

COMMUNIEFEESTEN

1. IN VINKE

Hier wordt een all-in formule opgemaakt na bespreking.

Formules:

- Aperitief – vier hapjes – voorgerecht – hoofdgerecht – dessert – koffie
Met passende wijnen & waters
Prijs per persoon: 72,00EUR
- Aperitief – drie hapjes – twee kleine voorgerechtjes – hoofdgerecht – dessert – koffie
Met passende wijnen & waters
Prijs per persoon: 73,00EUR
- Aperitief – zes hapjes – hoofdgerecht – dessert – koffie
Met passende wijnen & waters
Prijs per persoon: 58,00EUR
- Kindermenu
Drie hapjes – hoofdgerecht – dessert
Drankjes inbegrepen
Prijs per kind: 21,00EUR

Deze prijsformules kunnen aangepast worden naargelang de keuze van gerechten, aantal hapjes,...

Walking diner en buffetformules ook steeds mogelijk.

2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

FINGERFOOD

MIX KLASSIEK

Olijven – tapenade –tacco's – ansjovis – feta – gemarineerde tomaat – kaas
bloemkool –radijs – dip
Prijs per persoon: 2,90EUR

PRIKKERS

Gerookte paling – komkommer – appel
Spaanse ham - meloen
Mozzarella - tomaat - basilicum
Watou kaas – blauwe bes
Crevette royal – rammenas – komkommer
Gerookte zalm – gepekeld ui
Heilbot – watermeloen
Brugse blomme – blauwe bes
Coppa – gemarineerde tomaat
Hennepot – druif

Er kan een keuze gemaakt worden voor 5 verschillende prikkers.

3 prikkers per persoon: 3,20EUR

5 prikkers per persoon: 4,50EUR

SPAANS

Brochetta's – tapenades – antipasti – olijven
Prijs per persoon: 3,20EUR

FRITUURHAPJES

- Krokette van passendalekaas – dip
- Krokette van ossenstaart – dip
- Scampi in filodeeg
- Tempura van groentjes

Prijs per persoon : 4,50EUR

COMMUNIEFEESTEN

2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

HAPJES KOUD

VIS

Sushi van het huis – tonijn en zalm	2,90 euro
Glaasje kreeft – oestermayonaise – watermeloen	3,90 euro
Glaasje gerookte paling – knolselder – zuring	2,90 euro
Tonijn in sesamkorst op Japanse wijze	2,90 euro
Tartaar van zalm - mierikswortel – dille	2,90 euro
Gemarineerde coquille – limoen – komkommer	2,90 euro
Gemarineerde zeebaars – zure room – arenkha – daykon	2,90 euro
Oester – bloemkool - kervelflan	2,90 euro
Maatjes met groentenbrunoise - tuinkruiden	2,90 euro
Saumon Belle rouge – dragon – gepekeld ui	2,90 euro
Gemarineerde makreel – gepekeld groenten	2,90 euro
Carpaccio van lotte – curry – tapijtschelp	2,90 euro
Taartje van krab – ras el hanout – pompelmoes	2,90 euro
+ optie: gamba in filodeeg	+1,00 euro
Huisgerookte zalm – sesam – isiki – ricotta	2,90 euro
Ratte – ansjovis – makreel	2,90 euro
Gepekeld makreel – ijspegel radijs – rammenas	2,90 euro
Langoustine mi-cuit – sesam – geelwortel	3,90 euro
Langoustine – rode biet – walnoot – kers	3,90 euro
Mousse van forel – radijs – postelein	2,90 euro
Gerookte forel – appel – sorbet van yuzu	2,90 euro
Ceviche van zeebaars – komkommer – paprika	2,90 euro
Artisjok – grijze garnalen – notenvinaigrette	2,90 euro

VLEES

Bonbon van ganzenlever – confit – crumble	2,90 euro
Carpaccio van rundsvlees	2,90 euro
Carpaccio van holstein – koolrabi – mosterdzaad	2,90 euro
Brochetta – geitenkaas – tomaat – pata negra	2,90 euro
Vitello tonnato	2,90 euro
Carpaccio van gerookte everzwijn – pesto rucola	2,90 euro
Gerookte duif – mousse van ganzenlever – braambes	2,90 euro
Eendenmousse royal – rode vruchten	2,90 euro
Gelakeerd buikspek – linzensla – gepofte quinoa	2,90 euro
Tartaar van kalf – dragonmayonaise – koolrabi	2,90 euro

