

## Diners aan huis zomer 2023

Menu à 48,00 € vanaf 10 personen

### Hapjes

Carpaccio van bietjes en groene asperges met gebakken langoustine

---

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

---

Vitello tonnato

### Menu

Gemarineerde zalm mii cuit met groene 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

Groene 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 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 groene 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, 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**

**De gerechten kunnen aangepast worden volgens uw wensen**