

# Suggestiefolder 2020

## 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 € |
| Gevogeltevélouté 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   | 12.00 € |
| Gerookte zalm met bavarois van asperges, kruidenslaatje & parmesan  | 12,50 € |
| Carpaccio van berkshire met geitenkaas, quinoa, rode biet, tomaatjes en basilicum   | 12,50 € |
| 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 | 14,50 € |
| Javanais van tomaat, mozzarella en grijze garnalen, creme van mascarpone  | 13,95€  |
| Salade gerookte eendenborst & ganzenleverkrullen, peperkoek en appeltjes, dennenpitjes                                      | 14,95 € |
| Carpaccio van sint-jakobsvruchten, structuren van komkommer, citrusdressing   | 14,95 € |
| Half kreeftje op z'n mooist   | 20.00 € |

## Warme voorgerechten

---

|  |         |
|--|---------|
| Gebakken roodbaarsfilet met karnemelk aardappelen, jonge prei en waterkerscoulis       | 11.50 € |
| 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 | 14,50 € |
| Zeeduivel in pancetta, knolselder, portobello's & zachte curry                         | 16,50 € |
| Tongrolletjes gevuld met wokgroenten, risotto & fijne kruiden                          | 14,95 € |
| ½ Kreeft met julienne van groentjes, zongedroogde tomaat & basilicum                   | 21.50 € |

## Vishoofdgerechten

---

|   |         |
|---|---------|
| Op vel gebakken zalm, zuiderse groenten en basilicum                                    | 14.50 € |
| Schelvisfilet met stoofprei, shi-take & zongedroogde tomaat                             | 14.50 € |
| Kabeljauwhaasje 'dugléré met bladspinazie, oesterzwammen en graanmosterd                | 16.50 € |
| Gebakken zeewolffilet met dobbelsteentjes van mediterrane groentjes, en fijne kruiden   | 16,50 € |
| Bouillabaisse van Noordzeevis, mini-dobbelsteentjes van wortel en selder, saffraan room | 22,00 € |
| Grietbotfilet met bloemkoolcrème, brunoise van groenten en tuinkruiden                  | 22.50 € |
| Gegrilde zeebaarsfilet met lasagne van provencaalse groenten en tomatencoulis           | 23.50 € |

## Vleeshoofdgerechten

---

|  |         |
|--|---------|
| Gevulde kalkoenfilet met parmaham, zongedroogde tomaatjes & basilicum                | 13.95 € |
| Varkenswangen in Bruin bier, aardappel crème, geglaceerde uitjes, shi-take & spekjes | 14.50 € |
| Gevulde Parelhoenfilet in gerookte ham, sausje zoete sherry en marktgroentjes        | 14,50 € |
| Varkenshaasje met seizoengroentjes, graanmosterd en gegratineerde aardappelen        | 14,95 € |
| Gevuld kwarteltje (ontbeend) met gewokte groenten, honig-azijnsaus                   | 16.50 € |
| Eendenborstfilet, zoet-zure saus, zalf van knolselder, jonge groentjes & gratin      | 16,50 € |
| Lamsheupje met creme van bloemkool, geraspte aardappel, wortel & dragon              | 16,50 € |
| Kalfsmedaillon met cannelloni van groentjes & rode wijnsaus                          | 16,50 € |
| Lamskroontje met groenten lasagne & jus van rozemarijn                               | 22,00 € |

## Desserts

---

|  |        |
|--|--------|
| Panna cotta van Espresso, chocolademousse & hazelnoot                              | 5.50 € |
| Amandelbisquit gebakje met creme van mascarpone & vers fruit                       | 5.50 € |
| Bavarois van platte kaas met speculaas & bloedsinaasappel                          | 5.50 € |
| Soesjes met banketbakkersroom & chocolade  | 5.50 € |
| Millefeuille met vers fruit & banketbakkersroom                                    | 6.00 € |
| Parfait van witte chocolade, rood fruit en kletsoppen                              | 5.50 € |
| Chocoladetaartje met kersen & Engelse room   | 5.50 € |
| Chocoladebrownie met tartaar van appel & mango, vanilleijs, coulis van sinaasappel | 6.00€  |
| Kaasbordje met notensla en druiven   | 8.00 € |
| Appeltaartje met kaneel en vanille ijs   | 5.50 € |

**GERECHTEN AAN DE KAART TE VERKRIJGEN VANAF 4 PERSONEN**

**Menu's vanaf 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 38,50 €**

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 42.00 €**

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 36.50 €**

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 38,50 €**

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 37.50 €**

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 26.00 €**

Tomaat gevuld met grijze garnalen  
Zalmmootje op z'n mooist  
Gamba met fijne kruiden  
Beursje van gerookte zalm met appel  
en wakamé  
Brandade van kabeljauw met scampi  
Canneloni van gerookte ham met z'n  
mousse en rucola  
Waldorfslaatje met rollade van  
polderkip en rozijntjes  
Hamrolletje met verse asperges  
Opgevuld gearneerd eitje

### **Koud buffet à 27.50 €**

Tomaat gevuld met grijze garnalen  
Beursje van gerookte zalm met appel  
en wakamé  
Brandade van kabeljauw met scampi  
Aspicje van tong & krokante groentjes  
Aardappelslaatje met bieslook,  
gerookte rivierpaling en haringkaviaar  
Zalmmootje op z'n mooist  
Gerookte heilbot met z'n garnituur  
Gamba met fijne kruiden  
Opgevuld gearneerd 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 peperkoek, 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 Nantuasaus, 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: 12.95 € pp ( 8 hapjes)**

### **Kinderbarbecue à 13,50 €**

Assortiment worstjes  
Gemarineerde rundsbrochette  
Kippenbout

### **Barbecue 1 à 25.50 €**

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

### **Barbecue 2 à 30.00 €**

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 %**

