

Traiteur gerechten herfst 2023 winter 2024 zonder bediening

Van 23 december tot eind januari serveer ik uit de eindejaarsbrochure

receptiehapjes

Assortiment kleine hapjes

Cocktail van handgepelde garnaltjes

Witloof gekaramelliseerd, zelf van spruitjes en zoete aardappel met zeebaars

Wortel/gember met pastinaak, tongfilet met boschampionns

gekonfijte bietjes met gemarineerde zalm en geitenkaas

Gepocheerde peer met stilton en gerookte eend

Vanaf 10 personen : 15,00 € per persoon

Vanaf 20 personen: 13,50 € per persoon

Alle materiaal ongewassen terug.

Assortiment grote hapjes (tapas)

Gebakken tongfilet met boschampionns

Blinis met gemarineerde zalm en kruidenkaas

Vissoep van de Noordzee

Smeus aardappeltje met handgepelde garnaltjes

Kabeljauw met gebakken witloof, pastinaak en groene kool gegratineerd

Vanaf 10 personen: 25,00 € per persoon

Alle materiaal ongewassen terug

Vegetarisch buffet

Vegetarische quiche

Humus van paprika met Canadese wilde rijst, en appel

Wortel/gember, knolselder met persillade van pijnboompitten en rode wijnsaus

Verse pasta met gepocheerde peer in sinaasappel met Stilton

Linzen met broccoli en prei, oesterzwammen en zoete aardappel

Salsa van Aubergines Turks brood

Vanaf 10 personen: 25,00 € per persoon

Borden en bestek vuil terug: 1,00 € per persoon

Buffet uit de wereldkeuken

Blini met gemarineerde zalm en geitenkaas met oesterzwammen en witloof

Knolselder met appel, wortel/gember en kabaljauw gemarineerd in Raz el
Hanoud

Salsa van aubergines/zoete aardappel/ spruitjes met komijn zeebaars in kokos
met limoen

Stoofpotje van lam, Palestijnse handgerolde couscous met dadels en paprika

Gratin van bietjes met broccoli en witloof gevuld met humus

Turks brood

Vanaf 8 personen: 32,00 € per persoon

Borden en bestek vuil terug 1,00 € per persoon

Klassiek koud buffet

Gemarineerde gepocheerde zalm belle vue
Kabeljauw salade met herfst/winter groentjes
Tomaat met handgepelde garnaatjes en gevuld eitje
Gerookte heilbot met appel en witte kool
Serano ham met gepocheerde peer in sinaasappel
Gerookte eend met ananas, prei en pasta
Rijst salade met krokante groentjes
Aardappelsalade
Sausjes, brood en boter

Vanaf 10 personen: 32,00 € per persoon

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

Klassieke menu à 35,00 € per persoon vanaf 8 personen

Hapjes

Flan van Parmezaan met prei – feuilleté met zalm en witte kool –
garnaalkroketjes – scampi met look en gesmolten tomaat

Menu

Gratin van kabeljauw met st jacobsvrucht en koningsgarnalen

Ragout van hertenkalf met puree van knolselder, gepocheerd peertje in rode
wijn, witloof en herfstgroentjes

Tiramisu met mandarijntjes

Bouillabaisse van de Noordzee

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

Vanaf 6 personen: 35,00 € per persoon

Vanaf 10 personen 33,00 € 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 8 personen: 25,00 € per persoon

Mechelse koekoek Tika Masala

Verre Oosten stoofpot van Mechelse koekoek, met gember, citroengras,
paprika en krokante groentjes

Linzensalade met broccoli en prei

Zoete aardappel

Camargue rijst graham masala

Turks brood

Vanaf 8 personen: 25,00 € 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.