



EINDEJAARSFEESTEN 2019-2020  
VINKE CATERING SERVICES

0032 (0)57 / 375 305  
INFO@VINKE.BE - WWW.VINKE.BE



## A LA CARTE CATERING SERVICES

### HAPJES À LA CARTE

Sint-jacobsnootje – millefeuille – appel – selder – walnoot	3,00 euro
Panchetta – bloemkool – sjalot – pistache - roggetoast	3,00 euro
Heilbot – prei – wei	3,00 euro
Garnaal – waterkers – watermeloen	3,00 euro
Cappuccino van boschampignons	3,00 euro
Gerookte eend – wortel – sinaas – komijn	3,00 euro
Bouchot mossel&kokkel – saffraan – yoghurt – radijs	3,00 euro
Wijting – koolrabi – komkommer – gerookte paprika	3,00 euro
Chorizo – linzensla – amandel – olijf	3,00 euro
Geitenkaas – rode biet – vlierbloesem	3,00 euro
Tonijn – gepekeld groentjes – wasabi – soja	3,00 euro
Praline van ganzenlever – rozebottel – noot	4,00 euro

### NIEUW:

Royal Belgian Caviar Gold - bellini - zure room	10g	40,00 euro
	30 g	90,00 euro
	50 g	150,00 euro

Verse oesters /	6 stuks	12 stuks
Creuzen n°3	12,00 euro	22,00 euro
Gillardeau	22,00 euro	41,00 euro
Platte oester 0000	21,00 euro	40,00 euro

### VOORGERECHTEN À LA CARTE

Tongschar – basilicum – rivierkreeft – kerstomaat – venkel	23,00 euro
Tarbot – paksoy – dashi – koolblad – boulgour	24,00 euro
Huisgerookte zalm – appel – verjus – sesam	17,00 euro
Carpaccio van holstein – mosterdzaad – koolrabi - foccaccia	19,00 euro
Ganzenlever van het huis – rozebottel – brioche & noot	23,00 euro
Halve kreeft à la nage – zeekraal – soba	26,00 euro
OF 'Belle vue'	26,00 euro

### SPECIALITEIT LUXE ZEEVRUCHTENSCHOTEL

Zeevruchtenschotel de luxe	110 euro (2 personen)
----------------------------	-----------------------

Met ondermeer 2 soorten oesters - langoustines - krab - kreeft - gamba - reuze roze garnalen - scampi - grijze ongepelde garnalen - kreukels - wulken - mosseltjes

Inclusief broodjes - aangepaste garnituren - sausjes

### KOUD VIS- EN VLEESBUFFET / VANAF 6 PERSONEN

36,00 euro per persoon

VIS: Tomaat-garnaal - gepocheerde zalm - vismousse - spiesje van scampi  
sushi van tonijn - gerookte vissoorten (zalm - paling - forel - heilbot) - oesters

VLEES: Gebakken rundsvlees - gebraseerde varkensham - meloen met gerookte Spaanse ham - geglaceerde kwartels - gerookte eendenborst - carpaccio

Een ruim assortiment groenten en garnituren, broodjes en sausjes

### KOUD VISBUFFET / VANAF 6 PERSONEN

44,00 euro per persoon

Tomaat-garnaal - gepocheerde zalm - vismousse  
opgerolde tongfilet - spiesje van scampi - kreukels - wulken  
sushi van tonijn - gerookte vissoorten (zalm - paling - heilbot - forel)  
oesters - ongepelde garnalen - langoustines - krab

+ halve kreeft 59,00 euro

### HOOFDGERECHTEN À LA CARTE

Opgevulde kalkoen – gel van peer – aardpeer – butternut – spruit  
witlof nicola & groene tuinkruiden 25,00 euro

Hertenkalf - calvados – veenbes – schorseneer – bospaddenstoel  
wortel – pastinaak – kruidenkroket 30,00 euro

Hertenstoofpot – zilveruitjes – wildgarnituur – kroket 23,00 euro

Ossenhaas – crème van groene peper – ruim assortiment  
wintergroentjes – kriel in de oven met rozemarijn 25,00 euro

Hazenrug – knol&kool – kweeper – boschampignons  
schorseneren - pomme fondant 36,00 euro

Sint-jacobsnootjes – witbier – fijne groentjes - mousseline aardappel 36,00 euro

### NAGERECHTEN À LA CARTE

Kaasbordje – slaatje – notenbrood – frambozen 15,00 euro

Pinda – karamel – chocolade – banaan 12,00 euro

Mango – appel – sesam – kefir (verkrijgbaar vanaf 31/12) 12,00 euro

Cho-co-lat 12,00 euro

## KERSTMENU CATERING SERVICES

DE MENU IS TE VERKRIJGEN VAN 24 TOT EN MET 29 DECEMBER 2019

55,00 euro per persoon

### HAPJES

Sint-jacobsnootje – millefeuille – appel – selder – walnoot  
Panchetta – bloemkool – sjalot – pistache - roggetoast  
Heilbot – prei – wei  
Garnaal – waterkers – watermeloen  
Cappuccino van boschampignons

### VOORGERECHT

Passende wijn: Domaine Laballe Chardonnay des Landes 2018, Gascogne, Sud-Ouest, Frankrijk  
Prijs: 14,00 euro/fles  
Tongschar – basilicum – rivierkreeft – kerstomaat – venkel

### HOOFDGERECHT

Passende wijn: Claudio Quarta Vignaiolo Negroamaro 2017, Salento IGP, Puglia, Italië  
Prijs: 15,00 euro/fles  
Opgevulde kalkoen – gel van peer – aardpeer – butternut – spruit  
witlof – nicola & groene tuinkruiden

### DESSERT

Pinda – karamel – chocolade – banaan

## NIEUWJAARSMENU CATERING SERVICES

DE MENU IS TE VERKRIJGEN VAN 30 DECEMBER 2019 EN VAN 1 JANUARI TOT 5 JANUARI 2020

65,00 euro per persoon

### HAPJES

Gerookte eend – wortel – sinaas – komijn  
Bouchot mossel&kokkel – saffraan – yoghurt – radijs  
Wijting – koolrabi – komkommer – gerookte paprika  
Chorizo – linzensla – amandel – olijf  
Geitenkaas – rode biet – vlierbloesem

### VOORGERECHT 1

Wilde zalm – remoulade zuring-kapper-augurk – kroepoek van zeewier

### VOORGERECHT 2

Passende wijn: Chateau Guéry Chardonnay 'La Force' 2017, Pays d'Oc, Languedoc, Frankrijk  
Prijs: 16,00 euro/fles  
Tarbot – paksoy – dashi – koolblad – boulgour

### HOOFDGERECHT:

Passende wijn: Ego Bodegas Don Baffo 2017, Jumilla, Murcia, Spanje  
Prijs: 16,00 euro/fles  
Hertenkalf – calvados – veenbes – schorseneer – bospaddenstoel – wortel  
pastinaak – kruidenkroket

### DESSERT:

Mango – appel – sesam – kefir