GROEN

Bruschetta - geitenkaas - tomatentapenade	2,90 euro
Asperges op Vlaamse wijze	2,90 euro
Trio van asperges (gemarineerd – op Vlaamse wijze – soepje)	3,50 euro
Spiesje van mozzarella - tomaat - basilicum	2,90 euro
Toast burrata – tomaat – rucola – salsa	2,90 euro
Geitenkaas – rode biet – gepofte quinoa	2,90 euro
Gazpacho komkommer – groenen kruiden	2,90 euro
Cigarillo van duxelle champignons	2,90 euro

COMMUNIEFEESTEN

2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

HAPJES WARM

VIS

Bouchot mosselpotje	2,90 euro
Gamba - pasta – kruidensaus – tomaat – basilicum	2,90 euro
Tempura gamba - verse tartaar	2,90 euro
Kreeft à la nage	3,50 euro
Zeebaars of skrei – karnemelkstovers – grijze garnaltjes	2,90 euro
Grietbot - risotto van tarwe – kruidenolie	3,20 euro
Mooie meid – risotto van tarwe – gegrilde aubergine	2,90 euro
Rode poon – risotto – selder – butternut	2,90 euro
Gebakken Sint-Jacobsnootje – gebrande prei - witbier	2,90 euro
Open ravioli – mossels – kokkels – venkel	2,90 euro
Bouillabaisse – toast – rouille	2,90 euro
Gefrituurde tongreepjes – verse tartaar	2,90 euro

VLEES

Yakitori kippenspies – quinoa – granaatappel	2,90 euro
Zwezerik - butternut - mosterdsausje	2,90 euro
Gebakken ganzenlever - zoetzuur	3,50 euro
Petit gris - look - groene tuinkruiden	2,90 euro
Witte pens – risotto van tarwe – kruidenolie	2,90 euro
Kroketjes van ossenstaart – dip	2,90 euro
Spare ribs – BBQ sauce	2,90 euro

GROEN

Opgevulde champignon - duxelle - parmesan	2,90 euro
Toast - wilde champignons	2,90 euro
Kroketje van Passendalekaas – dip	2,90 euro
Tempura van groenten – verse tartaar	2,90 euro

SOEPJE NAAR KEUZE

Kreeft	3,50 euro
Mossel	2,90 euro
Heldere bouillon	3,50 euro
Asperge - room	3,00 euro
Butternut	2,90 euro
Cresson	2,90 euro
Gevogelte velouté	2,90 euro
Tomaat	2,90 euro
Bisque - grijze garnaltjes	3,00 euro
Peterseliewortel	2,90 euro
Pastinaak	2,90 euro
Cappuccino van rivierkreeft	2,90 euro

VOORGERECHTEN

KOUD	KLEIN	GROOT
Huisgerookte zalm 'Belle rouge' – appel – verjus – sesam	9,00EUR	15,00EUR
Huisgerookte zalm 'Belle rouge' – slaatje van Belgische asperges	11,00EUR	17,00EUR
Vitello tonato Klassiek OF met kalfstong – crème van tonijn appelkapper – gepekelde groentjes	9,00EUR	15,00EUR
Carpaccio van gerookt holstein – mosterdzaad – focaccia koolrabi	10,00EUR	16,00EUR
Burrata – bruschetta – rucola – pata negra – tomatenvariëteiten	9,00EUR	15,00EUR
Ganzenlever – peperkoek – kweeper – crumble van noot	15,00EUR	22,00EUR

COMMUNIEFEESTEN

2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

VOORGERECHTEN

WARM	KLEIN	GROOT
Op het vel gebakken zeebaars – karnemelkstovers crustacé – garnaal - venkel	12,00EUR	20,00EUR
Rode poon – saffraan – m’hamsa couscous – Zuiderse groentjes	11,00EUR	19,00EUR
Grietbot – risotto – butternut – selder – zwam	13,00EUR	21,00EUR
Zee tongfilet – cresson – puree van bleu d’artois – courgette	16,00EUR	24,00EUR
Espuma blanke boter – boulgour – prei – oesterblad – zeekraal		
- Op het vel gebakken zeebaars	12,00EUR	20,00EUR
- Mooie meid	11,00EUR	19,00EUR
- Grietbot	13,00EUR	21,00EUR
- Skrei	11,00EUR	19,00EUR
- Rode poon	10,00EUR	18,00EUR
- Zalm	9,00EUR	17,00EUR
Gegrilde gamba – pasta – tomaat – basilicum	10,00EUR	18,00EUR
Open ravioli – gamba – Zuiderse groentjes	10,00EUR	18,00EUR
Halve kreeft à la nage	dagprijs	
Gebakken langoustines mi-cuit – sesam – geelwortel	14,00EUR	23,00EUR

