	!NIEUW! € 6,00
Saté van gemarineerd varkensvlees met soja, honing en sesam	!NIEUW! € 5,50
Op de bbq verwarmde camembert Met stokbrood (heerlijk bbqhapje!)	!NIEUW! € 2,50
Rib Eye	€ 10,00
Hele varkenshaas, ter plekke versneden	€ 6,50
Lamsfilet met look en rozemarijn	€ 10,00
Tonijnfilet	€ 10,00
Spek – langzaam gegaard en gelakt	€ 7,50
Beer can chicken	€ 5,50
Kippenbouten, gelakt met soja, honing en sesam	!NIEUW! € 5,00
Huisgemaakte vegetarische creaties van het moment	€ 6,50
Gevulde filet van maiskip met mozzarella, zongedroogde tomaat en italiaanse ham	€ 6,50
Côte a l'os	€ 10,00

Voor een barbecue gaan wij uit van drie of vier stukken vlees of vis per persoon (behalve voor ribbetjes à volonté).

Bij elke barbecue hoort een assortiment van koude seizoensgroenten (gemengde sla, tomaat, komkommer, wortel, wortel-seldersalade, opgelegde witte en rode kool, ...) Indien u dit wenst maken we ook nog een drietal verfijnde salades (af te spreken), voor een meerprijs van € 4 per persoon.

Wij voorzien ook een assortiment van broodjes, aardappelsla, tabouleh met watermeloen en pastasalade of u kunt ook kiezen voor frietjes.

Er zijn koude sausen voorzien (cocktail en tartaar) en ook een warme saus (standaard Provençaalse saus met tomaat en paprika, indien gewenst kan men op voorhand een andere saus vragen).

Al het voorgaande is begrepen in de prijs.

Vers gemaakte Bearnaise kan ook besteld worden aan een meerprijs van €2,00 per persoon

Er is ook een mogelijkheid tot Luxe-barbecue, met bijvoorbeeld kreeft, hert, krab en dergelijke. Dit dient op voorhand afgesproken en aangevraagd te worden gezien de prijzen van deze producten niet stabiel zijn.

VIII. Koude buffetten

<p><u>Keuze I</u></p> <p>Tomaat met grijze Noordzee garnaal Gegarneerde eitjes Gerookte zalm of verse zalm (+ € 1) Gekookte ham met aspergepunten Varkens- en rundsgebraad Gegrilde kip met sinaasappel Vleesbrood met kriekjes Gandaham met meloen Paté met uienconfituur</p> <p>€ 29,00 per persoon</p>	<p><u>Keuze II</u></p> <p>Tomaat met grijze Noordzee garnaal Gegarneerde eitjes Gerookte zalm of verse zalm (+ € 1) Gerookte forelfilet Gerookte makreelfilet Hollandse nieuwe maatjes Gekookte ham met aspergepunten Gegrilde kip met sinaasappel Vleesbrood met kriekjes Gandaham met meloen</p> <p>€ 29,00 per persoon</p>
<p><u>Keuze III</u></p> <p>Tomaat met grijze Noordzee garnaal Gegarneerde eitjes Gerookte zalm of verse zalm (+ € 1) Gerookte forelfilet Hollandse nieuwe maatjes Gegrilde kip met sinaasappel Varkens- en rundsgebraad Paté van het huis met uienconfituur Gandaham met meloen Gerookte eendenborst</p> <p>€ 30,00 per persoon</p>	<p><u>Keuze IV</u></p> <p>Tomaat met grijze Noordzee garnaal Gegarneerde eitjes Gerookte zalm of verse zalm (+ € 1) Gerookte forelfilet Carpaccio van rund Mozzarella met tomaat en basilicum Fetasalade met olijven of kikkererwten Gandaham met meloen Paté van het huis met uienconfituur Gerookte eendenborst</p> <p>€ 30,00 per persoon</p>

Bij deze buffetten hoort een groentenbar: gemengde salade, tomaten, komkommer, wortel, wortel met selder, koolsalades (witte en rode kool), koude aardappelen en pastasalade en slasausen.

De groentenbar kan aangevuld worden met een drietal verfijnde salads (+ € 4,00 per persoon). Het buffet kan ook aangevuld worden met een kaastafel (+ € 5,00 per persoon), met een soepje naar keuze (prijs: zie 'soepen') of met een dessertje (prijs te bespreken).

Wij zorgen voor een ruim assortiment verse broodjes en hoeveboter.

De buffetten zijn voor wijziging vatbaar; wilt u een andere combinatie, stel ons die voor, wij geven u vrijblijvend een prijsofferte.

X. Kok & kokette 'op de Italiaanse toer'

Al jaren onze best verkochte menu. Ideaal voor kleinere communie- of lentefeesten, of uitgebreide familiefeesten.

Antipasti

Carpaccio met olijfolie, parmezaankrullen en raketsla

Parmaham met meloen

Coppa

Chorizo

Olijven (huisgemaarineerd)

Verschillende geroosterde groenten in olijfolie

Fregola sarde met gegrilde paprika

Mozarella met tomaat, basilicum en olijfolie

Crostini en crackers met huisgemaakte tapenade van zongedroogde tomaat

Vitello tonnato (*klassiek Italiaans voorgerecht bestaande uit kalfsvlees, dressing van tonijn en appelkappers*)

Een aantal Italiaanse broodsoorten

Soep

Italiaanse kippen-courgettesoep (of een andere soep naar keuze)

Hoofdgerechten

3 gerechten te kiezen uit:

- versgemaakt pastagerecht (suggestive: pasta zeevruchten)
- huisgemaakte pizza (4tal soorten, op voorhand te kiezen)
- huisgemaakte lasagna (klassiek of zalm)
- huisgemaakte Ossobuco (+ € 4/persoon) met pasta of risotto

Desserten

Tiramisu

Pannacotta met frambozencoulis

Verse fruitsalade

Amaretti di Saronno

Italiaanse kaasplank (+ € 4/persoon)

Prijs: € 34,00 per persoon

XI. Kok en kokette 'Belgica'

Een menu met het beste van onze Belgische keuken: Degelijke klasiekers die altijd lekker zullen blijven.

