

Diners aan huis lente 2023

Menu à 48,00 € vanaf 10 personen

Hapjes

Carpaccio van bietjes en asperges met gebakken langoustine

Spiegel van broccoli en bloemkool, een rillette van gerookte forel en gekonfijte paprika

Vitello tonnato

Menu

Gemarineerde zalm mii cuit met asperges en mousseline met filet van zeetong à la nage, zoete aardappel en gestoofde jonge prei

Filet van parelhoen, gekonfijte vleugeltjes met spek en boontjes, tomaat met appel en limoen, oesterzwammen met mosterd, gekonfijte ui met pijnboompitjes

Nieuwe aardappeltjes

Fantasie van aardbeien

Crème brûlée –aardbeienijs – feuilletée Anglaise

Menu à 65,00 € vanaf 10 personen

Hapjes

Gebakken langoustine met paprikazalf en erwtjes en Parmezaan krokantje en zijn carpaccio op koolrabi

Mille feuille van tongfilet, knolselder en zoete aardappel met limoen op een mimosa van shii take, witte kool en wortel, basilicumzalf

Cannette de Barberi eend met een confit van appel met sinaasappel, jus van waterkers en zachte pickles met komkommer en selder

Menu

Gebakken sint Jacobsvrucht met handgepelde Oostendse garnalen

Asperges/ jus van zeevluchten /broccoli

Eventaille van kreeft met spinazie en gebakken zeebaars op gekonfijte aubergine met een ballotine van gemarineerde zeebaars in Daikon en een confit van venkel en tomaat

Filet van hoevekip gevuld met kalfzwezerik en duxelle van oesterzwammen

Gekonfijte vleugeltjes met jonge prei en gelakt spek

Geglaceerde lente wortel, courgette en knolselder

Pommes pailles

Amandelgebakje met parfait van aardbeien, passievrucht en citroen

Menu met 4 uitgebreide hapjes als voorgerecht 45,00 € vanaf 10 personen

Duo van sint jacobsvrucht - Gebakken met knolselder/erwtjes

Carpaccio met zoete aardappel/courgette

Noordzee garnalen: met flan van parmezaan en prei - lauw aardappeltje en zure room - bisque van garnaaltjes

Mille feuille van tongfilet met courgette en gemarineerde zalm met asperges

Rog overbakken van mozzarella met wortel, limoen en pesto

Hoofdgerecht

Mechelse koekoek

Filet overbakken van een tapenade met pijnboompitjes, kruidenjus

Vleugeltjes gekonfijt Bordelaise

De boutjes met oesterzwammen en prei

Wortelfantasie met broccoli

Provençaals taartje

Rösti aardappeltje

Nagerecht

Chocolade gebakje met gepocheerde peer en een parfait van sinaasappel en aardbeien

Een walking dinner/buffet formule is mogelijk vanaf 45,00 € per persoon.

Minimum 20 personen.

Ik maak graag uw persoonlijke offerte op aanvraag.

Alle prijzen zijn inclusief 12 % btw exclusief de bediening

Alle gerechten kunnen aangepast worden volgens uw wensen