DE PERFECTE FORMULE VOOR UW GEZELSCHAP

Geschikt voor communies, lentefeesten, pensioen, jubileum en meer!

Receptie-opties:

A. ½ uur receptie met twee hapjes – €5,00 per persoon
B. 1 uur receptie met twee warme en twee koude hapjes – €10,00 per persoon
C. 1,5 uur receptie met 6 koude en warme hapjes – €15,00 per persoon

Tafelwater, witte en rode wijn, frisdranken en gewone bieren zijn inbegrepen tijdens de maatlijd
Na de koffie: Dranken worden apart verrekend, tenzij u kiest voor een aanvullende drankenformule

€65,00 per persoon, tot einde koffie + de prijs van receptie A, B of C

SOEPEN
- Aspergeroomsoep van witte en groene asperges
- Witloofsoepje met Italiaanse ham
- Tomatensoep met balletjes
- Romige champignonsoep met gebakken spek
- Soepje van butternut met verse kervel
- Velouté van piepkuiken met julienne van prei en wortel

VOORGERECHTEN
- Slaatje 'Prosciutto di Parma' met cavaillon, Brugse kaaskroketjes, parmezaan en lookbroodje
- Carpaccio van rund met olijfolie, truffelmayonaise, parmezaan en kerstomaat
- Cocktail van zeevruchten: zalm, krab, grijze garnaal, scampi en cocktailsaus
- Ambachtelijke kaas- en garnaalkroketten met slaatje en dressing
- Gebakken zeebaars met venkelpuree en mousselinesaus
- Zeewolfhaasje op Thaise wijze met kokos, limoenblad en citroengras
- Scampi in rode curry met gebakken rijst en fijne groentjes

HOOFDGERECHTEN
- Borst van hoevekip met gebakken champignons, verse groentjes en kroketten
- Tournedos van kalkoen met peper- of champignonsaus, seizoensgroenten en keuze uit kroketten, puree of patatjes
- Filet pur van varken met spek, saus naar keuze, seizoensgroenten en knolselderpuree of kroketten
- Berkshire gebraad met bordelaisesaus, aardappelmousseline, knapperige groenten en gebakken aardappel
- Traag gegaarde kalfslende met knolselderstructuren, bospaddenstoelen, vleessaus en peterselieaardappelen of kroketten
- Chateaubriand van Belgisch blauw met bearnaise-, peper- of champignonsaus, rauwkost en frietjes *OF* warme groentjes met krielaardappeltjes
- Gelakte varkensrug met dragonsaus, gebakken aardappel met tijm en warme groentjes

Bijgerechten:
- Kies uit kroketten, gratin, gebakken aardappeltjes, frietjes of puree (bijv. selder, venkel, pastinaak of een combinatie).

DESSERTS: INCLUSIEF KOFFIE
- Koffie: Verwenbord (per 4 pers.) met profiteroles, boule de Berlin, macarons, pralines en koekjes
- Vers vanille-ijs met sabayon, vers fruit en geroosterde amandel
- Aardbeiencoulis met vers ijs, gebrande meringue en een krokant koekje
- Moelleux van chocolade met vers ijs en slagroom
- Dessert van de chef
- Dame Blanche

Stel zelf uw menu samen!