

## COMMUNIEFEESTEN

### 1. IN VINKE

Hier wordt een all-in formule opgemaakt na bespreking.

Aperitief, wijnen, waters en koffie inbegrepen. Sterke dranken worden apart verrekend.

Formules:

- Aperitief – vier hapjes – voorgerecht – hoofdgerecht – dessert – koffie  
Met passende wijnen & waters  
Prijs per persoon: 77,00EUR
- Aperitief – drie hapjes – twee kleine voorgerechtjes – hoofdgerecht  
dessert of tapas van dessert – koffie  
Met passende wijnen & waters  
Prijs per persoon: 85,00EUR
- Aperitief – zes hapjes – hoofdgerecht – dessert – koffie  
Met passende wijnen & waters  
Prijs per persoon: 62,00EUR
- Kindermenu  
Drie hapjes – hoofdgerecht – dessert  
Drankjes inbegrepen  
Prijs per kind: 24,00EUR

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 PLANK

Olijven – tapenades – bruschetta's – kaas – koude groentjes – dip – antipasti  
Prijs per persoon: 3,50EUR

#### 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: 4,50EUR

5 prikkers per persoon: 6,00EUR

#### FRITUURHAPJES

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

Prijs per persoon : 5,00EUR

## COMMUNIEFEESTEN

### 2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

#### HAPJES KOUD

##### VIS

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

### VLEES

Bonbon van ganzenlever – confit – crumble	3,00 euro
Carpaccio van rundsvlees	3,00 euro
Carpaccio van holstein – koolrabi – mosterdzaad	3,00 euro
Brochetta – geitenkaas – tomaat – pata negra	3,00 euro
Vitello tonnato	3,00 euro
Breydelham – jus van doperwtjes	3,00 euro
Gerookte duif – mousse van ganzenlever – braambes	3,00 euro
Gerookte eend – sinaas – wortel	3,00 euro
Gelakeerd buikspek – linzensla – gepofte quinoa	3,00 euro
Tartaar van kalf – dragonmayonaise – koolrabi	3,00 euro
Gerookt everzwijn – pickles	3,00 euro
Carpaccio van hert – gel veenbes	3,00 euro

### GROEN

Bruschetta - geitenkaas - tomatentapenade	3,00 euro
Asperges op Vlaamse wijze (seizoen)	3,00 euro
Trio van asperges (gmarineerd – op Vlaamse wijze – soepje)	3,50 euro
Spiesje van mozzarella - tomaat - basilicum	3,00 euro
Toast burrata – tomaat – rucola – salsa	3,00 euro
Geitenkaas – rode biet – gepofte quinoa	3,00 euro
Gazpacho komkommer – groenen kruiden	3,00 euro
Humus – crumble – artisjok	3,00 euro

## COMMUNIEFEESTEN

### 2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

#### HAPJES WARM

##### VIS

Bouchot mosselpotje	3,00 euro
Gamba – pasta – kruidensaus – tomaat – basilicum	3,00 euro
Tempura gamba – verse tartaar	3,00 euro
Kreeft à la nage	3,50 euro
Zeebaars of skrei – karnemelkstovers – grijze garnaaltjes	3,00 euro
Grietbot – boulgour – prei – espuma – blanke boter	3,20 euro
Mooie meid – risotto van tarwe – gegrilde aubergine	3,00 euro
Rode poon – risotto – selder – butternut	3,00 euro
Gebakken Sint-Jacobsnootje – gebrande prei - witbier	3,00 euro
Open ravioli – mossels – kokkels – venkel	3,00 euro
Bouillabaisse – toast – rouille	3,00 euro
Gefrituurde tongreepjes – verse tartaar	3,00 euro

##### VLEES

Yakitori kippenspies – quinoa – granaatappel	3,00 euro
Zwezerik - butternut - mosterdsausje	3,00 euro
Gebakken ganzenlever - zoetzuur	3,50 euro
Petit gris – look – groene tuinkruiden	3,00 euro
Witte pens – risotto van tarwe – kruidenolie	3,00 euro
Kroketjes van ossenstaart – dip	3,00 euro
Spare ribs – BBQ sauce	3,00 euro

##### GROEN

Opgevulde champignon – duxelle – parmesan	3,00 euro
Toast – wilde champignons	3,00 euro
Kroketje van Passendalekaas – dip	3,00 euro
Tempura van groenten – verse tartaar	3,00 euro
Risotto – champignon – parmesan	3,00 euro
Risotto – butternut – selder	3,00 euro

SOEPJE NAAR KEUZE

Kreeft	4,50 euro
Mossel	3,50 euro
Heldere bouillon	4,50 euro
Asperge - room	3,50 euro
Butternut	3,50 euro
Cresson	3,50 euro
Gevogelte velouté	3,50 euro
Tomaat	3,50 euro
Bisque - grijze garnaltjes	3,50 euro
Peterseliewortel	3,50 euro
Pastinaak	3,50 euro
Cappuccino van rivierkreeft	3,50 euro

