

Vegetarisch



Licht gebonden soep op basis van kruidenbouillon met venkel, rode linzen en verse dille.



In tapenade van verse knoflook en peterselie gemarineerde oesterzwam getopt met salie gepresenteerd op een bedje van rucola



'En croute Hollandaise': een knapperige deegkorst gerecht gevuld met kruidige spinazie, rijst en kaas



Gemengde salade met warme appeltjes, geroosterde noten en mosterdkwark-dressing



Gestoofde pompoen en pastinaak met verse tijm



Delight van mascarpone mousse, verse kaas blauwe bessen en lavendel siroop



Opmerkingen:

- De gerechten van de catering menu's en buffetten kunnen variëren al naar gelang de seizoenen en de beschikbaarheid van de ingrediënten
- Voor een diner catering hanteren wij een minimale bestelling van 25 personen
- Voor een buffet catering hanteren wij een minimaal aantal personen van 60
- Houdt voor uw diner en buffet catering in de feestmaanden rekening met een tijdige en vroege reservering

Mediterraneo



Appetizer combinatie op bordje met:

Rolletjes gegrilde courgette met mozzarella, halfzongedroogde tomaat en verse basilicum

Van kruidig beslag gebakken minipannenkoekje met koriander avocadocrème
Prikker met pompoen en pastinaak uit de oven geserveerd met verse tijm



Heldere soep op basis van kruidenbouillon met licht gebakken pompoen, venkel en dille



Trio Sur & Sol

Deegcreatie gevuld met spinazie, feta, halfzongedroogde tomaat en verse kruiden
Timbaaltje van peccorino-risotto, gegrilde tomaten en groene asperges
Salade van rucola met warme geitenkaas en honing



Chocolade mousse of fruitsalade met sauce van mascarpone room- en cointreau



Opmerkingen:

- De gerechten van de catering menu's en buffetten kunnen variëren al naar gelang de seizoenen en de beschikbaarheid van de ingrediënten
- Voor een diner catering hanteren wij een minimale bestelling van 25 personen
- Voor een buffet catering hanteren wij een minimaal aantal personen van 60
- Houdt voor uw diner en buffet catering in de feestmaanden rekening met een tijdige en vroege reservering

Afrosadiaco



Salade van babyleaf, avocado en krabsalade afgemaakt met basilicummayonaise



Zeer langzaam gegaarde zalm zijde uit de oven met sinasappelzest op een bedje van verse dragon.

Gekarameliseerd venkel met verse tijm, afgeblust met witte wijn
Tagliatelle met room, knoflook en verse kruiden
Frisse veldsla met honingdressing



Zachte brownies, vanille ijs met saus van baileys en witte chocolade
of
Mousse van Pure Belgische chocolade met sinasappelzest



Opmerkingen:

- De gerechten van de catering menu's en buffetten kunnen variëren al naar gelang de seizoenen en de beschikbaarheid van de ingrediënten
- Voor een diner catering hanteren wij een minimale bestelling van 25 personen
- Voor een buffet catering hanteren wij een minimaal aantal personen van 60
- Houdt voor uw diner en buffet catering in de feestmaanden rekening met een tijdige en vroege reservering

La Poisonaire



Waterkerssalade met gamba's en verse mierikswortelmayonaise



Pasta met verse pesto en gerookte zalm



Stoofpotje van vis met saffraan, Pernod, venkel en amandelen

Tricolore Rijst met prei, wortel en knoflook
Salade met venkel en honing-citroendressing
Boerenbrood met gezouten boter



Sinaasappel mousse met verse munt en mousse van Belgische chocolade



Opmerkingen:

- De gerechten van de catering menu's en buffetten kunnen variëren al naar gelang de seizoenen en de beschikbaarheid van de ingrediënten
- Voor een diner catering hanteren wij een minimale bestelling van 25 personen
- Voor een buffet catering hanteren wij een minimaal aantal personen van 60
- Houdt voor uw diner en buffet catering in de feestmaanden rekening met een tijdige en vroege reservering

'A la campagne'



Gebonden kastanje en paddenstoelensoep met truffel



Rode bietjes uit de oven in balsamico azijn besprenkeld met verse tijm



Bouf Bourignon: in rode wijn en Provençaalse kruiden gemarineerde stukjes rundvlees en groenten

Aardappelknolselderij puree met truffelolie uit de oven

Broccoli met citroenrasp en olijfolie

Frisse groene salade met dille dressing



Tarte tatin geserveerd met vanille roomijs



Kaasplankje met camembert, danish blue en oude geitenkaas



Opmerkingen:

- De gerechten van de catering menu's en buffetten kunnen variëren al naar gelang de seizoenen en de beschikbaarheid van de ingrediënten
- Voor een diner catering hanteren wij een minimale bestelling van 25 personen
- Voor een buffet catering hanteren wij een minimaal aantal personen van 60
- Houdt voor uw diner en buffet catering in de feestmaanden rekening met een tijdige en vroege reservering

Moors menu:



Diverse tapas geserveerd met platbrood:
salade van gegrilde paprika en ansjovis
mini chorizos
empenada's met sardines en paprika
humus: Noord Afrikaanse spread van kikkererwten, tahin, olijfolie en citroen.



Moorse lamstagine met doperwten en tomaat
Aardappelen uit de oven met Marokkaanse kruidenmix
Geroosterde pompoen met specerijen
Turkse gehakte salade



Pistache-amandeltaart met sinaasappel en kardemom



Trio van kaneelijs, pistache ijs en vanille ijs



Opmerkingen:

- De gerechten van de catering menu's en buffetten kunnen variëren al naar gelang de seizoenen en de beschikbaarheid van de ingrediënten
- Voor een diner catering hanteren wij een minimale bestelling van 25 personen
- Voor een buffet catering hanteren wij een minimaal aantal personen van 60
- Houdt voor uw diner en buffet catering in de feestmaanden rekening met een tijdige en vroege reservering