

Traiteur gerechten Zomer 2022 Zonder bediening

receptiehapjes

Assortiment kleine hapjes

Cocktail van koningsgarnalen
kippenballetjes gekaramelliseerd met Teryaki en mirin en dadels
Tongfilet met Provençaalse mimosa
Gemarineerde zalm met salsiki
Vitello tonato

Vanaf 10 personen : 16,00 € per persoon

Vanaf 20 personen: 14,00 € per persoon

Vanaf 30 personen: 12,00 € per persoon

Alle materiaal ongewassen terug.

Assortiment grote hapjes

Sushi met zeebaars en koningsgarnaal
Blinis met gemarineerde zalm en kruidenkaas
Aardappeltje met verse kaas en handgepelde garnaaltjes
Wortel met limoen, appel en gerookte forel
Vissoep van de Noordzee
Kwartel met mango en groen asperges

Vanaf 10 personen: 23,00 € per persoon

Vanaf 15 personen: 20,00 € per persoon

Alle materiaal ongewassen terug

Vegetarisch buffet

Vegetarische quiche

Groene asperges met burrata, Provençaalse mimosa en pesto

Humus van paprika met Canadese wilde rijst, en appel

Quinoa met kokos, witte kool, prei shii take en paksoy met wortel in gember met limoen en gebakken gepickelde bloemkool

Verse pasta met gepocheerde peer in sinaasappel met Stilton

Linzen met broccoli en prei, oesterzwammen en zoete aardappel (lauw)

Salsa van Aubergines Turks brood

Vanaf 10 personen: 29,00 € per persoon

Vanaf 15 personen 26,00 € per persoon

Verfijnde koude visschotel

Lauw aardappeltje met handgepelde garniaaltjes en zure room

Provençaalse mimosa met burrata, pesto, st jacobsvrucht en gerookte paling

Goudbrasem met quinoa, kokos,limoen, venkel en limoen, wortel met gember

Gemarineerde gepocheerde zalm met humus van paprika, wilde Canadese rijst en appeltjes

mille feuille van tongfilet met courgette, prei, shii take en broccoli

Salade van kabeljauw met groene asperges en koningsgarnaal

Yoghurt dressing , cocktail, boter en brood

Vanaf 8 personen: 35,00 € per persoon

Buffet uit de wereldkeuken

Gemarineerde gepocheerde zalm met humus van rode biet en Grafflachs in daikon met wakamee

Taboulé met koningsgarnalen en yoghurt dressing

Gemarineerde makreel met venkel en appel, kokos en curry in limoen (warme bereiding geleverd in bain marie)

Gemarineerde kip in teryaki en sesam met quinoa, broccoli, shii take en prei (kan opgewarmd worden)

Salade van Palestijnse handgerolde couscous met dadels, paprika, gepocheerde peer

Camargue rijst met Provençaalse ratatouille (kan verwarm worden)

Turks brood, olijfolie en boter

Vanaf 6 personen: 30,00 € per persoon

Vanaf 15 personen: 27,00 € per persoon

Borden en bestek (materiaal vuil terug) 1,00 € per persoon.

Tapas buffet

Gemarineerde zalm met groene asperges

Tomaat mozzarella met pesto en Serano ham

St jacobsvrucht met spinazie en fijne kruiden

Bisque van Noordzee garnaltjes

Brochet van goudbaars met spek en zachte mosterd

Risotto van camargue rijst met koningsgarnaal en zeebaars

Hoevekip met primeur groentjes en nieuwe aardappeltjes

Brood en boter

Vanaf 6 personen: 37,00 € per persoon

Vanaf 12 personen: 34,00 € per persoon

Al het materiaal geleverd ongewassen terug

Klassiek koud buffet

Gemarineerde gepocheerde zalm belle vue
Goudbrasem met Provençaalse lente groentjes
Tomaat met handgepelde garnaaftjes en gevuld eitje
Assortiment gerookte vis
Serano ham met meloen
Pasta salade met ananas en kwartel
Rijst salade met krokante groentjes
Aardappelsalade
Sausjes, brood en boter

Vanaf 10 personen: 30,00 € per persoon

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

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

Hapjes

Flan van Parmezaan met prei - Serano ham met meloen - garnaaalkroketjes,
scampi met look en gesmolten boter

Menu

Gegratineerd schoteltje van kabeljauw, coquille en koningsgarnalen

Eend met sinaasappelsaus, gratin aardappeltjes en broccoli fantasie,
zomergroentjes

Chocolade met gepocheerde peer en sinaasappel

Menu à 40,00 € vanaf 8 personen

Hapjes

Handgepelde garnaaltjes op een mozaïk van komkommer en een kruidenzalf met basilicum

Tonglilet op een Provençaals groenten tapijt

Artisjok met gekonfijte eend, crème van Stilton en gepocheerde peer in sinaasappel

Menu

Salade van groene asperges met krokante koolrabi en selder, gerookte paling en rog op toast met kruidenkaas

Kokos, wortel limoen soep met gemarineerde zalm

Medaillon van kalf met oesterzwammen, aardappeltje met lentekruiden, courgette met erwtjes, spinazie en zwezerik

Aardbeien fantasie met limoen-appel gebakje en een pannecotta van sinaasappel met mango

Bouillabaisse van de Noordzee

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

Vanaf 6 personen: 28,00 € per persoon

Couscous schotel

Bouillon met herfst groenten

Merguez, kippenworst, kip filet, lams stoofpot

Volkoren handgerolde couscous 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

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 lijst van Allergenen kan bekomen worden op aanvraag.