

AFHAAL & LEVERINGSFORMULES

Wij verzorgen graag uw gerechtjes aan huis, deze kunnen door u afgehaald worden of door ons geleverd ter plaatse.

Forfait levering: 15,00EUR

Kilometervergoeding: 0,50EUR/km

Gezien wij steeds met verse producten werken, graag uw bestelling een weekje vooraf doorgeven.

1. **Ontbijt – brunch** Vanaf 8 personen

Basisbuffet:

- Ontbijtkoekjes
- Verse pistolets
- Jam
- Ham
- Kaas
- Chocolade
- Eitjes
- Vers vruchten
- Fruitsap
- Yoghurt

Dit kan uitgebreid worden:

- Uitgebreider aanbod van brood
- Gerookte vissoorten
- Carpaccio
- Vittello tonato
- Soep
- Granen & muesli
- Uitgebreid kaasbuffet
- Antipasti – fijngesneden charcuterie
- Flensjes
- Smoothies
- Koude cruditeiten
- ...

De prijzen variëren tussen 20,00EUR-30,00EUR.

2. Broodjes

Kleine mini-broodjes aan één zijde – feestelijk belegd – ruime garnituur

Prijs per broodje: 2,00EUR

Keuze Garnalensalade - Krabsalade - Vispastei - Tonijnsalade - Gerookte zalm

 Spaanse ham/meloen - Préparé - Rundfilet - Gevogeltepastei - Gepekelde kip

 Camembert - Paterskaas - Mozzarella - Geitenkaas

3. Hapjes

FINGERFOOD - MIX KLASSIEK

Olijven – tapenades – brochetta's – kaas – koude groentjes – dip – antipasti

Prijs per persoon: 3,50EUR

HAPJES

KOUD:

- Huisgerookte zalm – appel – verjus – sesam
- Carpaccio van holstein – koolrabi – mosterdzaad
- Gemarineerde coquille – limoen – komkommer
- Bonbon van ganzenlever – confit – crumble
- Vitello tonnato
- Toast burrata – tomaat – rucola – salsa

WARM:

- Gamba - pasta – kruidensaus – tomaat – basilicum
- Zeebaars of skrei – karnemelkstovers – grijze garnaaltjes
- Gefrituurde tongreepjes – verse tartaar
- Zwezerik - butternut – graantjesmosterd – kruidensla
- Soepje van het huis

Prijs per hapje: 3,00EUR

AFHAAL & LEVERINGSFORMULES

4. **Koud buffet** Vanaf 8 personen

VIS

Tomaat garnaal

Gepocheerde zalm mooizicht

Opgerolde tongfilet

Gerookte vissoorten (zalm-paling-forel-sardines-heilbot-kippers)

Vismousse van kabeljauw

Spiesje van scampi

Sushi van tonijn

Oesters

Gemarineerde zalm

Optie: Langoustines

Aspic van roggeveugels

Kreukeltjes - grijze ongepelde garnalen - wulken

Grote roze crevettes royales

Krabscharen

½ babykreeft

VLEES

Gebakken rundsvlees - suikerboontjes

Gebraiseerde varkensham – mange tout

Meloen met gerookte Spaanse ham

Italiaanse charcuterie

Vitello tonnato

Geglanceerde kwartels

Gerookte eendenborst

Carpaccio van rund

Optie: Gevogeltepastei

Potjesvlees

Foie gras

Carpaccio van everzwijn

Tartaar van kalf

Rilette

GROENTEN EN GARNITUREN

Salade-mix
Geraspte wortelen
Geraspte knolselder
Gemarineerde rode kool
Salsa van komkommer-radijs
Salade van bloemkool-broccoli
Tomaatjes
Rode biet
Broodjes
Aangepaste sausjes
Aardappeltjes in de schil
Pasta pesto
Asperges met mimosa van ei
Griekse pasta
Quinoa – granaatappel - koreander

Prijs per persoon: 42,00EUR
Prijs voor opties naargelang keuze

5. Zeevruchtenshotel

Oesters – langoustines – krab – kreeft – gamba – reuze roze garnalen – scampi
grijs ongepelde garnalen – kreukels – wulken – mosseltjes

Inclusief broodjes – aangepaste garnituren – sausjes
Prijs per persoon, vanaf 2 personen: 60,00EUR
Prijs per persoon, vanaf 4 personen: 55,00EUR

AFHAAL & LEVERINGSFORMULES

6. BBQ-formule

Keuze uit:

- Op het vuur gebakken rundsfilet - béarnaise
- Lamskroontjes met kruidenkorst - kruidenboter
- Côte à l'os - béarnaise
- Buikspek duroc d'Olive - BBQ saus
- Peuma Ibérico - yoghurt dressing

Optie vis:

- Brochette van gamba's
- Gemarineerde zalmoot

Garnituren:

- Tagine van Zuidere groentjes - couscous
- Kriel in de oven
- Zomercruditeiten
- Salade mix - vinaigrette
- Rode biet
- Coeur de boeuf tomaat
- Pasta pesto
- Griekse rijst
- Quinoa - granaatappel - nootjes - koreander

Prijs per persoon barbecue:

Enkel rundsfilet + garnituren: 27,00EUR

Rundsfilet + lamskroontje + garnituren: 34,00EUR

Côte à l'os + vlees naar keuze + garnituren: 38,00EUR

Optie vis: + 15,00EUR

BBQ en benodigheden: + 65,00EUR

7. Suggesties van het seizoen – maandmenu

Aangepaste suggesties en maandmenu steeds terug te vinden op de site.

Deze gerechten kunnen steeds besteld en afgehaald/geleverd worden.

8. Losse gerechten

KOUDE VOORGERECHTJES

- Huisgerookte zalm – appel – verjus – sesam	18,00EUR
- Carpaccio van holstein – koolrabi – mosterdzaad	19,00EUR
- Vitello tonato	19,00EUR

HOOFDGERECHTEN

- Visassortiment: 5 verschillende soorten Noordzeevis julienne van groentjes – witte wijnsaus – kriel	30,00EUR
- Rundsfilet – Peperroom of champignon – kriel in de oven met rozemarijn – wok met seizoensgroentjes – crème petersliewortel – salade-mix	27,00EUR
- Moussaka – lamsgehakt*	20,00EUR
- Paëlla met kip en zeevruchten*	25,00EUR
- Pompoenlasagne – gehakt – fontinakaas*	20,00EUR
- Osso bucco* Zuiderse groenten – champignons – verse pasta	26,00EUR

*vanaf 8 personen

9. Kindergerechten

KIDSHAPJES	1,80EUR
------------	---------

Kippenboutjes - mini pizza - mini kaaskroketjes - mini garnaalkroketjes
 tomaat-garnaal - spiesje meloen&ham

VOORGERECHT	Garnaalkroketjes	6,00EUR
	Kaaskroketjes	6,00EUR
	Tomaat-garnaal	10,00EUR
	Meloen met Spaanse ham	8,00EUR
	Tomatensoep met balletjes	6,00EUR

HOOFDGERECHT	Steak en slaatje	14,00EUR
	Kip met appelmoes en kroketjes	12,00EUR
	Hamburger en slaatje	10,00EUR
	Spaghetti	10,00EUR
	Worst met appelmoes	10,00EUR

U kunt steeds kiezen tussen kroketjes - frietjes - puree en aangepaste groentjes