

Koude tapasschotel

- Kaasblokjes
- Spaanse pur porc salami in schijfjes
- Aperitiefgehaktballetjes
- Assortiment zongedroogde tomaatjes, olijven, fetakaas en gevulde paprika's met roomkaas
- Gemarineerde gamba's
- Italiaanse ham met grisini stokjes
- Toscaanse bacon
- Chorizo
- Borrelglasje grijze garnalen en cocktail
- Borrelglasje haring in dille
- Borrelglasje carpaccio van gebakken kipfilet met rucola
- Bruschetta met rilette van gerookte zalm
- Bruschetta met compote van gedroogde vijgen,
- Italiaanse ham en parmezaankrullen

€ 14,50 pp

Aperitiefhapjes

Assortiment luxe pizetta's (8 stuks) € 8,95 per persoon

- 2x pizza pesto
- 2x pizza hawaiï
- 2x pizza chorizo
- 2x pizza bolognaise

Assortiment bruschetta (6 stuks) € 6,50 per persoon

- 2x kruidenboter en houthakkerspek
- 2x Italiaanse saus en chorizo
- 2x bolognaisesaus en ham

Assortiment klassieke hapjes (12 stuks) € 8,95 per persoon

- 4x kaas-hamrolletje
- 4x kippen-vidée
- 4x garnaal-vidée

Assortiment mini quiche (6 stuks) € 7,20 per persoon

- 2x quiche Lorraine
- 2x quiche zalm-broccoli
- 2x quiche gestoofde prei en spek

Assortiment mini croque monsieur (12 stuks) € 8,95 per persoon

- 4x mini croque met ham- en maredsouskaas
- 4x mini croque hawaiï
- 4x mini croque gerookte zalm brie

Assortiment mini burgers (4 stuks) € 7,50 per persoon

- hamburgerijes met kaas en bbq saus en broodjes

Warme ovenpannetjes vleesbereiding (6 stuks) € 10 per persoon

- 2x beenhesp honing-mosterdsaus
- 2x geitenkaas met spek
- 2x gehaktballetjes mascarponesaus met groentjes

Warme ovenpannetjes visbereiding (6 stuks) € 12 per persoon

- 2x Gepocheerde St-Jacobsnootjes in witte wijnsaus met sjalot, willoof en pacettaspek gegratineerd
- 2x Scampi's diabolique met brunoise groentjes
- 2x Gebakken zalm in een getomateerde saus met groentjes

Gebakken kippenboutjes

6 stuks € 3 - 8 stuks € 4 - 10 stuks € 5

Al onze hapjes worden zelf bereid !

Mini broodjes

Mini broodjes op schotel € 1,20/broodje

Voorgerechten

Feestsoepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 3,30/L
Aspergeroomsoep	€ 3,50/L
Pompoen roomsoep	€ 3,50/L
Wortel appel kokos soep	€ 4,50/L

Koude voorgerechten

Carpaccio van rundsvlees en parmezaanschilfers	€ 7,90 pp
--	-----------

Eerste keuze rundsvlees flinterdun gesneden met balsamico, parmezaanschilfers, rucola afgewerkt met fleur du sel en vers gemalen peper

Warme voorgerechten

Vispannetje met puree	€ 6,90 pp
-----------------------	-----------

Tongscharrolletje, zalm, kabeljauwhaasje
grijze garnalen en tomatenblokjes

St-Jacobsschelp	€ 9 pp
-----------------	--------

St-jacobsvruchten (3stuks) in een witte wijnsaus met groentjes, gegratineerd in een natuurschelp

Kabeljauwhaasje granenmosterdsaus met fijne groentjes	€ 6,90 pp
---	-----------

Gebakken zalm met een tomaten-Hollandaise saus met dille en duo van asperges	€ 6,90 pp
--	-----------

Normandische tongscharrolletjes met mosseltjes en pesto	€ 6,90 pp
---	-----------

Gebakken scampi's (6 stuks) diabolique met fusilli en brunoisegroentjes	€ 6,90 pp
---	-----------

Hoofdgerechten

Hertekalfilet met peperroomsaus	€ 19,50 pp
Kalkoentouredous met peperroomsaus	€ 8,90 pp

Orloff van varkensgebraad met champignonroomsaus	€ 8,20 pp
Varkenshaasje met een zachte portosaus	€ 10,90 pp
Italiaans varkenshaasje (gevuld met zon tomaat, mozzarella en pesto) met basilicumsaus en groentjes	€ 11,90 pp
Parelhoenfilet 'grand veneur' in een klassieke wildsaus op basis van porto, rode wijn en aalbessengelei	€ 13,50 pp
Fazantfilet 'fine champagne' in een romige vleessaus met cognac verfijnd met perensiroop en stukjes spek	€ 15,50 pp
Kalkoenbilletje met rode wijnsaus, gebakken spek, champignons en zilveruijtje	€ 10,90 pp
Kalkoenhaasjes grand-mere saus	€ 9,90 pp
Italiaanse orloff met champignonroomsaus gebakken kalkoengebraad in schijfjes afwisselend met Italiaanse ham en mozzarella	€ 9,50 pp
Gevuld kippendij met hartige vulling van kalkoengehakt in een druivensaus	€ 10,90 pp