VOORGERECHTEN

KOUD	KLEIN	GROOT
Huisgerookte zalm 'Belle rouge' – appel – verjus – sesam	12,00EUR	18,00EUR
Huisgerookte zalm 'Belle rouge' – slaatje van Belgische asperges (seizoen)	14,00EUR	20,00EUR
Vitello tonato Klassiek OF met kalfstong – crème van tonijn appelkapper – gepekelde groentjes	12,00EUR	19,00EUR
Carpaccio van gerookt holstein – mosterdzaad – focaccia koolrabi	12,00EUR	19,00EUR
Burrata – bruschetta – rucola – pata negra – tomatenvariëteiten (zomer)	12,00EUR	18,00EUR
Gezandenlever – peperkoek – kweepeer – crumble van noot	18,00EUR	25,00EUR







## COMMUNIEFEESTEN

### 2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

#### VOORGERECHTEN

WARM	KLEIN	GROOT
Op het vel gebakken zeebaars – karnemelkstovers crustacé – garnaal - venkel	15,00EUR	23,00EUR
Goudbrasem – saffraan – m’hamsa couscous – Zuiderse groentjes	15,00EUR	23,00EUR
Grietbot – risotto – butternut – selder – zwam	17,00EUR	24,00EUR
Zeetongfilet – cresson – puree van bleu d’artois – courgette	20,00EUR	26,00EUR
Espuma blanke boter – boulgour – prei – oesterblad – zeekraal		
- Op het vel gebakken zeebaars	16,00EUR	23,00EUR
- Mooie meid	15,00EUR	22,00EUR
- Grietbot	16,00EUR	25,00EUR
- Skrei	15,00EUR	22,00EUR
- Goudbrasem	14,00EUR	22,00EUR
- Zalm	12,00EUR	20,00EUR
Gegrilde gamba – pasta – tomaat – basilicum	13,00EUR	21,00EUR
Halve kreeft à la nage	dagprijs	
Gebakken langoustines mi-cuit – sesam – geelwortel	20,00EUR	28,00EUR
Pladijs – bouillabaisse – venkel	16,00EUR	23,00EUR
Krokant gebakken zwezerik – boschampignons – kruidenslaatje	22,00EUR	29,00EUR

<b>ASPERGES TIJDENS HET SEIZOEN</b>	<b>KLEIN</b>	<b>GROOT</b>
Trio van asperges (gemarineerd – soep – à la Flamande)	15,00EUR	22,00EUR
Asperges à la Flamande	13,00EUR	20,00EUR
Asperges – gepocheerd ei – garnaal – espuma crustacé	17,00EUR	24,00EUR
Asperges – espuma blanke boter – oesterblad zeekraal		
Dit gecombineerd met vis:		
- Op het vel gebakken zeebaars	16,00EUR	23,00EUR
- Mooie meid	15,00EUR	22,00EUR
- Grietbot	16,00EUR	25,00EUR
- Skrei	15,00EUR	22,00EUR
- Rode poon	14,00EUR	22,00EUR
- Zalm	12,00EUR	20,00EUR

## COMMUNIEFEESTEN

### 2. LEVEREN – CATERING AAN HUIS

#### HOOFDGERECHTEN

Lamskroontje - kruidenkorst - jus van thym - seizoensprimeurs gratin van aardappel&selder – crème van butternut	32,00EUR
Lamsfilet - jus met thym – seizoensgroenten – risotto puree van wortel koreander - crumble van mosterd	30,00EUR
Filet de boeuf - verse béarnaise of peperroom of champignon of truffel warm groententaartje – frietjes of kriel in de oven crème van peterseliewortel - salade mix	27,00EUR
Ribstuk gerijpt - verse béarnaise of peperroom of champignon wokje van lentegroenten - frietjes - krokant slaatje	38,00EUR
Kalfslende 'Rose' – jus van morieltjes – bietjes – ocaknolletjes rose de France - crème van aardpeer	30,00EUR
In hoeveboter gebakken kwartels - cognacsausje - lentepimeurs opgevulde kriel - crème van erwt	26,00EUR
Duo van kwartels en kalfszwezeriken - sausje met roze peper jardinière van peultjes - wortels - erwten – opgevulde kriel	36,00EUR
Duifje uit Steenvoorde – geconfijt billetje – citroenthym&calvados jonge raapjes en knollen – tuinboontjes - akkerzwam – bleu d'artois	30,00EUR

Eendenborstfilet - sausje met sinaas en gember – wortel seizoensprimeurs – chi-také – pomme fondant	28,00EUR
Duroc d'Olive haasje OF Ibérico varkenskroon* – mosterdsausje seizoensprimeurs – opgevulde kriel – crème butternut *+3,00EUR	27,00EUR
Wilde eend – sinaas – wortel – wilde paddestoel – crème van selder kruidenkroket	34,00EUR
Zomerhert – wildjus – knol & kool – boschampignons – kruidenkroket	36,00EUR