ASPERGES TIJDENS HET SEIZOEN	KLEIN	GROOT
Trio van asperges (gemarineerd – soep – à la Flamande)	10,00EUR	17,00EUR
Asperges à la Flamande	8,00EUR	16,00EUR
Asperges – gepocheerd ei – garnaal – espuma crustacé	12,00EUR	20,00EUR
Asperges – espuma blanke boter – oesterblad zeekraal		
Dit gecombineerd met vis:		
- Op het vel gebakken zeebaars	13,00EUR	21,00EUR
- Mooie meid	12,00EUR	20,00EUR
- Grietbot	14,00EUR	22,00EUR
- Skrei	12,00EUR	20,00EUR
- Rode poon	11,00EUR	19,00EUR
- Zalm	10,00EUR	18,00EUR

COMMUNIEFEESTEN

2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

HOOFDGERECHTEN

Lamskroontje - kruidenkorst - jus van thym - seizoensprimeurs gratin van aardappel&selder – crème van butternut	28,00EUR
Lamsfilet - jus met thym – seizoensgroenten – risotto puree van wortel koreander - crumble van mosterd	28,00EUR
Filet de boeuf - verse béarnaise of peperroom of champignon of truffel warm groententaartje – frietjes of kriel in de oven crème van peterseliewortel - salade mix	25,00EUR
Ribstuk 'Salers' - verse béarnaise of peperroom of champignon wokje van lentegroenten - frietjes - krokant slaatje	29,00EUR
Kalfslende 'Planquette' – jus van morieltjes– bietjes – ocaknolletjes rose de France - crème van aardpeer	26,00EUR
In hoeveboter gebakken kwartels - cognacsausje - lentepriemeurs opgevulde kriel - crème van erwt	22,00EUR
Duo van kwartels en kalfszwezeriken - sausje met roze peper jardinière van peultjes - wortels - erwten – opgevulde kriel	28,00EUR
Duifje uit Steenvoorde – geconfijt billetje – citroenthym&calvados jonge raapjes en knollen – tuinboontjes - akkerzwam – bleu d'artois	26,00EUR
Eendenborstfilet - sausje met sinaas en gember – wortel seizoensprimeurs – chi-také – pomme fondant	24,00EUR
Duroc d'Olive haasje OF Ibérico varkenskroon* – mosterdsausje seizoensprimeurs – opgevulde kriel – crème butternut	23,00EUR

*+3,00EUR

WALKING DINNER

Alle gerechtjes die we hier voorstellen in de folder, kunnen in walking dinner porties geserveerd worden.

BUFFET WERELDKUUKEN

Vanaf 25 personen

STAND 1

Filet de boeuf – béarnaise – champignonroom of peper - kriel in de oven of frietjes
zomerwok - salade-mix

STAND 2

Assortiment Noordzeevis à la nage – julienne van lentegroentjes – pasta of puree

STAND 3

Tajine van lam of kip – Zuidere groentjes – couscous

Pompoenlasagne - fontinakaas - spinazie

Paëlla - kippenvleugels - zeevruchten

Prijs voor standen	1 - 2	33,00 euro
	1 - 2 - 3	40,00 euro

Indien gewenst, kunnen de gerechtjes voor communie aangepast worden naar eigen smaak/keuze.