Aardappel ideetjes

Aardappelkroketten (20 stks)	€ 4 pp
Gratinaardappelen (1/2kg)	€ 4 pp
Aardappelpuree (1/2kg)	€ 3,75 pp
Spinaziepuree (1/2kg)	€ 4 pp

Groentenkrans

Gestoofde witloof	€ 3,95 pp
Gekarameliseerde wortelen met ui en peterselie	
Boontjes met spek	
Bloemkool met kaassaus	

GROENTJES BIJ HOOFDGERECHT

Warme groenten	€ 3,95 pp
Gestoofde witloof, gekarameliseerde wortelen, boontjes met spek en ui, bloemkoolroosjes bechamelsaus	
Appeltjes met veenbessen (2 stuks)	€ 4 pp
Peerjes in rode wijn (4 stuks)	€ 5 pp

NIEUW

FEESTEN !

Kerstmenu 1

€ 18 pp

Tomatenroomsoep met balletjes

Vidée met kip

Varkenshaasje met zachte portosaus, kroketjes (6 stuks) en warme groentenkrans

Kerstmenu 2

€ 19,50 pp

Pompoenroomsoep

Vidée met kip

Gevuld kippendij met hartige vulling van kalkoengehakt in een druivensaus, kroketjes (6 stuks) en warme groentenkrans

Kerstmenu 3

€ 19,50 pp

Aspergeroomsoep

Vispannetje met puree

Kalkoenhaasje grand-mère met kroketjes (6 stuks) en warme groentenkrans

Kerstmenu 4

€ 18,90 pp

Wortel-appel-kokossoep

Normandische tongscharrolletjes met mosseltjes en pesto

Parelhoenfilet 'grand veneur' in een klassieke wildsaus op basis van porto, rode wijn en aalbessengelei, kroketjes (6 stuks) en warme groentenkrans

Eindejaarsmenu 1

€ 18 pp

Tomatenroomsoep met balletjes

Vidée met kip

Kalkoentouredous met peperroomsaus, kroketjes (6 stuks) en warme groentenkrans

Eindejaarsmenu 2

€ 19,90 pp

Aspergeroomsoep

Kabeljauwhaasje granenmosterdsaus met fijne groentjes.

Fazantfilet 'fine champagne' in een romige vleessaus met cognac verfijnd met perensiroop en stukjes spek met kroketjes (6 stuks) en warme groentenkrans

Eindejaarsmenu 3

€ 22,50 pp

Pompoenroomsoep

St-jacobsvruchten (3stuks) in een witte wijnsaus met groentjes, gegratineerd in een natuurschelp

Hertekalffilet met peperroomsaus, kroketjes (6 stuks) en warme groentenkrans

Eindejaarsmenu 4

€ 20,50 pp

Wortel appel kokos soep

Normandische tongscharrolletjes met mosseltjes en pesto

Kalkoenhaasje grand-mère saus, kroketjes (6 stuks) en warme groentenkrans

Eeuwenoude Kersttraditie

Opge vulde kerstkalkoen

Kalkoen ontbeend en opgevuld met overheerlijke gehaktvulling op basis van kalkoen

Kan op verschillende manieren afgehaald worden:

Vers € 7,50/kg

Vers ontbeend € 8,50/kg

Vers opgevuld € 13,90/kg

Gebakken € 8,30 pp

(vanaf 8 personen)

Champignonroomsaus € 9/liter of druivensaus

Gezellig Tafelen

Gourmet	€ 9,75 pp
Biefstuk, lamskoteletje, hamburgertje varkensgebraad met spek, kaasburgertje, cordon bleu, chipolata, brochetje en kalkoenlapje	
Gourmet de luxe	€ 10,50 pp
Gemarineerd biefstukje, potje gyros, gemarineerd kalkoenlapje, ardeens gebraad, eifje met spek, lamskoteletje, kipschnitzel, mergeuze, brochetje en een spekburger	
Steengrill	€ 10,50 pp
Filet mignon, gemarineerd biefstukje, lamskoteletje, kalkoenlapje, kalfslapje gemarineerde kippenfilet, varkenshaasje met spek, brochetje, chipolata en mergeuze	
Fondue	€ 8,75 pp
Runds-, kalkoen-, varkensvlees, 3 gepaneerde gehaktballetjes, gehaktballetjes met spek, blinde vinkjes en een kaasballetje	
Fondue gemarineerd	€ 9,75 pp
Idem fondue maar de 3 vleessoorten zijn gemarineerd	

Teppanyaki

VIS	VLEES
Shikoku scampi	Yamato varkenshaasje met spek
Sendai zalmfilet	Kushiyaki kalkoenfilet
Hokkaido coquille	Tandoori eendenborst
Fukui kabeljauwhaasje	Takoyaki biefstukje
Lemonpeper ananas	Brazade kippenhaasje
	Mergeuze worstje

