

Suggestiefolder 2019

Soepen

Zuiders tomatensoepje met basilicum en mozzarella parels	2,75 €
Bloemkoolsoepje met curry-pesto	3,50 €
Soepje van witte selder met mosseltjes en peterselie	3,50 €
Gevogeltevéouté met oesterzwammen en gerookt kruidenspek	3,50 €
Roomsoepje van venkel geparfumeerd met ouzo en spekjes	3,75 €
Preisoepje met grijze garnalen & koriander	3,75 €
Aspergesoepje met reepjes gerookte zalm en bieslook	3,95 €
Bretoens Vissoepje met kruidenroom	6.00 €

Koude voorgerechten

Vitello tonato, sponscake van olijven	10,95 €
Gerookte zalm met bavarois van asperges, kruidenslaatje & parmesan	12,00 €
Carpaccio van berkshire met geitenkaas, quinoa, rode biet, tomaatjes en basilicum	12,00 €
Canneloni van gemarineerde zalm, zeeboontjes & curryvinaigrette	12,50 €
Graflax met salade venkel, curry, honing en zachte kruidenkaas	12,50 €
"Surf en turf" rundstartaartje met pancetta en cryspi van scampi	12,50 €
Carpaccio van rundsvlees met truffeltjes van ganzenlever, rucola & Parmezaanse kaas	12,50 €
Panna cotta van bloemkool, tomaat garnaal, mimosa en peterseliecoulis	12,50 €
Gerookte paling en mousse forel met zoet-zure groentjes en rode bietmayonaise	12,50 €
Brandade van kabeljauw met haringkaviaar en peterseliecoulis	12,50 €
Tartaartje van tonijn met sesam, plakjes gemarineerde st-jakobsvruchten, Granny smith, honing-limoenvinaigrette en zeekraal	13,50 €
Javanais van tomaat, mozzarella en grijze garnalen, creme van mascarpone	13,50€
Salade gerookte eendenborst & ganzenleverkrullen, peperkoek en appeltjes, dennenpitjes	14,50 €
Carpaccio van sint-jakobsvruchten, structuren van komkommer, citrusdressing	14,50 €
Half kreeftje op z'n mooist	19.50 €

Warme voorgerechten

Gebakken roodbaarsfilet met karnemelk aardappelen, jonge prei en waterkerscoulis	10,95 €
Rode poonfilet met Parmezaan korstje & venkel	12,95 €
Op vel gebakken goudbrasem met broccolipuree, groenten reepjes en fijne kruiden	12,50 €
Pladijsfilet met duxelle van champignons, bladspinazie en parmesancrunch	13.50 €
Gebakken sint-jakobsvruchten, crème van knolselder, mediterrane groentjes en basilicum	13,95 €
Zeeduivel in pancetta, knolselder, portobello's & zachte curry	14.50 €
Tongrolletjes gevuld met wokgroenten, risotto & fijne kruiden	14,95 €
½ kreeft met julienne van groentjes, zongedroogde tomaat & basilicum	19,95 €

Vishoofdgerechten

Op vel gebakken zalm, zuiderse groenten en basilicum	13.50 €
Heilbot met stoofprei, shi-take & zongedroogde tomaat	14.50 €
Kabeljauwhaasje 'dugléré met bladspinazie, oesterzwammen en graanmosterd	15.95 €
Gebakken zeewolffilet met dobbelsteentjes van mediterrane groentjes, en fijne kruiden	15,95 €
Bouillabaisse van Noordzeevis, mini-dobbelsteentjes van wortel en selder, saffraan room	16,50 €
Grietbotfilet met bloemkoolcrème, brunoise van groenten en tuinkruiden	19.50 €
Gegrilde zeebaarsfilet met lasagne van provencaalse groenten en tomatencoulis	22.50 €

