



Traiteur Markey
Sint-Michielsestraat 34
8020 Oostkamp

Tel: 050 39 57 51
Mail: Traiteur.markey@skynet.be

Walking-dinner

Aperitief(4 hapjes pp)

Assortiment porseleinen potjes en lepelhapjes

Koude gerechtjes(2 pp)

Torentje van tomaat-mozzarella, tartaar van verse tonijn, sesam & crème van mascarpone

Cannelloni van verse en gerookte zalm met groene asperges en wasabi crème

Tomaat garnaal 'nieuwe stijl'

Vitello tonato , sponscake van olijven, kappertjes en notensla

Parmaham met carpaccio van tomaat, rucola en Parmezaanshilfers, croutons

Kruidenslaatje met tomaat, kruidenvinaigrette & crispy van scampi

Couscous van zuiderse groentjes met gemarineerde Noorse zalm en plakjes st-jakobsvrucht

Carpaccio van rundsvlees, notensla, mozzarella en pesto

Soepje(1 pp)

Venkelsoepje met ouzo en kruidenspek

Tomaat-paprikasoepje met basilicumroom

Gevogeltevélouté met reepjes Serranoham en bieslook

Vissoepje met kruidenroom & kruidentoast

Kippensoepje met curry, kokos en koriander

Warme gerechtjes(2 pp)

Tongreepjes met groenten puree en groene asperges 'dugléré

Kabeljauwhaasje in kruidenspek, zongedroogde tomaat en dragon

Op vel gebakken rode poon, groentenbedje & zachte graanmosterd

Gefruite zeewolffilet, mediterrane groentjes en basilicum

Risotto met fijne groentjes, beignet van kabeljauw, tomatencoulis

Tournedos van tong en zalm met groenten julienne en Parijse champignons

Lamskroontje met jus van rozemarijn, groenten quiche en gratin (suppl.1,50 €)

Mechelse koekoek met boschampignons & zachte portosaus, rosti-aardappel

Kalfsfilet in rode wijnsaus met cannelloni jonge groenten en aardappelsoesje

Plakjes eendenborstfilet met sinaasappelsaus en groenten lasagne

Varkenswang met Parijse champignons, gewokte groentjes en pont-neuf aard

Dessert(1pp)

Parfait van grand-marnier met sinaasappel & munt

Soufflé van advokaat met Brugse kletsoppen en vanillesaus

Amandel biscuit gebakje met crème van mascarpone en vers fruit

Chocolade brownie met tartaar van appels en mangocoulis

Bavarois van platte kaas met crumble van speculaas en bloedsinaasappelgelei

prijs: 29.50 € pp

**alle prijzen op de folder zijn 6 % btw inclusief exclusief materiaal en bediening
BTW tarief met bediening: 12 %**