RIJST EN NOEDELS

Noedels & gebakken rijst

€ 17,20 pp

(vanaf 4 personen)

Fondue van de chef	€ 10,50 pp
Runds-, kalkoen-, varkensvlees, 6 gepaneerde gehaktballetjes, gehaktballetjes met spek, blinde vinkjes, kaasballetje, grillworst en witte worst	
Fondue van de chef gemarineerd	€ 11,50 pp
Idem fondue maar de 3 vleessoorten zijn gemarineerd	
Fondueballetjes	€ 13/kg
Kinderfondue	€ 3,80 pp
Kalkoenvlees, 6 gepaneerde gehaktballetjes en een kaasballetje	
Kindergourmet	€ 4,20 pp
Hamburgertje, chipolata, brochetje en kalkoenlapje	
Sauzen	€ 1,80 per potje
Cocktail, zigeuner, andalouse, tartaarsaus, bearnaise en currysaus	
BIJ GOURMET, STEENGRILL OF FONDUE BIEDEN WIJ AAN...	
Groentenschotel	€ 3,20 pp
Gemengde salade, tomaatjes, geraspte wortelen, knolseldersalade, boontjes, komkommerblokjes met een potje vinaigrette	
Luxe groentenschotel	€ 3,60 pp
Aardappelsalade, gemengde salade, tomaatjes, geraspte wortelen, knolseldersalade, boontjes, komkommerblokjes met een potje vinaigrette	
Warme groentenkrans	€ 3,95 pp
Gestoofte witloof - gekarameliseerde wortelen met ui en peterselie boontjes met spek - bloemkool met kaassaus	

Sausjes
Thaise saus
Currysaus
Sweet chili saus

Met teppanyaki blijft u lekker zitten bij uw gasten want u bakt alles gewoon aan tafel op een bakplaat. Het menu bestaat uit verschillende soorten vis en vlees, verse groentjes en wordt aangevuld met noedels, rijst en sausjes.

Bakgroentjes voor bij de Teppanyaki € 4 pp
wordt geserveerd in een ovenschotel (35min op 140 C)
Broccoliroosjes, sojascheuten, gewokte aubergine- en courgetteblokjes en wortelschijfjes

Buffetten

Te verkrijgen vanaf 8 personen

Vleeschotel

€ 8,90 pp

Asperges in een jasje van ham, Italiaanse ham, rosbief, eigenbereide kasselrib, kipfilet, salami, gebakken kippenboutje gegarneerd met vers fruit

Koud buffet

€ 14,95 pp

Opgevulde tomaat met grijze garnalen, kipfilet gevuld eijje met tonijnsalade en gebakken scampi, salami asperges in een jasje van ham, Italiaanse ham, rosbief, eigenbereide kasselrib, gebakken kippenboutje met aangepaste groentjes, aardappelsalade sausjes gegarneerd met vers fruit

Luxe buffet

€ 17,95 pp

Gepocheerde zalm, gerookte zalm met gesnipperde uitjes, opgevulde tomaat met grijze garnalen, kipfilet, salami, rosbief, gevuld eijje met tonijnsalade en gebakken scampi, Italiaanse ham, asperges in een jasje van ham, eigenbereide kasselrib, gebakken kippenboutje met aangepaste groentjes, aardappelsalade, sausjes, gegarneerd met vers fruit

Breughelmaal

€ 12 pp

Een breughelmaal bestaat uit verschillende soorten vlees, augurkjes, zilveruitjes, smout, mosterd en pickles. Droge worstjes, bloedworst of Spaanse salami pur porc grof gesneden, grillworst, gebakken kippenboutje, rauwe en gekookte ham, preskop, gebakken houthakkersspek, kalfsbrood, paté van de chef, Ardense salami, mosterdspek en een roerei met spek

Breughelmaal met groentjes

€ 15 pp

Een breughelmaal bestaat uit verschillende soorten vlees, augurkjes, zilveruitjes, smout, mosterd en pickles. Droge worstjes, bloedworst of Spaanse salami pur porc grof gesneden, grill-worst, gebakken kippenboutje, rauwe en gekookte ham, preskop, gebakken houthakkersspek, kalfsbrood, paté van de chef, Ardense salami, mosterdspek en een roerei met spek. Met aangepaste groentjes en gebakken krielaardappelen

Kaasschotels

Hoofdgerecht

€ 10,50 pp

Dessert

€ 6,50 pp

Aangepaste, Belgische, Franse,... kazen mooi op een draaiplank gegarneerd en afgewerkt met een waaijer van vers fruiten en noten.

WARME BEENHESP

Ambachtelijk gekookte beenhesp

vanaf 15 personen

Aardappelgratin

€ 14 pp

Warme saus

(honing-mosterd of champignon of pepersaus)

Warme groentjes

Bloemkool in kaassaus

Boontjes met gebakken uitjes en spek

Worteltjes

Of

Koude groentjes

Geraspte wortelen

Tomatenstukjes

Knolseldersalade

Gemengde salade

Komkommerblokjes

Wordt geleverd met

een hespenhouder of plank met mes