

Cateringvoorstellen

Walking Dinner

1. Walking Dinner receptie hapjes

Warme hapjes

Mini worstenbroodje	€ 0,75
Mini kaasvidee	€ 0,75
Mini videe	€ 0,75
Kippenhapjes	€ 0,75

Gevulde glaasjes

Tartaar van gerookte zalm met artisjok tapenade	€ 3,00
Tartaar Piemontese	€ 3,00
Creme van Buzzata met aubergine dip	€ 3,00
Crabcocktail	€ 3,00
Kaascreme met crumble van noten	€ 3,00
Garnaalcocktail "classic"	€ 3,00

Koude hapjes

Bordje carpaccio met truffelmayonaise	€ 5,60
Foie gras met vijgen confituur	€ 6,60
Gerookte zalm op de klassieke manier	€ 4,20
Vichyçoise van gerookte paling	€ 4,00
Vitello tonato	€ 4,90
Mini slaatje met gegrilde scampi	€ 4,90

2. Tapasbar 16€ / pers (min 2 pers)

Assortiment van hapjes, verzorgd op een houten plank.

Secreto gin paté, carpaccio d'Anvers, tete de Moine, coppa Duroc d'Olives, kleine Parma, peterseliëkop, opa's bouillie salade, kaascrème met truffel en crumble van noten, Provençaals worstje, ambachtelijke ringworst, tapenade, lingue mini.

Schotels

Vleeschotel € 10,50 / pers

Vitello gebrad
Gebakken rostichini (mini sate)
Parmaham met potje meloenbollen
Carpaccio d'Anvers
Rilette met crunch van pompoenpitten
Gerookte kipfilet

Kaasschotel € 14/pers hoofdgerecht, € 9,50/pers dessert (min 4 pers)

Enkele kazen van kaasmeester Van Tricht
Volgens seizoen aangepaste Franse, Duitse, Belgische en Italiaanse kazen
Afgewerkt met confituren en noten.

Patéschotel € 14 /pers (min 4 pers)

Schotel met combinatie van foie gras, wildpaté en winterpaté
Mooi afgearbeid met bijpassende confituurtjes en fruitsoorten

Groentenschotel € 7,50 / pers

Groentenschotel die gecombineerd kan worden met de verschillende schotels
Sauzen en brood niet inbegrepen

Quinoa met amandel en pompoen, tomatensalade, pastasalade, aardappelsalade, bimisalade, Waldorf salade

Visschotel € 13 / pers (min 4 pers)

Assortiment van ambachtelijk gerookte vis (zalm, paling, forelfilet)
Prunellatomaatjes met grijze garnalen
Scampibrochetje
Garnituren

Kreeftenschotel € 22 / pers (min 2 pers)

Kreeft Belle Vue (1/2 kreeft per persoon)
Afgewerkt met sla, eitjes en cocktailsaus

Italiaans

Italiaans buffet (koud, warm en dessert) € 38 / pers

Koud

Carpaccio van Piemontese rund met een pesto marinade

Vitello tonato

Warm

Zalmlasagne

Osso bucco van kalf op Milanese wijze

Dessert

Panna cotta met rood fruit

Walking Dinner € 38 / pers

Mini bordje

Carpaccio van rund

Vitello tonato

Zalm Gin tonic en algen

Coquilles op een bedje van gekarameliseerd witloof

Gelakt Duroc d'Olive buik met Oosterse garnituren

Entrecote West Vlaams rood 9 weken gerijpt met bijhorende garnituren

Desserten buffet (5 verschillende soorten in glaasjes en op bordjes)

Walking Dinner

Koud Veggies

Crème van buratta met Abergine tapenade € 4,00 / pers

Hamsa couscous met fijne groentjes € 4,00 / pers

Thaise salade

Koud vis

Coquilles met groene asperges en truffeldip € 5,00 / pers

Pulled salmon "Nrodic Salad" € 4,00 € / pers

Gerookte zalm "new Style" € 4,00 € / pers

Canneloni van tonijn en kingcrab € 6,00 / pers

Garnaalcocktail "classic" € 5,00 / pers

Vichiçoise van gerookte paling en geconfijte patates met haringeitjes € 4,00 / pers

Koud Vlees

Vitello tonato € 5,00 / pers

Carpaccio Di Manzo met truffel mayo en parmezaan € 6,00 / pers

Terinne Foie gras met vijgen € 6,00 / pers

Aziatisch gelakt buikspek "Rode Biet" € 5,00 / pers

Gerookte Filet pure met King Crab € 6,00 / pers

Warm Veggy

Canneloni van bospadestoelen en jus van cepes	€ 5,00 / pers
Thais soepje met cocos	€ 4,00 / pers
Salade van gebrande wortel en komijn	€ 4,00 / pers

Warm Vis

Tongrolletjes op z'n Oostends	€ 5,00 / pers
Thaise mosseltjes met curry en koriander	€ 4,00 / pers
Zeebaars met nantua saus	€ 5,00 / pers
Scampi curry "paksoy"	€ 4,00 / pers

