

Koude buffetten

Vis

Canneloni van gerookte zalm en Thaise asperges
Gestoomde zalmootjes gemarineerd in verse gember
Dim Sum van gerookte forel met Gandaham en cashewnoten
Tomaat gevuld met grijze garnalen
Panna cotta van grijze garnalen
Inktvissalade met olijf, paprika, lenteui, look, dennenpitten & dille
Komkommerkuipje met scampi, appel, venkel en milde curry
Zalmtartaar met appel/mango, limoen en notenolie
Huisbereide terrine van zalm met dille
Verrassingspakketje van gerookte zalm, kabeljauw en mierikswortel
Scampi in getomateerd roomsausje of mild currysausje
Sushi met zalm en Japanse dipsaus
Assortiment gerookte vis

Vlees

Gandaham met meloen
Beenhamrolletjes met groentereepjes
Trio van pastei met huisgemaakte uienconfituur
Vitello tonato (kalfsgebraad met tonijnsausje en kappertjes)
Kipfiletescalopes met een vulling van tomaat, dragon en amandeltjes
Kipfiletescalopes met gember, soja, honing op een bedje van verse ananas
Carpaccio van rundvlees, met olijfolie, ruccola en parmesanschilfers
Curry van gewokte kip met verse ananas, kokosmelk en nam pla
Oriëntaals gekruide spicy rundsalade met look, limoen, verse koriander en munt
Trio van pastei met huisgemaakte uienconfituur

Slaatjes

Italiaans slaatje met paprika, courgette, look, olijfolie, spek en fetakaas
Farfalesalade (met ham, olijven, kappertjes, komkommer)
Geitenkaasjes met huisgemaakte pesto
Frisse terrine van chaumes, feta en peperkoek
Aardappelsalade met lenteui & spekjes
OF
Aardappelbootje met een vulling
van gerookt spek en tuinkruiden
Zuiders slaatje van tomatomaat, buffelmozzarella en verse basilicum
Couscous met witte wijn, fijne groentjes, munt en nootjesassortiment
Champignons op Griekse wijze met verse koriander
Slaatje van deegwaren met limoen-olijfdressing, parmesan en basilicum
Penne met zongedroogde tomaat en verse koriander
Frisse terrine van chaumes, feta en peperkoek

Nagerechten (allemaal huisbereid...)

Chocoladetiramisu
Tiramisu
Fondant chocolademousse met vers vanillesausje
Verse fruitsla
Gepocheerde peer met huisbereide vanillesaus
Crème brûlée
Safranrijstpap met bruine suiker
Panna Cotta met woudvruchten
Panna cotta met appel, nootjes, amaretto
Frambozenbavarois

Warme bereidingen

Paella
Gentse waterzooi
Lamstoofpotje
Wok van scampi en vers groenteassortiment
Rundstoofpotje op Ardense wijze
Konijn met kriek en peperkoek
Marokkaanse groentetajine met lamsvlees (of kip) en gekonfijte citroen & dadels

In de prijzen zijn sausjes, assortiment brood en botertjes inbegrepen.

Buffet 1

Naar keuze uit de kaart :

4 visgerechten
4 vleesgerechten
5 slaatjes
3 nagerechten

€ 30,00 per persoon

Buffet 2

=

Buffet 1 + gegarneerde
kaasschotel

€ 36,00 per persoon

Buffet 3

=

Buffet 1 + gegarneerde kaasschotel
+ 1 warme bereiding

€ 42,0 per persoon