



EINDEJAARSFEESTEN 2020-2021
VINKE CATERING SERVICES

0032 (0)57 / 375 305
INFO@VINKE.BE - WWW.VINKE.BE



CATERING SERVICES

0032 (0)57 / 375 305 - INFO@VINKE.BE - WWW.VINKE.BE

A LA CARTE CATERING SERVICES

HAPJES À LA CARTE

Consommé van garnaal	€ 3,00
Gerookte paling – couscous – mierikswortel – radijs	€ 3,00
Nobashi – butternut – curry	€ 3,00
Haas – rode biet – kriekbier	€ 3,00
Linzen – feta – zoete aardappel – walnoot	€ 3,00
Kingkrab – bloemkool – zuring	€ 3,00
Carpaccio van lotte – avocado – granaatappel – noot	€ 3,00
Chorizo – ratte – appel – thym	€ 3,00
Kalfstartaar – dragon – rammenas	€ 3,00
Geitenkaas – venkel – peer – kervel	€ 3,00
Tonijn – gepekeld groentjes – wasabi – soja	€ 3,00
Huisgerookte zalm – appel – verjus – sesam	€ 3,00
Praline van ganzenlever – chutney van mango – noot	€ 4,00

NIEUW:

Belgische kaviaar Caviar Gold – blinis – zure room	10g	€ 40,00	
	30 g	€ 90,00	
	50 g	€ 150,00	
Verse oesters	6 stuks	12 stuks	
	Creuzen n°3	€ 12,00	€ 22,00
	Platte oester 0000	€ 21,00	€ 40,00

VOORGERECHTEN À LA CARTE

Sint-jacobsnootje – aardpeer – dragon – spinazie – koolrabi	€ 22,00
Grietbot – wortel – komijn – zoete ui – gebrande prei – couscous	€ 23,00
Zeebaars – jus van peterselie – romanesco – olijf – pappardelle	€ 21,00
Huisgerookte zalm – appel – verjus – sesam	€ 17,00
Carpaccio van holstein – mosterdzaad – koolrabi – foccaccio	€ 19,00
Ganzenlever van het huis – chutney van mango – brioche & noot	€ 23,00
Halve kreeft à la nage – zeekraal – soba	€ 26,00
Halve kreeft 'Belle vue'	€ 26,00

SPECIALITEIT LUXE ZEEVRUCHTENSCHOTEL

Zeevruchtenschotel de luxe (2 personen)	€ 110,00
---	----------

Met ondermeer 2 soorten oesters – langoustines – krab – kreeft – gamba
reuze roze garnalen – scampi – grijze ongepelde garnalen – kreukels
wulken – mosseltjes / Inclusief broodjes – aangepaste garnituren – sausjes

Zeevruchtenschotel (2 personen)	€ 75,00
---------------------------------	---------

Met ondermeer oesters – langoustines – krabschaar – gamba
reuze roze garnalen – grijze ongepelde garnalen – kreukels – wulken
Inclusief broodjes – aangepaste garnituren – sausjes

DEZE LIJST IS GELDIG TIJDENS DE HELE EINDEJAARSPERIODE, ONZE TRAITEURDIENST LEVERT GRATIS AAN HUIS (REGIO POPERINGE-IEPER-HEUVELLAND)

KOUD VIS- EN VLEESBUFFET / VANAF 4 PERSONEN € 38,00

VIS: tomaat-garnaal – gepocheerde zalm – vismousse
spiesje van scampi – sushi van tonijn – gerookte vissoorten
(zalm-paling-forel-heilbot) – oesters

VLEES: Gebakken rundsvlees – gebraseerde varkensham
meloen met gerookte – Spaanse ham – geglaceerde kwartels
gerookte eendenborst – carpaccio

Een ruim assortiment groenten en garnituren – broodjes – sausjes

KOUD VISBUFFET / VANAF 4 PERSONEN € 45,00

Tomaat-garnaal – gepocheerde zalm – vismousse – opgerolde tongfilet
spiesje van scampi – kreukels – wulken – sushi van tonijn – gerookte
vissoorten – (zalm-paling-forel-heilbot) – oesters – ongepelde garnalen
langoustines – krab

+ halve kreeft € 60,00

HOOFDGERECHTEN À LA CARTE

Kwartel – vulling van zwezerik&kastanje – akkerzwam – spruit
schorseneer – geconfijte aardappel € 25,00