Warm vlees

Broodje pulled pork	€ 4,00 / pers
Hamburger "new style"	€ 4,00 / pers
Hot dog "International"	€ 4,00 / pers
Tagliata met creme van gerookte knolselder en rode wijn jus	€ 6,00 / pers
Kalfszwezerik met jus van foie gras	€ 6,00 / pers
Varkenswangetjes met barollo uitjes en specerijen jus	€ 5,00 / pers

Dessert

Pannacotta van Tumaco chocolade en gemarineerd rood fruit	€ 5,00 / pers
Creme paliesiere met traaggegaarde peer en caramel	€ 5,00 / pers
Dame blanche (diepvries voorzien door klant)	€ 5,00 / pers
Kasshotel	€ 5,00 / pers
Pina colada	€ 5,00 / pers

Barbecue classic 1

Vlees € 16,00 / pers

Tournedo van Belgisch wit blauw met bearnaisesaus
Kippelolly
Hamburger Black Aberdeen

Groenten en bijhorende

Old style € 7,50 / pers

Zuiderse salade – Pastasalade - Aardappelsalade met Franse sjalot en pijpajuin
Prunella tomaatjes met dressing en pijpajuin - Sla Mix
Stokbrood + boter - Cocktailsaus en mayonaise

New style € 11,00 / pers

Bimi salade - Waldorfsalade - Gebrande wortelen - Sweet petato's
Stokbrood + boter

Barbecue classic 2

Vlees € 25 / pers

Zeebaarsfilet in papillot met fijne groenten en witte wijnsaus
Speenvarkencoteletjes met archiducsaus
Lamskroontje Texellam met graantjesmosterdsaus
Chateau Briand of entrecote West Vlaams Rood met peper en bearnaisesaus

Groenten en bijhorende

Old style € 7,50 / pers

Zuiderse salade – Pastasalade - Aardappelsalade met Franse sjalot en pijpajuin
Prunella tomaatjes met dressing en pijpajuin - Sla Mix
Stokbrood + boter - Cocktailsaus en mayonaise

New style € 11,00 / pers

Bimi salade - Waldorfsalade - Gebrande wortelen - Sweet petato's
Stokbrood + boter

Walking Dinner barbecue

33€ / pers

Met de walking dinner BBQ is het de bedoeling dat er van veel verschillende dingen geproefd en gegeten wordt, al rechtstaand of aan een party tafel. Deze gerechtjes worden geserveerd op een klein bordje met groentjes of een sausje

Een stukje zalmfilet met Zweedse kruiden en Nordic salade
Gamba gebakken in lookboter met rijst en een pittig sausje
Een gerookt varkenshaasje, gegrild en gepresenteerd met ratatouille en pasta
Een stukje rouge depré (Chateaubriand) met pepersaus en gebakken krieltjes
Lamskoteletje gebakken en gepresenteerd op een stukje Frans brood met een olijventapenade
Dessert: gebakken ananas met vanille ijs en siroop van anijs

Barbecue degustatie – runds

€ 39 / pers

Apero

Secreto n°7 (ons geheim)
Carpaccio "Di Manzo"
Tartaar Piemontese rund

Voorgerecht

Bordje mergpijp à L'Ancienne

Hoofdgerecht

Een assortiment van 4 verschillende entrecoten die 6 weken gerijpt zijn (dry aged)

- Rubia Galega (Spanje)
- Marchigiana (Italië)
- Black Aberdeen (Schotland)

Garnituren

Patato wedges
new style vegy's
Bimi salade
Waldorfsalade
Gebrande wortelen

Peper – champignon – bearnaise saus
Verse mayonnaise
Brood

Dessert

Dame blanche
Bordje kazen van Tricht (supplement 4€)

Barbecue degustatie De Luxe

€ 48 / pers

Apero

Glaasje Buratta creme met aubergine dip

Glaasje garnaal cocktail classic

Mini bbq worstjes

Voorgerecht

Duo van coquilles en beuling Terrine (dagbereiding / seizoensgebonden)

Mini bordje tartaar Piemontese

Hoofdgerecht

Gamba's in lookboter met basmati rijst

Zalm met Zweedse kruiden en Nordic salade

Traaggegaarde runderrribben met Thaise salade

Mini black Aberdeen burger in broodje

West Vlaams Rood entrecote met bearnaise saus en patat in de schil

Dessert

In anijs siroop gegaarde ananas met vanille ijs

Menu € 46 / pers

Surf & turf van gerookte entrecote en kingcrab met rode biet en mizuna

Comsomme van ossestaart

Tournedos Rossini met gebakken krieltjes

Panna cotta van Tumaco chocolade met rood fruit

Algemene voorwaarden

- Werkuren worden gerekend aan € 35 / uur per persoon die komt werken, te rekenen vanaf vertrek tot aankomst aan de winkel.
- Materialen zijn steeds in regie
- Dranken worden gerekend aan brouwersprijs.
- Prijzen zijn incl 6% btw. Materialen, dranken en werkuren worden gerekend aan 21 % btw
- Prijzen zijn onderhevig aan marktschommelingen en kunnen aangepast worden