

Traiteur gerechten lente 2022

receptiehapjes

Klein hapjes assortiment:

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

Kipballetjes met Oosterse kruiden, mirin, teryaki en dadels

Tongfilet met prei en asperges

Tomaat mozzarella met pesto en st jacobsvrucht

Carpaccio van rund

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

Gemarineerde zalm met asperges

makreel 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 lente 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 asperges

Tomaat mozzarella Buffalo pesto

Humus van paprika 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 op een quinoa salade met Oosterse groentjes en shii take

Goudbrasem met appel en curry, wortel met gember en knolselder gekonfijt

Taboulé met koningsgarnalen en yoghurt dressing

Asperges à la Flamande

Camargue rijst met burata, Provençaalse confit en gebakken rog

Lamsgehakt kefte met linzen en witte kool salade met paprika en koolrabi

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

Tomaat met handgepelde garnaltjes en gevuld eitje

Assortiment gerookte vis

Kabeljauw salade met asperges

Seranoham met meloen

Pasta salade met ananas en gerookte eend

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 lam met gratin aardappelen, witloof en lentegroentjes met
asperges

Tiramisu met gepocheerde peer in sinaasappel

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 asperges

Bouillabaisse van de Noordzee met rouille en korstjes

Filet van parelhoen met lente kruiden, Provençaals taartje krieltjes met prei en broccoli fantasie met wortel

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: 27,00 € per persoon

Couscous Royal

Bouillon met herfst groenten

Merguez, kippenworst, kip filet, lams stoofpot, lams ribstuk

Volkoren handgerolde couscous met dadels en paprika

Pikante tomatensaus, humus, koriander, Turks brood

Vanaf 6 personen: 24,00 € per persoon