



MEENEEM GERECHTEN

CHEF ON THE MOVE

**VAN 15 JANUARI TOT HET WEEKEND VAN 6 -7
FEBRUARI**

**BESTELLEN TEN LAATSTE OP WOENSDAG
VOOR 22H00
OPHALEN ZATERDAG TUSSEN 11H00 EN 13H00**

**INDIEN OP EEN ANDER MOMENT GELIEVE
TELEFONISCH TE RESERVEREN
DE BESTELLINGEN INDIEN MOGELIJK 3 DAGEN
OP VOORHAND**

VIA

MAIL/ info@chefonthemove.be

GSM/ 0479 90 10 19

Rubriek contact website www.chefonthemove.be

AFHALEN OP ZATERDAG TUSSEN 11h00 en 13h00
Wellingtonstraat 66 A Oostende, recht over de bibliotheek. Hoekapartement
met blauwe ramen

Menu's zijn zichtbaar zijn op mijn website

www.chefonthemove.be

onder de rubriek Corona menu

AANBOD

VISGERECHTEN

Vissoep van de Noordzee met rouille en korstjes	14€00 per liter
Kleine bouillabaisse van de Noordzee (Zalm, kabeljauw, goudbrasem, koningsgarnaal) met rouille en korstjes	19,00 € per portie
Grote bouillabaisse van de Noordzee (zalm, kabeljauw, goudbrasem, tongfilet, koningsgarnaal, langoustines) met rouille en korstjes	25,00 € per portie
Gebakken zalm met spek, beurre Bouzy (rode wijnsaus) gekarameliseerd witloof en puree van spruitjes met pastinaak	18,00 € per portie
Kabeljauw en sint jacobsvrucht gegratineerd met prei en mosterd, puree van groene kool	22,00 € per portie
Gestoofd witloof in gemarineerde zalm gegratineerd met preistoemp	18,00 € per portie
Zarzuela: Stoofpotje van vis en zeevruchten Provençaals scampi's 3stuks, langoustines 2 stuks, koningsgarnaal 3 stuks, zalm	22,00 € per portie
Paella schotel: scampi 3 stuks, koningsgarnaal 3 stuks, kip, inktvis, scheermessen, zalm	22,00 € per portie

VEGETARISCHE GERECHTEN

Vegetarische quiche 4 à 6 personen	24,00 € per quiche
Vegetarische lasagna met krokante groentjes, gebakken soja en verse Geitenkaas (Reigershof)	10,00 € per portie
Burger van geitenkaas (Reigershof) met quinoa salade, curry kokos en humus met appel	14,00 € per portie
Gratin van witloof met pastinaak en zoete aardappel, linzen provençale du Puy en gebakken soja	14,00 € per portie

VLEESGERECHTEN

Quiche van spekjes met appel en geitenkaas 4 à 6 personen 26,00 € per quiche

Vlaamse hutsepot met braadworst, spiering kotelet, spek 14,00 € per portie

**Vlaamse stoverij met Keyte, gebakken aardappeltjes met spek en boontjes en
appelmoes 14,00 € per portie**

**Gentse waterzooi van hoevekip met met julienne groentjes en natuur
aardappeltjes 18,00 € per portie**

**Kalfsblanket met champignons en wintergroentjes met prei stoemp
20,00 € per portie**

**Cous-cous schotel met lam, kip, merguez en kippenworst, humus, Arabische
groentenbouillon en Turks brood met Palestijnse handgerolde cous-cous
20,00 € per portie**

**Magrait de canard à l'orange met broccoli taartje, oesterzwammen met
boontjes en wortel, rösti aardappeltjes per 2 personen 44,00 € voor 2 pers**

**De volledige Eindejaarsbrochure 2020 is nog beschikbaar tot eind januari
In de menu van 36,00 € wordt de cocktail van kreeft (hapje) vervangen door
cocktail van koningsgarmaal.**

Jan wydooghe

CHEF ON THE MOVE