COMMUNIEFEESTEN

2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

ZOMERBARBECUE

Keuze uit:

- Op het vuur gebakken rundsfilet - saus béarnaise
- Lamskroontjes met kruidenkorst - kruidenboter
- Ibérico varkenskroon - roze peper saus
- Côte à l'os - béarnaise
- Buikspek duroc d'Olives
- Ribstuk Vlaams rood ras (+6,00EUR)

Optie vis:

- Brochette van gamba's
- Papilote van zalm of lotte

Garnituren:

- Tagine van Zuiderse groentjes – couscous
- Wokje van lentepriemeurs
- Kriel in de oven
- Zomercruditeiten
- Salade mix – vinaigrette
- Rode biet
- Coeur de boeuf tomaat
- Pasta pesto
- Griekse rijst
- Quinoa – granaatappel – nootjes – koreander

Prijs per persoon barbecue:

Enkel filet de boeuf + garnituren: 25,50 euro

Filet de boeuf + lamskroontje OF ibérico varkenskroon + garnituren: 30,00 euro

Côte à l'os + vlees naar keuze + garnituren: 32,00 euro

Optie vis: + 12,00 euro

Prijs per uur voor de grillman: 35,00 euro

Meebrengen van barbecue - materiaal (houtschoor,...): 50,00 euro

KOUD BUFFET

VIS	Tomaat garnaal Gepocheerde zalm mooizicht Opgerolde tongfilet Gerookte vissoorten (zalm-paling-forel-sardines-heilbot-kippers) Vismousse van kabeljauw Spiesje van scampi Sushi van tonijn Oesters Gemarineerde zalm	Optie: Langoustines Aspic van roggevleugels Kreukeltjes - grijze ongepelde garnalen Grote roze crevettes royales Krabscharen ½ babykreeft
-----	---	--

VLEES

Gebakken rundsvlees - suikerboontjes Gebraiseerde varkensham – mange tout Meloen met gerookte Spaanse ham Italiaanse charcuterie Rilette Geglanceerde kwartels Gerookte eendenborst Carpaccio van rund	Optie: Gevogeltepastei Potjesvlees Foie gras Carpaccio van everzwijn Tartaar van kalf
---	---

GROENTEN EN GARNITUREN

Salade-mix – Geraspte wortelen – Geraspte knolselder – Gemarineerde rode kool
Salsa van komkommer-radijs – Salade van bloemkool-broccoli – Tomaatjes – Rode biet
Broodjes – Aangepaste sausjes – Aardappeltjes in de schil – Pasta pesto – Asperges met
mimosa van ei – Griekse pasta – Quinoa – granaatappel – koreander

Prijs per persoon met alles van:

A 35,00 euro

Prijs voor opties naargelang keuze

COMMUNIEFEESTEN

2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

ITALIAANS BUFFET

KOUD

- Carpaccio van boeuf
- Italiaans fijngesneden charcuterie – meloen – antipasti
- 3 verschillende tapenades - toast
- Olijven
- Vitello tonato
- Assortiment gemarineerde vis – gepekeld groentjes – mieriks

WARM

- Osso bucco - wilde champignons - kriel in de oven met pesto OF verse pasta - salade-mix
- Pasta vongolé – zeevruchten
- Optie voor kinderen: pasta bolognese – carbonara

Dit alles vergezelt van aangepaste garnituren - sausjes - verschillende broodjes

Prijs per persoon buffet koud + ossco bucco + 1 pasta: 42,00EUR

Bijkomende pasta: + 8,00EUR

KINDERGERECHTEN

KIDSHAPJES 1,30 euro

Kippenboutjes - Mini croque - Mini pizza - Mini kaaskroketjes
Mini garnaalkroketjes - Loempia - Tomaat-garnaal
Spiesje meloen&ham – Mini worstenbroodje

VOORGERECHT

Garnaalkroketjes 5,00 euro
Kaaskroketjes 4,50 euro
Tomaat-garnaal 6,00 euro
Meloen met Spaanse ham 5,00 euro
Tomatensoep met balletjes 4,00 euro

HOOFDGERECHT

Steak en slaatje 10,00 euro
Lasagne van het huis 7,00 euro
Kip met appelmoes en kroketjes 9,00 euro
Hamburger in een broodje – puntzakje frietjes 8,00 euro
Spaghetti 7,00 euro
Vol-au-vent 8,00 euro
Worst met appelmoes 7,00 euro
Balletjes in tomatensaus 8,00 euro
Scampipotje 10,00 euro
Zeetongfilet in een korstje 15,00 euro

U kunt steeds kiezen tussen kroketjes - frietjes - puree en aangepaste groentjes.

