



EINDEJAARSFEESTEN 2021-2022
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

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

A LA CARTE CATERING SERVICES

HAPJES À LA CARTE

Tataki van zalm	€ 3,00
Rogge – kappers – citroen	€ 3,00
Kaascrème – pastrami – linzen	€ 3,00
Makreel – dashi – soba - bietjes	€ 3,00
Velouté van fazant	€ 3,00
Gerookte heilbot – groene kruiden – mosterdzaad	€ 3,00
Gerookte duif – kriel – veenbes	€ 3,00
Tartaar van kalf – peterselie – aardpeer	€ 3,00
Huisgerookte zalm – appel – verjus – sesam	€ 3,00
Carpaccio van holstein – pickles	€ 3,00
Krab – bloemkool – groene appel	€ 3,00
Garnaal – velouté van komkommer	€ 3,00
Praline van ganzenlever – chutney van mango – noot	€ 4,00

OESTERS

	6 stuks	12 stuks
Creuzen n°3	€ 12,00	€ 22,00
Platte oester 0000	€ 21,00	€ 40,00

VOORGERECHTEN À LA CARTE

Tarbot – blanke boter - chi-také – spinazie	€ 25,00
Millefeuille van sint-jacobsnootje – appel – selder – walnoot	€ 23,00
Kabeljauw royal – rivierkreeft – mini-venkel – postelein – parelcouscous	€ 24,00
Huisgerookte zalm – appel – verjus – sesam	€ 18,00
Carpaccio van holstein – mosterdzaad – koolrabi - foccaccio	€ 19,00
Ganzenlever van het huis – chutney van mango – brioche & noot	€ 25,00
Halve kreeft à la nage – zeekraal – soba	€ 27,00
OF ‘Belle vue’	€ 27,00

SPECIALITEIT LUXE ZEEVRUCHTENSCHOTEL

Zeevruchtenschotel de luxe (2 personen)	€ 120,00
---	----------

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)	€ 85,00
---------------------------------	---------

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

KOUD VIS- EN VLEESBUFFET / VANAF 6 PERSONEN € 42,00

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 6 PERSONEN € 50,00

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 € 65,00

HOOFDGERECHTEN À LA CARTE

Kalkoen – vulling – gel sinaas&wortel – aardpeer – witlof – wortels
mousseline & groene kool € 26,00

Hertenkalfje – wildjus - crème paddenstoel – gel kweeper
wintergroentjes – truffelgratin € 34,00

Hertenstoofpot – zilveruitjes – wildgarnituur – kroket € 25,00

Ossenhaas – crème van groene peper – ruim assortiment wintergroentjes
kriel in de oven met rozemarijn € 29,00

Hazenrug – knol&kool – kweeper – boschampionns
schorseneren – pomme fondant € 38,00

Lotte – kruidenkorst – vadouvan – venkel – boulgour € 36,00

NAGERECHTEN À LA CARTE

Kaasbordje – slaatje – notenbrood – frambozen	€ 15,00
Vijg – pistache – peer	€ 12,00
Passie – witte chocolade – duindoornbes – amandel (verkrijgbaar vanaf 31/12)	€ 12,00
Cho-co-lat	€ 12,00

KINDERMENU

€ 18,00 pk

TE VERKRIJGEN VAN 24 DECEMBER 2021 TOT 3 JANUARI 2022

HAPJES

Mini-pizza
Kippenvleugel
Tomatensoep met balletjes

HOOFDGERECHT

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

DE MENU IS TE VERKRIJGEN VAN 24 TOT EN MET 29 DECEMBER 2021

HAPJES

Makreel – dashi – soba – bietjes
Gerookte heilbot – groene kruiden – mosterdzaad
Kaascrème – pastrami – linzen
Tartaar van kalf – peterselie – aardpeer
Garnaal – velouté van komkommer

VOORGerecht

Tarbot – blanke boter – chi-také – spinazie
Wijn: Ronca Pinot Grigio, Italië € 16,00

HOOFDGERECHT

Kalkoen – vulling – gel sinaas&wortel – aardpeer – witlof – wortels – mousseline & groene kool
Wijn: Pfaffmann Spätburgunder, Duitsland € 18,00

DESSERT

Vijg – pistache – peer

€ 59,00 pp

NIEUWJAARSMENU

DE MENU IS TE VERKRIJGEN VAN 31 DECEMBER 2021 TOT EN MET 2 JANUARI 2022

HAPJES

Tataki van zalm
Krab – bloemkool – groene appel
Rogge – kappers – citroen
Gerookte duif – kriel – veenbes
Velouté van fazant

VOORGerecht 1

Millefeuille van sint-jacobsnootje – appel – selder – walnoot
Wijn: Ronca Pinot Grigio, Italië € 16,00

VOORGerecht 2

Kabeljauw royal – rivierkreeft – mini-venkel – postelein – parelcouscous
Wijn: Chaateau Guéry, Chardonnay 'La Force', Frankrijk € 16,00

HOOFDGERECHT

Hertenkalffilet – wildjus - crème paddenstoel – gel kweeper – wintergroentjes – truffelgratin
Wijn: Claudio Quarta, Anima Di Negroamaro, Italië € 18,00

DESSERT

Passie – witte chocolade – duindoornbes – amandel

€ 69,00 pp