Vleeshoofdgerechten

Gevulde kalkoenfilet met parmaham, zongedroogde tomaatjes & basilicum	13.50 €
Varkenswangen in Bruin bier, aardappel crème, geglaceerde uitjes, shi-take & spekjes	13.50 €
Gevulde Parelhoenfilet in gerookte ham, sausje zoete sherry en marktgroentjes	13,95 €
Varkenshaasje met seizoengroentjes, graanmosterd en gegratineerde aardappelen	14,50 €
Gevuld kwarteltje (ontbeend) met gewokte groenten, honig-azijnsaus	15,50 €
Eendenborstfilet, zoet-zure saus, zalf van knolselder, jonge groentjes & gratin	15,50 €
Lamsheupje met creme van bloemkool, geraspte aardappel, wortel & dragon	15,50 €
Kalfsmedaillon met cannelloni van groentjes & rode wijnsaus	15,95 €
Lamskroontje met groenten lasagne & jus van rozemarijn	21,00 €

Desserts

Panna cotta van Espresso, chocolademousse & hazelnoot	4,95 €
Amandelbisquit gebakje met creme van mascarpone & vers fruit	4,95 €
Bavarois van platte kaas met speculaas & bloedsinaasappel	4,95 €
Soesjes met banketbakkersroom & chocolade	4,95 €
Millefeuille met vers fruit & banketbakkersroom	5,50 €
Parfait van witte chocolade, rood fruit en kletsoppen	4,95 €
Chocoladetaartje met kersen & Engelse room	4,95 €
Chocoladebrownie met tartaar van appel & mango, vanilleijs, coulis van sinaasappel	5,50 €
Ijslam met fruit & coulis	6,00 €
Kaasbordje met notensla, druiven & Brugse beschuit	6.50 €
Appeltaartje met kaneel en vanille ijs	4,95 €

Menu's minimum 6 personen.

Menu 1 à 30.00 €

Assortiment potjes & lepelhapjes (4pp)

Bretoense Vissoepje met kruidenroom

Kalfsmedaillon met jonge groenten, flan jonge spinazie, portobello's en rode wijnsaus

Bavarois van vanille met rode vruchten & hazelnootcrunch

Menu 3 à 37,50 €

Assortiment potjes & lepelhapjes (4pp)

Gemarineerde zalm met salade venkel en komkommer, curry, honing en zachte kruidenkaas

Gevogeltevélouté met oesterzwammen en gerookt kruidenspek

Varkenshaasje met seizoengroentjes, graanmosterd en gegratineerde aardappelen

Parfait van chocolade & Brugse klets koppen

Menu 5 à 40.00 €

Assortiment potjes & lepelhapjes (4pp)

Preisoepje met grijze garnalen & koriander

Gebakken sint-jakobsvruchten, crème van knolselder, zuiderse groenten en basilicum

Gevuld kwarteltje (ontbeend) met gewokte groenten, honig-azijnsaus

Panna cotta van mascarpone & karamel, sausje op basis van Amaretto

Menu 2 à 35.00 €

Assortiment potjes & lepelhapjes (4pp)

Trio van Noordzeevis met brunoise van groentjes & kreeftensaus

Bloemkoolsoepje met curry-pesto

Gevulde kalkoenfilet met parmaham, zongedroogde tomaatjes & basilicum

Soesjes met banketbakkersroom & chocolade

Menu 4 à 37,50 €

Assortiment potjes & lepelhapjes (4pp)

Tompoes van gerookte vis, mozzarella en kruidige flensjes, gemarineerde komkommer

Aspergesoepje met kruidenspek en bieslook

Gevulde Parelhoenfilet in gerookte ham, pastinaakcrème & Brugse zot

Amandelbiscuitgebakje met crème van mascarpone & vers fruit

Vismenu à 35.50 €

Assortiment potjes & lepelhapjes (4pp)

Pladijsrolletjes met krab, spinazie, tomaat en beukenzwammen

Gebakken kabeljauwhaasje met gewokte groenten reepjes, broccolicrème en kreeftensaus

