

Diners aan huis lente 2024

Menu à 48,00 € vanaf 10 personen

Hapjes

Sint jacobsruccht op een tapijt van asperges en een zalf van erwtjes

Provençaalse confit met gebakken tongfilet

Handgepelde garnaaftjes zee algjes passe pierres en zomerbietjes

Menu

Op vel gebakken zeebaars met zijn brandade van prei, garnalenjus en asperges

Eendenborst met sinaasappelsaus, fantasie van broccoli met wortel,
Provençaals taartje en rösti aardappeltjes

Amandelgebakje met chocolade, mango en passievrucht en ijs van rode
vruchten

Menu à 65,00 € vanaf 10 personen

Hapjes

Gebakken langoustine met paprikazalf en erwtjes en zijn carpaccio op koolrabi

Duo van Sint jacobsvrucht, gebakken met zoete aardappel en gemarineerd met shii take en paksoy

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

Menu

Eventaille van kreeft met spinazie en gebakken zeebaars op gekonfijte aubergine met een ballotine van asperges met zee algjes en een confit van paprika

Gebakken zeetong, duxelle van oesterzwammen, gemarineerde zalm grafflachs en gekonfijte jonge prei met jonge raapjes, jus van waterkers

Filet van lam overbakken van een persillade van pijnboompitjes gesmolten tomaat en knolselder met lentekruiden, boontjes met wortel, limoen en gember, courgette gevuld met aubergine

aardappeltaartje met prei

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

Civiche van zeebaars met aubergine

Mille feuille van tongfilet met courgette en gemarineerde zalm met asperges

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