

## Traiteur gerechten herfst 2021 winter 2022

Vanaf 20 december tot 31 januari kan er tevens gekozen worden uit de brochure traiteur gerechten eindejaars periode, online eind september.

De gerechten met \* worden na 31 januari aangepast

### receptiehapjes

#### Kleinerehapjes assortiment:

Appel met limoen, witte kool en koolrabi, tartaar van gemarineerde zalm

Kipballetjes met Oosterse kruiden, mirin, teryaki en dadels

Tongfilet met prei, boschampionns en paprika

Harlekijn van wortel en bloemkool met pesto van snijbiet en st jacobsvrucht

Gebakken witloof, pastinaak, selder en rode biet met kokos, gedroogde Angus met geitenkaas

Vanaf 10 personen: 14,00 € per persoon

Vanaf 20 personen: 12,00 € per persoon

Vanaf 30 personen: 10,00 € per persoon

#### Grotere hapjes ( tapas)assortiment :

Cocktail van handgepelde garnaal en krab

Sushi met zeebaars en koningsgarnaal met gekonfijte wortel en gember

Oosters gemarineerde eend met paprika/tomaat en een salsa van aubergine met boschampionns

Gemarineerde gepocheerde zalm met gebakken witloof en pastinaak

Zeebaars met appel en curry met limoen, salsa van wortel met gember

Vanaf 10 personen: 19,00 €

Vanaf 20 personen: 17,00 €

## Vegetarisch buffet

### Quiche met herfst groentjes

Quinoa salade met prei en shii take en gerookte tofu in sesam

Camargue rijst met geitenkaas reigershof Provençaals

Verse pasta met gepocheerde peer in sinaasappel en Stilton kaas

Witte kool salade met rozijntjes, koolrabi en boschampionns

Zoete aardappel met venkel en burger van kortenmarkse kaas

Humus van rode biet met appel

Brood en boter

Vanaf 8 personen: 25,00 € per persoon

Vanaf 15 personen: 23,00 € per persoon

Mogelijkheid afzonderlijk te bestellen

1 quiche (6 à 8 pers.): 30,00 €

Levering borden en bestek : 1,50 € 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 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 boschampignons

Linzen met broccoli, gepickelde bloemkool en makreel in kokos met limoen

Courgette gevuld met kippengehakt en magreb groentjes

Turks brood

Vanaf 8 personen: 29,00 € per persoon

Vanaf 15 personen: 26,00 € per persoon

Borden en bestek bij geleverd en materiaal ongewassen terug: 1,50 € per  
persoon.

## Klassiek koud buffet

Gemarineerde gepocheerde zalm belle vue

Goudbrasem met appel en curry

Tomaat met handgepelde garnaaftjes 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: 28,00 € per persoon

Alle materiaal mee geleverd, ongewassen terug: 1,50 € p.p.

Klassieke menu à 30,00 € per persoon vanaf 8 personen

Hapjes

Flan van Parmezaan met prei

Feuilleté van verse zalm met witte kool

Scampi met look en gesmolten boter

Garnaal kroketjes

Menu

Gegratineerd schoteltje van kabeljauw, coquille en koningsgarnalen

\*\*\*

Stoofpotje van hertenkalf\* met puree van knolselder, wijnpeertje witloof en ragout van herfst groentjes

\*\*\*

Tiramisu met mandarijntjes

Menu à 40,00 € vanaf 8 personen

Hapjes

Cocktail van handgepelde garnaltjes

Appel en koolrabi met limoen, venkelzalf met selder tartaar van gemarineerde tonijn

Ceviche van zeebaars met wortel, gember en limoen

Menu

Damspel van zalm met tongfilet dugléré met gebakken witloof en boschampionns

\*\*\*

Bouillabaisse van de Noordzee met rouille en korstjes

\*\*\*

Wilde eend\* met zilverui en oesterzwammen, knolselder in groene kool met spek, appel en veenbesjes, aardappeltje gevuld met prei

\*\*\*

Vanille met citroen en bosvruchten, gebakken ananas in kaneel met ijs van bosbessen

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, boschampignons, witloof,  
herfstgroentjes en puree van knolselder

Vanaf 8 personen 22,00 € per personen

Couscous Royal

Bouillon met herfst groenten

Merguez, kippenworst, kip filet, lams stoofpot, lams ribbetjes

Volkoren handgerolde couscous met dadels en paprika

Pikante tomatensaus, humus, koriander, Turks brood

Vanaf 6 personen: 20,00 € per persoon