

## Bouillabaisse van de Noordzee

→ Goudbrasem, kabeljauw, zalm, tongfilet, koningsgarnaal, Noordzee garnaal, langoustines, rouille en korstjes

**Vanaf 4 personen: .....25,00 € per persoon**

## Ragout van hertenkalf

→ met wijnpeertjes, boschampionns, witloof, herfstgroentjes en puree van knolselder

**Vanaf 8 personen .....22,00 € per persoon**

## Couscous Royal

→ Bouillon met herfst groenten  
→ Merguez, kippenworst, kip filet, lams stoofpot, lams ribbetjes  
→ Volkoren handgeroldecouscous met dadels en paprika  
→ Pikante tomatensaus, humus, koriander, Turks brood

**Vanaf 6 personen: .....20,00 € per persoon**

TRAITEUR  
JAN WYDOOGHE

CHEF



ON THE MOVE

0479 90 10 19

[info@chefonthemove.be](mailto:info@chefonthemove.be)

[www.chefonthemove.be](http://www.chefonthemove.be)

*Alle prijzen zijn 6% btw inbegrepen.*

*De gerechten worden geleverd in de regio Oostende.*

*Of zijn af te halen op een afgesproken moment in de Wellingtonstraat 66a 8400 Oostende (recht over de ingang bibliotheek)*

*De gerechten worden deels gedresseerd op porselein en in glaasjes, deels in wegwerpverpakking.*

*Ik schakel over op eco verpakking. Voor deze verpakking zal een kleine vergoeding aangerekend worden.*

*De lijst van Allergenen kan bekomen worden op aanvraag.*

TRAITEURGERECHTEN  
HERFST 2020

CHEF



ON THE MOVE

Reservatie: Jan Wydooghe

Gsm 0479 90 10 19

[info@chefonthemove.be](mailto:info@chefonthemove.be)

[www.chefonthemove.be](http://www.chefonthemove.be)

**Van 20 december tot 15 februari  
kan er tevens gekozen worden uit  
de brochure traiteurgerechten  
eindejaarsperiode (online eind september)**

## Receptiehapjes

---

### Kleinerehapjes assortiment:

- Appel met limoen, witte kool en koolrabi, tartaar van gemarineerde zalm
- Kipballetjes met boschampionns gekaramelliseerd met dadels
- Tongfilet met prei en shii take
- Wortel en bloemkool met tomaat en gerookte forel
- Rode biet met gekonfijte eend en gebakken witloof

**Vanaf 10 personen:..... 12,00 € per persoon**

**Vanaf 20 personen:..... 10,00 € per persoon**

**Vanaf 30 personen:.....9,00 € per persoon**

**Alle materiaal ongewassen terug.**

## Grotere hapjes (tapas)assortiment

---

- Cocktail van handgepelde garnaal en krab
- Sushi met zeebaars en koningsgarnaal
- Flan met prei, aubergine met boschampionns en tomatencoulis en gerookte eend
- Gemarineerde gepocheerde zalm met gebakken witloof en pastinaak met mosterd
- Gebakken rog met appeltjes, prei, broccoli en kappertjes

**Vanaf 10 personen:..... 18,00 € per persoon**

**Vanaf 20 personen:.....15,00 € per persoon**

**Alle materiaal ongewassen terug**

## Vegetarisch saladebuffet met quiche van seizoensgroenten

---

- Quiche met herst groentjes
- Notensla met appel, radijs en pijnboompitjes en gerookte tofu in sesam
- Quinoa salade met prei en shii take
- Camargue rijst met geitenkaas reigershof
- Verse pasta met gepocheerde peer in sinaasappel en Stilton kaas
- Witte kool salade met rozijntjes, koolrabi en boschampionns
- Provençalse ratatouille met linzen burgers
- humus
- Brood en boter

**Vanaf 8 personen:..... 25,00 € per persoon**

**Vanaf 15 personen: ..... 22,00 € per persoon**

### Mogelijkheid afzonderlijk te bestellen

→ 1 quiche (6 à 8 pers.): .....30,00 €

→ Levering borden en bestek 1,00 € p.p. (ongewassen terug)

## Buffet uit de wereldkeuken

---

- Gemarineerde gepocheerde zalm met humus van paprika en witte kool met koolrabi
- Goudbrasem met appel en curry, wortel met limoen en gember en knolselder gekonfijt
- Wilde Canadese rijst met gepocheerde peer, Aubergine salsa met limoen en ceviche van zeebaars
- Blinis met verse geitenkaas ( Reigershof) gebakken rog en boschampionns
- Linzen met broccoli, gepickelde bloemkool en gerookte forel
- Courgette gevuld met lamsgehakt en magreb groentjes
- Turks brood

**Vanaf 8 personen:..... 28,00 € per persoon**

**Vanaf 15 personen:..... 25,00 € per persoon**

## Tapas buffet

---

- Flan van Parmezaan en prei
- Tongfilet met prei, koolrabi en venkelzalf met paprika
- Feuilleté met witte kool, geitenkaas, rozijntjes en gekonfijte eend en broccoli room
- Gratin van gemarineerde zalm met prei, pastinaak, chanterelles en Parmezaan
- Spiesje van scampi met goudbrasem en spek dugléré
- Vissoep van de Noordzee
- Fazant , witloof gevuld met groene kool en spek, boschampionns en puree van knolselder
- Brood en boter

**Vanaf 6 personen:..... 35,00 € per persoon**

**Vanaf 12 personen:..... 32,00 € per persoon**

**Al het materiaal geleverd ongewassenterug .....2,50 € p.p.**

## Klassiek koud buffet

---

- Gemarineerde gepocheerde zalm belle vue
- Goudbrasem met appel en curry
- Tomaat met handgepelde garnaltjes en gevuld eitje
- Assortiment gerookte vis
- Kabeljauw op salade van herfst groentjes met witloof en knolselder

- Seranoham met gepocheerde peer in sinaasappel,
- Pasta salade met ananas en gedroogde Angus
- Rijst salade met krokante groentjes
- Aardappelsalade
- Sausjes, brood en boter

**Vanaf 10 personen:.....27,00 € per persoon**

**Alle materiaal mee geleverd, ongewassen terug:.. 1,00 € p.p.**

## Klassieke menu à 28,00 € p.p.

---

### vanaf 8 personen

#### Hapjes

- Flan van Parmezaan met prei
- Feuillate van verse zalm met witte kool
- Scampi met look en gesmolten boter
- Garnaal kroketjes

#### Menu

- Gegratineerd schotelkje van kabeljauw, coquille en koningsgarnalen
- Stoofpotje van hertenkalf met puree van knolselder, wijnpeertje witloof en ragout van herfst groentjes
- Tiramisu met mandarijntjes

## Menu à 38,00 € p.p.

---

### vanaf 8 personen

#### Hapjes

- Ceviche van zeebaars met pastinaak en boschampionn
- Appel en koolrabi met limoen, selder gebakken in mirin en tartaar van gemarineerde zalm
- Zoete aardappel met gebakken venkel, salsa van aubergine en gemarineerde kort gebakken tonijn

#### Menu

- Kabeljauw en kwartel in jasje van knolselder met spek, een broccoli room en wortel
- Velouté van boschampionns met fazant
- Filet van parelhoen overbakken van een tapenade met pijnboompitjes, witloof gevuld met groene kool en spek, taartje van pompoen met courgette en knolselder en kriel aardappeltje met rozemarijn
- Gepocheerde peer met chocolade, ijs van sinaasappel en bosbesjes