COMMUNIEFEESTEN

2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

DESSERT

TAPAS VAN DESSERT	-	Cho-co-lat
	-	Chocolade – braambes – pistache – karamel
	-	Chocolade – macadamia – koffie – karamel
	-	Moëlleux van chocolade
	-	Crème brûlée (vanille – tonka – speculoos)
	-	Mini dame blanche
	-	Tiramisu
	-	Rozebottel – mojito – dragon
	-	Aardbeien – rabarber – vanille
	-	Rode vruchten – granité
	-	Citrus – yuzu – yoghurt
	-	Passievrucht – mango – vanille – amandel
	-	Framboos – witte chocolade – bisquit – basilicum
	-	Nectarine – abrikoos – perzik
	-	Kaasbordje (+2,00EUR)
	-	Optie communie thema/ijstaart (+2,00EUR)

Prijs per tappa	4,00 euro
Keuze 3 ≠ soorten	10,00 euro
Keuze 4 ≠ soorten	12,00 euro

Elke maand worden ook nieuwe dessertjes voorgesteld via onze wisselende menukaart.

Al deze keuzes kunnen ook als een volwaardig dessert op bord verkregen worden.

Prijs per dessert	11,00 euro
-------------------	------------

KAASBORDJE	14,00 euro
Slaatje - nootjes - brood	

COMMUNIE THEMATAART - IJSTAART	8,00 euro
Verse aardbeien en coulis	

Koffie – thee – versnaperingen	2,80 euro
Met candybar	+ 1,00 euro

VOOR GROTE HAPPENINGS, BABYBORRELS, RECEPTIES,...
 Stellen wij graag onze streetfood / foodbar / pastabar voor.

STREETFOOD

Broodje – zelfgemaakte hamburgers – koude cruditeiten aangepaste sausjes	9,50 euro
Originele burgers van Black Angus beef – cheddar gefrituurde ui – krokante sla	10,00 euro
Burger van zalm in panko – advocado – sesam – dressing	10,00 euro
Funky ovenkoek - buikspek – knapperige groentjes	7,50 euro
Warme beenham – ovenkoek – koude cruditeiten – verse tartaar	7,50 euro
Spare ribs op Green Egg gebakken – BBQ sauce	7,50 euro
Wok – noedels – kip – zomergroentjes	9,00 euro
Paella pan – zeevruchten – kippenvleugels	11,00 euro
Op de plancha gebakken gamba's – kruidensaus – groentenboulgour	15,00 euro
Fish and chips – verse tartaar	8,50 euro
Puntzakje met frietjes	3,00 euro
Allerlei verschillende broodjes	15,00 euro
met zaadjes – nootjes – rozijnen – suiker – wit – bruin – donker – meergranen - ...	
Beleg en garnituur uit te kiezen:	Gemarineerde kip – dennenpitten – koreander
	Vitello tonato
	Garnalensalade
	Huisgemaakte tartaar van boeuf
	Pastasalade – rucola – Spaanse ham – parmesan
	Verse buffelmozzarella – nootjes – tomaat – basilicum
	Couscous – spekjes – scampi's - curry

COMMUNIEFEESTEN

2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

VOOR GROTE HAPPENINGS, BABYBORRELS, RECEPTIES,...

Stellen wij graag onze streetfood / foodbar / pastabar voor.

FOODBAR	Sushibar	7,00 euro
	Oesterbar	7,00 euro
	Zeevruchtenbar	15,00 euro
	Mosselstand	6,00 euro
	Italiaanse charcuterie – antipasti	6,00 euro

Alle gerechtjes kunnen gekozen worden uit de hapjes – voorgerechten – hoofdgerechten, deze worden aangepast in hoeveelheid en garnituur.

PASTABAR	Drie verschillende pasta's om uit te kiezen.	16,00 euro
	- Bolognaise	
	- Carbonara	
	- Pasta met scampi's – tomaat – basilicum	
	- Pompoenlasagne – butternut – fontinakaas	
	- Pasta met wilde champignons	
	- Pasta vongolé	

DESSERTBAR

Pannenkoeken en/of wafelbuffet vanaf 25 personen

Suikers – slagroom – jam – ijs – verse vruchten – chocolade

De prijs varieert naargelang de garnituren, tussen 5,00 euro – 8,00 euro

IJSSTAND	Vijf verschillende soorten ijs met hoorntje	3,00 euro
----------	---	-----------

BUFFET VAN HET HUIS		16,00 euro
---------------------	--	------------

Uitgebreid assortiment van verschillende desserts en zoetigheden
+ wafels en/of pannenkoeken (+ 2,50 euro)