

Eindejaarsfeesten 2024

Van 23 december 2024 tot 26 januari 2025

Traiteur Chef on the move

Wellingtonstraat 66 a

8400 Oostende

Gsm Jan Wydooghe 0479 90 10 19

Klassiek menu: 37,00 € per persoon

Hapjes

Flan van Parmezaan met prei

Scampi met lookboter en gesmolten tomaat

3 stuks garnaal kroketjes

Feuilleté met gemarineerde zalm

Menu

Gratin schotel van kabeljauw, koningsgarnaal en st jacobsvrucht

\*\*\*

Stoofpotje van Hertenkalf met wijnpeertjes, knolselder puree, witloof en  
wintergroentjes

Menu à 42,00 € per persoon

Zeetong Ostendaise ( met mosseltjes en Noordzee garnalen)

\*\*\*

Bouillabaisse van de Noordzee met kabeljauw, zalm, goudbrasem en koningsgarnalen, rouille en korstjes

Menu à 49,00 €

Zonder soep: 46,00 €

Hapjes

Cocktail van kreeft

\*\*\*

Gerookte heilbot gevuld met verse kruidenkaas, gebakken appel en zoete aardappel

\*\*\*

Bavarois van Stilton met gepocheerde peer in sinaasappel met gerookte eend

Voorgerecht:

Damspel van zeetong met gemarineerde gepocheerde zalm met garnaalsausje, puree van broccoli en pastinaak

Soep:

Velouté van parelhoen met oesterzwammen en witloof

Hoofdgerecht:

Medaillon van hertenkalf met boschampignons, appel met veenbesjes, witloof, wortel, raap en spruitjes, gevuld aardappeltje met prei en spek

Koude visschotel: 32,00 € per persoon

Tomaat met handgepelde garnaltjes
Gemarineerde gepocheerde zalm
Gevuld eitje met broccoli, wortel en boontjes
Salade van kabeljauw met koningsgarnaal ( 2 stuks)
Gerookte Heilbot met witte kool en appel
Mille feuille van tongfilet met courgette, gebakken prei en witloof
Aardappel salade
Rijst met krokante groentjes
Brood, boter, tartaar, cocktailsaus
Supplement vlees ( 6,00 €)
gerookte eend met uienconfituur, gebakken knolselder en rucola
Seranoham met gepocheerde peer in sinaasappel

### Soepen

Bisque van Noordzee garnaltjes	15,00 € per liter
Vissoep van de Noordzee met	
Rouille en korstjes	15,00 € per liter
Vélouté van parelhoen met	
Oesterzwammen en witloof	15,00 € per liter

Menu uit de wereldkeuken: 42,00 € per persoon

Hapjes

Salsa's met Turks brood

Humus van paprika / zoete aardappel met sesam en pijnboompitjes / Dahl van linzen met kokos en limoen

Voorgerecht

Zarzuela met kabeljauw, koningsgarnaal en mosselen

hoofdgerecht

Maklouba ( kipbereiding met aubergine, maftoulijst, bloemkool, tomaat en courgette)

Assortiment tapas hapjes 22,00 € per persoon

Salsa's van zoete aardappel, humus van paprika en dahl van linzen met kokos en limoen

Tortilla van parelhoen met tomaat gember ( op te warmen)

Gerookte heilbot met verse kruidenkaas en appel

Koningsgarnaal met cocktailsaus 2 stuks

Feuilleté van gemarineerde gepocheerde zalm ( op te warmen)

Gerookte eend met uienconfituur en gebakken knolselder

