# brochure/opsomming.png APERITIEF

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| nr. |  | aantal | prijs in € | totaal |
| 1 | Assortiment ovenhapjes (pakket 10 stuks) | **…… x** | 16.00 | **…………** |
| 2 | Assortiment artisanale tapaskroketjes (pakket 10 stuks) | **…… x** | 15.00 | **…………** |
| 3 | Tapasschotel: Italiaanse charcuterie, kaas, olijven,… (± 5 pers) | **…… x** | 16.00 | **…………** |

# brochure/opsomming.png SOEPEN 1 liter = 3 à 4 porties

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | Tomatenroomsoep met balletjes 1 liter | **…… x** | 7.50/liter | **…………** |
| 5 | Kreeftensoep met grijze Noordzeegarnalen 1 liter | **…… x** | 12.00/liter | **…………** |
| 6 | Duivensoep 1 liter | **…… x** | 12.00/liter | **…………** |

# brochure/opsomming.png VOORGERECHTEN

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 7 | Vitello tonato: traag gegaard kalfsgebraad met ansjovismayonaise | **…… x** | 11.00 | **…………** |
| 8 | Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise | **…… x** | 11.00 | **…………** |
| 9 | Burrata met Roma tomaten en basilicumvinaigrette (veggie) | **…… x** | 13.00 | **…………** |
| 10 | Gravad lax met dille en zure room | **…… x** | 14.00 | **…………** |
| 11 | ½ kreeft Belle-vue met honing en mosterd | **…….x** | 26.00 | **………….** |

# brochure/opsomming.png WARME GERECHTEN - vegetarisch

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 12 | Pompoenlasagne met bospaddenstoelen en knolseldercrème (veggie) | **…… x** | 22.00 | **…………** |

# brochure/opsomming.png WARME GERECHTEN - vis & vlees

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 13 | Gevulde pasta scampi met een limoensausje en kerstomaat | **…… x** | 23.00 | **…………** |
| 14 | Zeebaarsfilet met gevulde pasta sint-jacobsvrucht en champagnesaus | **…… x** | 27.00 | **…………** |
| 15 | Traag gegaard Duroc varkenshaasje met peperroomsaus | **…… x** | 21.00 | **…………** |
| 16 | Hoevekip met bospaddenstoelensaus | **…… x** | 23.00 | **…………** |
| 17 | Hertenfilet met rode wijn saus | **…… x** | 30.00 | **…………** |
| 18 | Gegratineerd luxe vispannetje met kreeftensaus | **…… x** | 22.00 | **…………** |

**Gerechten nummer 14, 15, 16 en 17 zijn inclusief:**

* Gratin en verse aardappelkroketten (4 stuks per persoon)
* Assortiment winterse groenten

# brochure/opsomming.png SUPPLEMENT

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 19 | Verse aardappelkroketten (10 stuks) | **…… x** | 4.50 | **…………** |

# brochure/opsomming.png FEESTELIJKE DESSERTS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 20 | Smeuïge brownie met witte chocolade en passievrucht | **…… x** | 7.50 | **…………** |
| 21 | Chocolade moelleux framboos (zonder ijs) | **…… x** | 4.50 | **…………** |
| 22 | Tiramisu met crumble van speculaas | **…… x** | 3.50 | **…………** |
| 23 | Klassieke chocolademousse | **…… x** | 3.50 |  |
| 24 | Kaneelmousse met gekarameliseerde appel en vanille-crumble | **…… x** | 4.50 | **…………** |
| 25 | Heerlijk assortiment zoetigheden voor bij de koffie (pakket 10 stuks) | **…… x** | 15.00 | **…………** |

# UW GEGEVENS



# Naam: ……………………………………………………………………………………

Telefoonnummer: ……… / ………………………………………………………..

