

MENU A € 36,00 pp



Hapjes

Bruschetta met groene pesto, serranoham & tomaat
Glaasje zacht gekruide mousse van breydelham

Voorgerecht

Tomatenroomsoep met handgedraaide balletjes & kruidenroom

Hoofdgerecht

Kalkoengebraad, groentenkrans, lichte dragonsaus & verse aardappelkroketjes

Dessert

Licht gebrande crème brûlée van steranijs met rood fruit

€ 47,00 pp

MENU B

Hapjes

Mini quiche van ham & prei
Duowrap gerookte zalm, gandaham & boursin

Voorgerecht

Risotto van boschampignons met gegrilde zalm & saffraansaus

Hoofdgerecht

Ardeens gebraad in kruidenkorst, bordelaisesaus, warm groentepallet & aardappelkroketjes

Dessert

Chocolademousse van Toblerone afgewerkt met rood fruit & coulis

*Alle prijzen inclusief BTW, bestek, borden en servetten.
Exclusief personeel 'catering aan huis' & verplaatsingskosten.*

MENU C

€ 54,00 pp



Hapjes

Mini bouché hoevekip
Mini quiche van ham & prei
Scampi in spekjasje met een zacht currysausje

Voorgerecht

Rundscarpaccio met zongedroogde tomaat, pijnboompitten, notensla, blokjes foie gras op een dressing van balsamico & een rozijnbroodje

Hoofdgerecht

Gebraiseerd varkenshaasje, bordelaisesaus vergezeld van een groentenkrans & amandelkroketjes

Dessert

Ijstaart met foto naar keuze door Surprice

€ 57,70 pp

MENU D

Hapjes

Mini rundscarpaccio met garnituren
Tartaar van schotse zalm met wasabimayonaise
Glaasje mousse van breydelham

Voorgerecht

Pannetje van noordzeevis op een bedje van prei & champignon

Hoofdgerecht

Krokant gebakken parelhoen, "saus fine champagne" warme groentjes & fijne rösti aardappel

Dessert

Brownie biscuit op een krokantje, chocolademousse, panna cotta van rood fruit & macaron van framboos

*Alle prijzen inclusief BTW, bestek, borden en servetten.
Exclusief personeel 'catering aan huis' & verplaatsingskosten.*

MENU E

€ 63,50 pp



Hapjes

Mini sesambroodje met rode pesto, zachte geitenkaas & toets van honing

Mini rundscarpaccio met garnituren

Panna cotta van kokos, mangochutney & gebakken scampi

Voorgerecht

Trio van coquille: 1 koude & 2 warme varianten

Hoofdgerecht

Côte à l'os met gefrituurde uiring, choronsaus, huisgemaakte frietjes & een jong slaatje met graanmosterddressing

Dessert

Brownie biscuit op een krokantje, chocolademousse, panna cotta van rood fruit & macaron van framboos

€ 53,40 pp

MENU F

Hapjes

Mini pannetje van noordzeevis

Mousse van breydelham met grissini

Bruschetta met groene pesto, serrano & tomaat

Hoofdgerecht

BBQ Supérieur (zie BBQ buffet Supérieur)

Dessert

Ijstaart met foto naar wens door Surprice

*Alle prijzen inclusief BTW, bestek, borden en servetten.
Exclusief personeel 'catering aan huis' & verplaatsingskosten.*

MENU G

€ 61,00 pp



Hapjes

Saltimbocca op een bedje van blanke boter
Mini soepje met garnituren
Kroketje van noorse zalm & dille met tzatziki dipsausje

Voorgerecht

Venkelrisotto, gegrilde gamba's en zachte saffraansaus

Hoofdgerecht

Gegrilde eendenborst met honingsaus, gefrituurde champignons, gewokte chinese sla & soja met wafelaardappel

Dessert

Tarte tatin met vanilleijs en gekarameliseerde appel

€ 42,90 pp

MENU H

Hapjes

Mini pannetje van noordzeevis
Panna cotta van kokos met een mangochutney & gebakken scampi
Mini croque serranoham, rode pesto & mozzarella

Voorgerecht

Soepje van prei & zachte graanmosterd met krokantje van gandaham

Hoofdgerecht

Gebraiseerd rugje van durocvarken, grand veneursaus, een groentenkrans & mini aardappelkroketjes

Dessert

Mini buche van chocoladegenoise & ganache

*Alle prijzen inclusief BTW, bestek, borden en servetten.
Exclusief personeel 'catering aan huis' & verplaatsingskosten.*

MENU I

€ 81,90 pp



Hapjes

Panna cotta van erwt met serranoham
Mousse van bloemkool met gerookte zalm & tuinkers
Rundscarpaccio met balsamicodressing & parmezaanse kaas
Soepje van knolselder met een crumble van chorizo

Voorgerecht

Koud: slaatje met gerookte eendenborst vergezeld van ganzelever & garnituren
Warm: pannetje van sint-jacobsvrucht op een preibedje

Hoofdgerecht

Rundshaasje met een sausje van boschampignons, winters groentenpallet & truffelkroketje

Dessert

Chocoladebiscuit met krokant gezouten karamel & witte chocolade



*Alle prijzen inclusief BTW, bestek, borden en servetten.
Exclusief personeel 'catering aan huis' & verplaatsingskosten.*