

Diners aan huis herfst 2023 ( vanaf 15 oktober ) winter 2024

Menu à 48,00 € vanaf 10 personen

Hapjes

St jacobsvrucht met erwtjes, spek en zoete aardappel

Tongfilet met knolselder, boschampignons, pastinaak en gekonfijte sjalot

Gekonfijte eend met uien rode kool en pastinaak

Menu

Kabeljauw overbakken van een tapelade met pijnboompitjes, gekonfijte bietjes,  
wortel gember en bloemkool zalf

\*\*\*

Wilde eend / schorseneren ,spruitjes, pastinaak / boschampignons / witloof  
gevuld met knolseler in groene kool met spek / aardappel beignet met dragon

\*\*\*

Citroentaartje met bosvruchten , vanilleroom met mango, gebakken appel in  
chocolade en amandel

## Chef on the Move klassieker

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 boschampignons

\*\*\*

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 bpsvruchten

Menu à 65,00 € vanaf 8 personen

Hapjes

Gebakken langoustine met zijn carpaccio en aardpeer

Trilogie van zeebaars, civiche, gebakken met venkel, sushi met shii take

Oosters gemarineerde onklet, spruitjes met komijn en zoete aardappel met  
limoen

Menu

Gebakken tongfilet op een spiegel van knolselder met broccoli

Gelakt spek met duxelle van oesterzwammen met gekonfijte sjalot

\*\*\*

Medaillon van fazant met kreeft

Koolrabi met wortel en velouté van fazant met gekonfijte prei

\*\*\*

Hazenrug Harlekijn, appel met veenbesjes, groene kool met pastinaak,  
boschampignons, witloof met pompoen en dragon, aardappel taartje met prei

\*\*\*

Ijs van citroen met bosvruchten en sinaasappel gebak met amandelen en  
mandarijntjes

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**