Datum van afhaling: ………/………/………

# STEENGRILL / GOURMET / TEPPANYAKI mogelijk vanaf 2 personen



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Assortiment vis en vlees  Gemarineerde biefstuk, varkenshaasje, mini chipolata, kruidige kipfilet, huisbereide hamburgertjes en gemarineerde scampi’s  Garnituur  Champignon, paprika en ajuin om te bakken  Pastasalade, aardappelsalade en assortiment groenten  Artisanale broodjes, mayonaise, tartaar, cocktail & Mas-saus | **…… x** | 24,00 | **…………** |

# brochure/opsomming.png LUXE STEENGRILL / GOURMET / TEPPANYAKI mogelijk vanaf 2 personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Assortiment vis en vlees  Coquilles, zalmfilet, gemarineerde scampi’s, Black Angus biefstuk, huisbereide mini hamburgertjes, gemarineerde kipfilet  Garnituur  Champignon, paprika en ajuin om te bakken  Pastasalade, aardappelsalade en assortiment groenten  Artisanale broodjes, mayonaise, tartaar, cocktail & Mas-saus | **…… x** | 33,00 | **…………** |

# brochure/opsomming.png FEESTELIJK KOUD BUFFET mogelijk vanaf 4 personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vis assortiment  Langzaam gegaarde Schotse zalm, gamba’s, gerookte makreel, pêche met krabsla, haring, tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm  Vlees assortiment  Vitello tonato, meloen met parmaham, krokant gebakken kippenboutjes, wild paté, huisbereide gehaktballetjes  Garnituur  Pastasalade, aardappelsalade en assortiment groenten  Artisanale broodjes, mayonaise, tartaar, cocktail & Mas-saus | **…… x** | 33,00 | **…………** |

 GRIEKS BUFFET mogelijk vanaf 4 personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vlees en vis  Souvlaki’s kip en varkens, huisbereide moussaka, gyros, lamskotelet, gemarineerde ribbetjes, Griekse pasta en calamares  Garnituur  Griekse salade met olijven en feta, witte kool salade, pepers, Turks brood, tzatziki, looksaus en chilimayo | **…… x** | 28,00 | **…………** |

# brochure/opsomming.png STREETFOOD-BUFFET **!** Enkel mogelijk op oudejaarsavond 31/12 vanaf 6 personen **!**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Streetfood-buffet met 4 verschillende gerechten:  - Pulled pork burger / cheddar / koolsalade / aangepaste sauzen  - Souvlaki / naanbrood / tzatziki & looksaus / ijsbergsla  - Gevulde pasta scampi / limoensausje / kerstomaat  - Pad krapow / Thais kippengehakt / basilicum / Basmati rijst | **…… x** | 27,00 | **…………** |

 UW GEGEVENS

Naam: ………………………………………………………………………………………

Telefoonnummer: ……… / ………………………

Datum van afhaling: ………/………/………

# brochure/opsomming.png FEESTELIJK WARM BUFFET mogelijk vanaf 10 personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vlees  - Hertenfilet met rode wijn saus  - Traag gegaard Duroc varkenshaasje met peperroomsaus  - Parelhoen met bospaddenstoelensaus  Vis  - Gegratineerd luxe vispannetje met kreeftensaus  Aardappelgarnituur  - Gratin dauphinois  - Verse aardappelkroketten  Groenten  - Crème van knolselder  - Gebraiseerd mini witloof  - Boontjes in spek  - Chantenay worteltjes | **…… x** | 30,00 | **…………** |

# GROEPEN VANAF 10 PERSONEN



Groepen vanaf 10 personen kunnen best kiezen voor een buffet.

Het Grieks buffet, feestelijk warm buffet en streetfoodbuffet worden vanaf

10 personen koud in au bain maries meegegeven.

1u15’ voor etenstijd dienen de 2 vuurtjes eronder aangestoken te worden en dan warmt het eten vanzelf op.

Dit is een makkelijke manier voor een grotere groep.

Kroketten en calamares dienen wel nog gefrituurd te worden. Deze moeten uit de bakjes van de au bain maries gehaald worden vooraleer de vuurtjes worden aangestoken.

# brochure/opsomming.png WAARBORG

Voor de au bain maries bij een buffet van groepen vanaf 10 personen wordt er een waarborg gevraagd van 100€.

We vragen om de au bain maries van de kerstperiode (23/12 – 25/12) terug te brengen tussen 27/12 en 30/12 tijdens de openingsuren.

De au bain maries van oudejaarsavond 31/12 kunnen teruggebracht worden tussen 10/01 en 14/01 tijdens de openingsuren. De eerste week van januari zijn we gesloten.

Voor groepen onder de 10 personen wordt alles meegegeven is wegwerp (oven)bakjes waarvoor geen waarborg betaald dient te worden.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Waarborg | **…… x** | 100,00 | **…………** |

 UW GEGEVENS

Naam: ………………………………………………………………………………………

Telefoonnummer: ……… / ………………………

Datum van afhaling: ………/………/……