-Voorgerechtjes (in buffetvorm): een selectie van Belgische patés, kop met mosterd, huisgemaakte rillettes, mini-tomaat garnaal, Vleesbrood met krieken, enkele salades.

Geserveerd met Vlaams Boerenbrood en hoeveboter

-Soep: keuze uit tomatensoep met balletjes, kervelroomsoep of pompoensoep

-Hoofdgerecht: 3 gerechten, te kiezen uit:

- Vlaamse stoverij (rundsstoofvlees met chimay)
- Varkenswangetjes met geuze en peperkoek
- Konijn op zijn Vlaams (met spek en zilveruitjes)
- Kalfstong in Madeirasaus
- Gentse Waterzooi met kip
- Bloedworst met rode kool

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse frietjes, huisgemaakte mayonaisse en enkele salades.

-Nagerecht:

- Brusselse Wafels met slagroom
- Vlaaien of broodpudding

Prijs: €34,00 per persoon

XII. Kok en kokette 'à la française'

Het beste van de keuken van onze zuiderburen.

-Voorgerechtjes (in buffetvorm): wijngaardslakken in kruidenboter, Toast Champignon, Salade Folle, Salade Niçoise, warme Camembert met stokbrood, rillettes de Mans

-Soep: Parijse uiensoep met Franse kaas en Diablotin

-Hoofdgerecht: 3 gerechten, te kiezen uit:

- Bouche a la reine: Vol-au-vent
- Bouillabaisse met rouille
- Kalfsblanquette
- Quiche Lorraine (of een andere quiche)
- Coq-au-vin
- Kikkerbiljetjes in kruidenboter

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse kroketjes en/of Frans brood

-Nagerecht:

- Clafoutis met kersen
- Tarte Tatin

Prijs: €34,00 per persoon

XIV. Belegde broodjes

Een vooraf bepaalde hoeveelheid witte en bruine pistolets met een beleg naar keuze. Voor groepen minder dan 30 personen moeten de broodjes afgehaald worden, bij grotere groepen worden ze gratis geleverd. Indien gewenst kunnen hier ook apart salades bij voorzien worden (prijs wordt dan besproken op voorhand).

Voorbeelden van beleg:

- Kaas (eventueel met mosterd)
- Gekookte ham
- Rauwe ham
- Hamsalade
- Huisgemaakte préparé américain
- Huisgemaakte rillettes
- Garnaalsalade (+€0,25)
- Surimisalade
- Tonijnsalade
- Krabsalade (+€ 0,25)
- Kop met mosterd of pickles
- Tomaat met mozzarella en pesto
- Serrano ham met zongedroogde tomaat
- Tzatziki
- Salami
- Paté
- Kruidenkaas met radijsjes

€ 1,75 per broodje

XV.: Amerikaanse hamburgerstand

Een persoonlijke toets voor uw tuinfeest: onze hamburgerstand. Kies uit onze selectie van zelfgemaakte burgers 3 tot 5 soorten en wij bakken ze ter plekke voor u live. Fastfood naar een hoger niveau gelift!

Alle burgers kosten € 5,00 per stuk, op voorhand wordt afgesproken hoeveel er gebakken worden. Ze worden geserveerd met verschillende sauzen waaronder huisgemaakte ketchup en mayonaise. Gekozen burgers worden per minimum van 20 stuks gemaakt.

Rundsburger Classic met tomaat en rucola
Provençaalse burger met rozemarijn, tijm en look
Rundscheeseburger met mozzarella, tomaat en basilicum
Cheeseburger Classic met cheddar
Burger met gebakken spek en gebakken champignons
Lamsburgers met komijn
Lamsburger met look en rozemarijn
Rundsburger met blauwe kaas
Lamsburger met blauwe kaas
Rundsburger 100% filet saignant gebakken
Parmezaanburger met rucola
Cheeseburger met geitenkaas en courgette
Oriental Burger: hot and spicy
Vegebuerger: courgette-geitenkaas-falafel
Vegebuerger: aubergine – zwarte olijf – mozzarella

XVI. Out-of-the box: je persoonlijk feest

Alle voorgaande gerechten en menu's zijn natuurlijk slechts voorbeelden.

Wilt u iets totaal anders? Wilt u een echt persoonlijk feest? Hebt u een totaal ander idee over hoe het eten op uw feest er moet uitzien? Wilt u gerechten die niet in deze brochure staan?

U kan altijd voor alles vrijblijvend een offerte vragen en samen zullen wij uw feest uitwerken zoals u dat wil, want tenslotte is het uw feest en moet het zijn zoals u het wil!

Wij zullen altijd, welk concept uw feest ook heeft, trouw blijven aan onze basiswaarden: Verse producten, met liefde voor en kennis van het vak klaargemaakt, tegen eerlijke prijzen!

Je kan niet
goed denken,
goed liefhebben of
goed slapen

als je niet goed gegeten hebt.

(Virginia Woolf)