#### WALKING DINNER

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

## 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: 27,00 euro

Filet de boeuf + lamskroontje OF ibérico varkenskroon + garnituren: 34,00 euro

Côte à l'os + vlees naar keuze + garnituren: 38,00 euro

Optie vis: + 15,00 euro

Prijs per uur voor de grillman: 35,00 euro

Meebrengen van barbecue - materiaal (houtschoor,...): 65,00 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 roggevlugels 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 Vitello tonnato Geglaceerde kwartels Gerookte eendenborst Carpaccio van rund	Optie: Gevogeltepastei Potjesvlees Foie gras Carpaccio van everzwijn Tartaar van kalf Rilette
--	--

## 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: 42,00 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 – pompoenlasagne

Dit alles vergezelt van aangepaste garnituren - sausjes - verschillende broodjes

Koud buffet: 22,00EUR

Warm buffet: 27,00EUR

Koud buffet + osso bucco + 1 pasta naar keuze: 49,00EUR

Bijkomende pasta: 8,00EUR

## KINDERGERECHTEN

KIDSHAPJES 1,80 euro

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

### VOORGERECHT

Garnaalkroketjes 6,00 euro  
Kaaskroketjes 6,00 euro  
Tomaat-garnaal 10,00 euro  
Meloen met Spaanse ham 8,00 euro  
Tomatensoep met balletjes 6,00 euro

### HOOFDGERECHT

Steak en slaatje 14,00 euro  
Lasagne van het huis 10,00 euro  
Kip met appelmoes en kroketjes 10,00 euro  
Hamburger in een broodje – puntzakje frietjes 10,00 euro  
Spaghetti 10,00 euro  
Vol-au-vent 10,00 euro  
Worst met appelmoes 10,00 euro  
Balletjes in tomatensaus 10,00 euro  
Scampipotje 15,00 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 – noot – koffie – karamel
	-	Crème brûlée (vanille – speculoos)
	-	Mini dame blanche
	-	Tiramisu
	-	Framboos – citroencrème
	-	Aardbeien – rabarber – vanille
	-	Citrus – yuzu – yoghurt
	-	Passievrucht – mango – appel
	-	Framboos – witte chocolade – bisquit – basilicum
	-	Kaasbordje (+4,00 euro)
	-	Optie communie thema/ijstaart (+4,00 euro)

Prijs per tappa 4,50 euro

Keuze 3 ≠ 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 12,00 euro

KAASBORDJE 16,00 euro

Slaatje - nootjes - brood

COMMUNIE THEMATAART - IJSTAART 10,00 euro

Verse aardbeien en coulis

Koffie – thee – versnaperingen 3,50 euro

Met candybar + 2,00 euro

**VOOR GROTE HAPPENINGS, BABYBORRELS, RECEPTIES,...**

Stellen wij graag onze streetfood / foodbar / pastabar voor.

Vanaf 50 personen. De prijzen worden bepaald volgens de grootte van de groep.

**STREETFOOD**

Broodje – zelfgemaakte hamburgers – koude cruditeiten  
aangepaste sausjes

Originele burgers van Black Angus beef – cheddar  
gefrituurde ui – krokante sla

Burger van zalm in panko – advocado – sesam – dressing

Funky ovenkoek - buikspek – knapperige groentjes

Warme beenham – ovenkoek – koude cruditeiten – verse tartaar

Spare ribs op Green Egg gebakken – BBQ sauce

Wok – noedels – kip – zomergroentjes

Paella pan – zeevruchten – kippenvleugels

Op de plancha gebakken gamba's – kruidensaus – groentenboulgour

Fish and chips – verse tartaar

Puntzakje met frietjes

Allerlei verschillende broodjes

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.

Vanaf 50 personen

De prijzen worden bepaald volgens de grootte van de groep.

FOODBAR      Sushibar  
                  Oesterbar  
                  Zeevruchtenbar  
                  Mosselstand  
                  Italiaanse charcuterie – antipasti

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.  
                  -       Bolognaise  
                  -       Carbonara  
                  -       Pasta met scampi's – tomaat – basilicum  
                  -       Pompoenlasagne – butternut – fontinakaas  
                  -       Pasta met wilde champignons  
                  -       Pasta vongolé

DESSERTBAR  
Pannenkoeken en/of wafelbuffet  
Suikers – slagroom – jam – ijs – verse vruchten – chocolade

IJSSTAND      Vijf verschillende soorten ijs met hoorntje

BUFFET VAN HET HUIS  
Uitgebreid assortiment van verschillende desserts en zoetigheden  
+ wafels en/of pannenkoeken