Hertenkalfilet – spitskool – haverwortel – boschampignon
kweeper – kruidenkroket € 30,00

Hertenstoofpot – zilveruitjes – wildgarnituur – kroket € 23,00

Ossenhaas – crème van groene peper – ruim assortiment
wintergroentjes – kriel in de oven met rozemarijn € 25,00

Hazenrug – knol&kool – kweeper – boschampignons
schorseneren – pomme fondant € 36,00

Lotte – kruidenkorst – vadouvan – venkel – boulgour € 34,00

NAGERECHTEN À LA CARTE

Kaasbordje – slaatje – notenbrood – frambozen € 15,00

Vijg – gedroogde abrikoos – koffie – popcorn € 12,00

Passie – kalamansi – yoghurt – hazelnoot (verkrijgbaar vanaf 31/12) € 12,00

Cho-co-lat € 12,00

KINDERMENU

€ 17,00 pk

TE VERKRIJGEN VAN 24 DECEMBER 2020 TOT 3 JANUARI 2021

HAPJES

Mini-pizza
Kippenvleugel
Tomatensoep met balletjes

HOOFDGERECHT

Kipfilet – appelmoes – frietjes – koude cruditeiten – sausjes
OF
Steak – frietjes – koude cruditeiten – sausjes

DESSERT

Chocomousse



Bij Vinke catering services staan we klaar om al uw persoonlijke feesten tot in de puntjes te verzorgen.

Aarzel niet en neem gerust contact.

VINKE | Poperingestraat 32 | 8954 Westouter
Info@vinke.be | www.vinke.be | 057 375 305

KERSTMENU



€ 58,00 pp

DE MENU IS TE VERKRIJGEN VAN 24 TOT EN MET 29 DECEMBER 2020

HAPJES

Consommé van garnaal
Gerookte paling – couscous – mierikswortel – radijs – couscous
Nobashi – butternut – curry
Haas – rode biet – kriebier
Linzen – feta – zoete aardappel – walnoot

VOORGerecht

Grietbot – wortel – komijn – zoete ui
gebrande prei – couscous

HOOFDGERECHT

Kwartel – vulling van zwezerik&kastanje – akkerzwam – spruit
schorseneer – geconfijte aardappel

DESSERT

Vijg – gedroogde abrikoos – koffie – popcorn

WIJNSUGGESTIE

Champagne:
Dom Caudron Brut 'Prédiction'
pinot meunier 100%
Champagne Frankrijk
€ 45,00 per fles

Witte wijn:
Maison Ventenac – Chardonnay 2019
Languedoc Frankrijk
€ 15,00 per fles

Rode wijn:
Bodega Tres Pílares – Tempranillo 2018
Ribera del Duero DO
Castilla y Leon Spanje
€ 17,00 per fles

NIEUWJAARSMENU



€ 68,00 pp

DE MENU IS TE VERKRIJGEN VAN 31 DECEMBER 2020 TOT 3 JANUARI 2021

HAPJES

Kingkrab – bloemkool – zuring
Carpaccio van lotte – avocado – granaatappel – noot
Chorizo – ratte – appel – thym
Kalfstartaar – dragon – rammenas
Geitenkaas – venkel – peer – kervel

VOORGerecht 1

Sint-jacobsnootje – aardpeer – dragon
spinazie – koolrabi

VOORGerecht 2

Zeebaars – jus van peterselie - romanesco – olijf
pappardelle

HOOFDGERECHT

Hertenkalffilet – spitskool – haverwortel
boschampignon – kweeper – kruidenkroket

DESSERT

Passie – kalamansi – yoghurt – hazelnoot

Champagne:
Dom Caudron Brut 'Prédiction'
pinot meunier 100%
Champagne – Frankrijk
€ 45,00 per fles

Witte wijn:
Eccevinum – Verdejo 2019
Vino de la Tierra de Castilla
La Mancha – Spanje
€ 15,00 per fles

Witte wijn:
Les Caves Richemer Domaine de Maraval Blanc 2019
Languedoc – Franrijk
€ 15,00 per fles

Rode wijn:
Cava de Castelmaure La Pompadour 2018
Languedoc – Frankrijk
€ 17,00 per fles