

TRAITEURGERECHTEN  
EINDEJAARSFEESTEN  
2020

CHEF



ON THE MOVE

Reservatie: Jan Wydooghe  
Gsm 0479 90 10 19  
info@chefonthemove.be  
www.chefonthemove.be

CHEF



ON THE MOVE

TRAITEUR  
JAN WYDOOGHE

0479 90 10 19  
info@chefonthemove.be  
www.chefonthemove.be

*Alle prijzen zijn btw inbegrepen.*

*De gerechten worden geleverd bij u thuis  
of op een afgesproken moment af te halen  
in de Wellingtonstraat 66 A Oostende  
(recht over de ingang bibliotheek).*

*De gerechten worden geserveerd deels op porselein  
en in glaasjes, deels in wegwerpverpakking.  
Voor gerechten geleverd in niet wegwerp recipiënten  
wordt een waarborg aangerekend.  
Het materiaal wordt nadien bij u thuis  
terug opgehaald of kan op een afgesproken moment  
bij mij terug gebracht worden.*

## Klassiek menu 26,00 € p.p.

(vanaf 2 personen)

### Hapjes

- Flan van Parmezaan met prei
- Scampi met lookboter en gesmolten tomaat
- 3 stuks garnaalkroketjes
- Feuilleté met gemarineerde zalm

### Menu

- Gratin schotel van kabeljauw, koningsgarnaal en st.-jacobsvrucht
- Stoofpotje van Hertenkalf met wijnpeertjes, knolselderpuree, witloof en wintergroentjes

## Menu 36,00 € p.p.

(vanaf 2 personen)

### Hapjes

- Cocktail van kreeft
- Mille feuille van tongfilet met courgette, pastinaak, Dyonnaise en prei
- Rode kool met appel, gedroogde Angus, geitenkaas en wortel met peer en gekonfijte gember

### Menu

- Kabeljauw in een jasje van knolselder en spek, gevuld met kwartel, dugléré
- Bisque van Noordzee garnalen
- Filet van Parelhoen overbakken van een persillade met pijnboompitjes, boschampionns, witloof, aardappeltje gevuld met groene kool, koolraap in rode wijn, gevuld met wortel en schorseneren

## Menu 27,00 € p.p.

vanaf 2 personen)

- Ballotine van zeetong met gemarineerde zalm, gebakken prei en handgepelde garnaaltjes
- Medaillon van Hertenkalf, gebakken witloof, appel met veenbesjes boschampionns, groene kool met raapjes en wortel, rösti aardappeltjes

## Vissersmenu 28,00 € p.p.

(vanaf 2 personen)

- Bouillabaisse van de Noordzee met rouille en korstjes (zalm, kabeljauw, koningsgarnaal, daurade)
- Sole Ostendaise met garnaaltjes en mosselen duchesse aardappeltjes

## Koude visschotel 24,00 € p.p.

(vanaf 2 personen)

- Gemarineerde gepocheerde zalm Belle vue
- Tomaat met handgepelde garnaaltjes
- Cocktail van koningsgarnaal en kabeljauw
- Gerookte forel
- Tongfilet met broccoli, prei en shii take
- Aardappelsalade, cocktailsaus en tartaar

## Klassiek koud buffet 29,00 € p.p.

(vanaf 4 personen)

- Zalm Belle vue
- Tomaat met handgepelde garnalen
- Kabeljauw met gebakken witloof en knolselder
- Goudbrasem met appel, prei en koolrabi
- Gerookte heilbot
- Gedroogde Angus met Parmezaan, peertjes en wintergroentjes
- Pasta salade met ananas en gerookte eend
- Seranoham met druifjes en mandarijn
- Aardappelsalade, rijst salade met krokante groentjes
- Brood, boter en sausjes

## Buffet uit de wereldkeuken 24,00 € p.p.

(vanaf 4 personen)

- Taboulé met krokante groentjes en yoghurt dressing met sesam
- Linzensalade met broccoli, prei en gemarineerde makreel in kokos
- Kabeljauw met wortel, gember en limoen met gekonfijte knolselder in soja, mirin en rijstazijn
- Gemarineerde zalm met humus van paprika met appel en zoetzure witte kool in Arabische kruidenmix
- Camargue rijst Provençale met Mozzarella
- Vegetarische quiche met boschampionns en witloof
- Turks brood

## Assortiment hapjes 15,00 € p.p.

- Flan van Parmezaan met prei
- Feuilleté van gemarineerde zalm
- Cocktail van kreeft
- Bisque van Noordzee garnaaltjes
- Mille feuille van tongfilet met courgette, pastinaak Dyonnaise en prei
- Rode kool met appel, gedroogde Angus, geitenkaas en wortel met peer in gekonfijte gember

## A la carte

### Voorgerechten

- Tomaat met handgepelde garnaal (1 stuk) ..... 16,00 €
- Scampi's in lookboter 6 stuks..... 16,00 €
- Scampi's met curry, paprika, kokos en limoen ..... 16,00 €
- Cocktail van zeevruchten (handgepelde garnalen, krab, st.-jacobsvrucht en koningsgarnaal)..... 16,00 €
- Gemarineerde zalm Gafflachs..... 16,00 €
- Gegratineerde st.-jacobsvruchten met prei..... 16,00 €
- Brochet van scampi met goudbrasem en spek Dyonnaise..... 18,00 €
- Vissoep van de Noordzee met rouille en korstjes..... 14,00 € p. liter
- Bisque van Noordzee garnaaltjes ..... 12,00 € p. liter
- Velouté van boschampionns..... 12,00 p. liter

### Hoofdgerechten

- Scampi's in lookboter 9 stuks met basmati rijst..... 22,00 €
- Scampi's met curry, paprika, kokos en limoen met basmati rijst..... 22,00 €
- Tomaat met handgepelde garnaal 2 stuks ..... 24,00 €
- Gegratineerde kabeljauw, koningsgarnaal en st.-jacobsvrucht met een puree van groene kool..... 22,00 €
- Gebakken zalm met spek, gebakken witloof, broccoli taartje met knolselder rode wijnsaus met boschampionns duchesse aardappeltjes ..... 22,00 €
- Bouillabaisse van de Noordzee met rouille en korstjes (zalm, tongfilet, kabeljauw, goudbrasem, langoustines, koningsgarnaal en Noordzee garnaaltjes)..... 27,00 €
- Stoofpotje van hertenkalf met wijnpeertjes, witloof, ragout van wintergroentjes en puree van knolselder ..... 23,00 €
- Medaillon van Hertenkalf, rösti aardappeltjes, appel en veenbesjes, witloof, boschampionns en ragout van wintergroentjes..... 23,00 €
- Filet van Parelhoen overbakken van een persillade met pijnboompitjes, boschampionns, witloof, aardappeltje gevuld met groene kool, koolraap in rode wijn, gevuld met wortel en schorseneren ..... 22,00 €