Mousse van framboos, citroensorbet en chocoladebiscuit met vers fruit

Koud Buffetten vanaf 6 personen

Koud buffet à 25.00€

Tomaat gevuld met zeevruchten
Zalmmootje op z'n mooist
Langoustine
Beursje van gerookte zalm met appel,
knolselder en wakamé
Brandade van gerookte forel met
scampi
Canneloni van gerookte ham met z'n
mousse en rucola
Parmaham met panna cotta van
meloen
Hamrolletje met verse asperges
Opgevuld gegarneerd eitje

Koud buffet à 26.50 €

Tomaat gevuld met grijze garnalen
Beursje van gerookte zalm met appel,
knolselder en wakamé
Brandade van gerookte forel met
scampi
Aspicje van tong & krokante groentjes
Aardappelslaatje met fijne kruiden
gerookte rivierpaling en haringkaviaar
Zalmmootje op z'n mooist
Gerookte heilbot met z'n garnituur
Langoustine
Opgevuld gegarneerd eitje

Deze koude buffetten worden gedresseerd op spiegels en zijn tevens voorzien van een ruim gamma aan cruditeiten en sausen.

cruditeiten: gemengde sla, tomaten, komkommer, geraspte wortelen, groene boontjes, rijstsalade,

Aardappel salade

sausen : mayonaise, cocktail, vinaigrette

receptie (vanaf 15 pers.)

***assortiment porseleinen potjes en lepelhapjes (koud en warm)met bv:**

gerookte eendenborst met sinaasappel, truffeltje van ganzenleverboter met speculaas, rollade van gerookte zalm en dille, slaatje met scampi, feta-kaas en balsamico, gerookte rivierpaling met mosterddressing, serranoham met oud Brugge en zongedroogde tomaten, rollade van tunebrood met beauvoorderham, pesto en Parma, mousseline van bloemkool, fijne kruiden en grijze garnalen, tongreepje met broccolipuree en Nantusiasaus, zalm met witlof en sinaasappel, sint-jakobsvrucht met pinot-blanc, scampi met curry en gekarameliseerde appel

***oestertje met spinazie en champagnesaus**

*** glaasje couscous met zuiderse groenten, gemarineerd kippenboutje & fijne kruiden**

***soepje: soepje van jonge wortelen met pancetta en mozzarella**

***preitaartje met kruidenham en brie**

Prijs: 12.50 € pp (8 hapjes)

Kinderbarbecue à 13,50 €

Assortiment worstjes
Gemarineerde rundsbrochette
Kippenbout

Barbecue 1 à 25.00 €

Gemarineerde ribbetjes
Assortiment worstjes
Kippenfilet met mozzarella en pancetta
Entrecote met kruidenboter
Varkenshaasje met rozemarijn

Barbecue 2 à 29.50 €

Spiesje van st-jakobsvruchten & scampi's
--
Gemarineerd varkenshaasje met
provencaalse saus
Lamskroontje met basilicum
Cote à l'os met verse bearnaise

Visbarbecue 3 à 26.50 €

Kabeljauw in parmaham met
zongedroogde tomaat en dragon
Papillotte van zalm met mediterrane
groentjes
Gamba's met kruidenolie en pesto
Spies van lotte, pancetta en groene
asperges

Barbecue 4 à 36.50 €

½ kreeftje met kruidenboter
--
Rib-eye met verse Bearnaise
Lamsheupje met basilicum
Gemarineerd Varkenshaasje

barbecue 5 à 45.00 €

4 hapjes per persoon

gegrilde grietfilet met provencaalse
groenten & currydressing

Rib-eye met verse bearnaise, koude &
wokgroenten, aardappel in de pel

Gegrilde ananasbrochette met honing,
basilicum & chocoladefondue

**Inclusief: ruim assortiment dagverse groenten, sausjes, aardappelsalade, brood & boter,
Aardappel in de pel**

**Vanaf 30 personen: personeel om te bakken inclusief
Prijzen zijn inclusief 6% btw en zonder bediening
Btw tarief met bediening: 12 %**

