



OFFERTE / MENUVOORSTEL LENTE 2015

BBQ-MENUS

Hieronder vindt u enkele menuvoorstellen voor BBQ. Als u dat wenst, kan er iets vervangen worden of stelt u uw menu zelf samen naar eigen smaak. Aarzel niet om mij hierover te contacteren.

Alle menu's zijn inclusief :

- Salade van seizoenstomaten
- Gemengde sla, mesclun...
- Seizoensalades
- Pasta of rijstsalade
- Wortelen, broccoli, boontjes...
- Koude aardappelsla
- Stokbrood
- Mayonaise, andalouse, brasil, tartaar...

Hapjes : 3 st/p = € 5,50/p

- Warm gegrilde bruschetta met champignons en rauwe ham
- Frisse tartaar van rivierkreeftjes en tomaat
- Glaasje met watermeloen en feta
- Spiesje van kip met dipsaus
- Geitenkaas met courgette
- Scampi gegrild met dipsaus
- Gebakken chorizoworst met paprika
- Gelakt buikspek met cola en garnituur
- Gegrilde sardienfilets met tomatensalsa
- Vitello tonata op de gril (+ 0.70 €/p)



Menu 1: € 18,00/p. Keuze uit 3 stukken vlees/p

- BBQ-worst, spek, kipfilet (met curry of limoen), rundsaté, witte en zwarte pensen, lamsbout, varkensspiering/filet gemarineerd, kippenbillen, merguez, chipolata, kalkoensaté, scampispies (3 st) gemarineerde nootham (varken), varkenssaté met mosterdmarinade, hamburger... Met verse ratatouille.

Menu 2: € 20,50/p

- BBQ-worst, kipfilet opgevuld, vispakketje met fijne groenten, speenvarkenham op bbq gebakken en gelakt.

Menu 3: € 26,20/p

- Gegrilde gamba's, spek, kipbrochette, entrecote met verse pepersaus en aardappel in de schil.

Menu 4: € 28,50

- Gegrilde gamba's (2 st), vis met fijne groenten en sausje, entrecote met pepersaus en aardappel in de schil of gebakken aardappels met seizoensgroenten.

BBQ-MENUS GOURMANDE

Gourmandevoorgerechten (worden vergezeld van brood, toast of pasta)

Gegrilde zalm met papillot van spinazie-mosterd en pijnboompit

Gegrilde zeebaars met erwtencrème en asperges

Licht gepekeld gegrilde zalm met panzanella (tomaat -ui-komkommer-brood)

Papillot van baars met oosterse invloeden



Gamba 3 st met aioli

Gegrilde portobello (champignons) gevuld met gerookte zalm

Gegrilde sardienfilets met tartaar van tomaat

Spies van hondshaai met citroengras en venkel

Vitello tonato op de grill

Alle VG : € 14/p vanaf 20 p

Gourmandehoofdgerechten

Kalfsribstuk met gegrilde courgette en venkel met Provençaalse saus € 17,50/p

Gerijpte entrecote met gegrilde groenten en pepersaus € 20,45/p

Iers ribstuk met tomatenassortiment en saus naar keuze € 19,20/p

Duroc d'olive kroon gelakt met mosterd-honing en peultjessla € 18,80/p

Tonijnsteak kort gegrild met sesam en frisse sla of ratatouille € 20,55/p

Zwaardvissteak met limoensaus € 20,80/p

Heeft u andere wensen voor uw BBQ, aarzel dan niet om ons te contacteren via mail of gsm.

Dessert

Ijslam : € 3,50 /p

Buffet : € 8,20/p

Voor BBQ minder dan 20 personen vragen wij een forfait van € 40 euro

Indien gewenst: borden en bestekken worden meegebracht en vuil terug meegenomen € 1,00/p

Er wordt gevraagd een stopcontact ter beschikking te stellen voor eventuele verlichting en kookplaatje, mogelijkheid tot gebruik van wijnglazen op aanvraag.



PAELLA

Wij maken paella bij thuis (ook af te halen) op authentieke pannen naar uw smaak, deze kan vooraf gegaan worden door een tapasbuffet, begeleid met enkele frisse Spaanse wijntjes of een glaasje cava. Voor minder dan 20 personen wordt een klein supplement aangerekend.

Prijzen vanaf 20 personen

Tapasbuffet vanaf € 8,00/p

Paella met vlees € 16,00/p vanaf 20 pers (kip, konijn, chorizo, ribbetjes)

Paella mixta € 18,00/p vanaf 20 pers (kip, konijn, mosselen, gamba, vis, inktvisjes, chorizo, venusschelpjes...)

ITALIAANS - pastabuffet

Hapjes :

- Tomaat-mozzarellaspiesje
- Bruschetta (divers)
- Olijven en zongedroogde tomaatjes
- Antipasta
- Bruschetta met gegrilde sardienfilet
- Bruschetta met gelakt spek
- Prosciutto crudo (ter plaatse gesneden) - supplement!!!

Hoofdbuffet:

- 1 / koude (pasta-)salades (optioneel)
- Pasta gerookte zalm-broccoli-dille



- Pasta kip-appel-noot
- Panzanella brood-tomaat
- Vitello tonata
- Salade caprese

2 / pasta (ter plaatse bereide verse sausen en pasta)

- Pasta scampi-mosselen-ricard-fijne groenten
- Pasta pesto-kerstomaat
- Pasta bolognese
- Pasta ricotta-spinazie-kalfsvlees/kip
- Pasta sardienfilet-paprika
- Pasta van de chef

Kinderen tot 10 j: € 10,00/p

Volwassenen: € 23,00/p vanaf 20 pers

Supplement italiaanse ham: € 2,20/p (of we brengen een ham mee en u neemt de rest over)

BREUGEL

Breugeltafel: koud

- Gebakken gehaktballetjes met diverse kruiden
- Witte en zwarte pensen met rabarber en appelcompote
- Vleesbrood met kriekjes
- Huisgemaakte boerenpastei en paté van de chef
- Varkensgebraad
- Kippenbouten
- Kopvlees
- Gebakken buikspek licht gezouten
- Vlaai en rijstpap met bruine suiker



- Brood en smout (voor de liefhebbers)

Volwassenen: € 16,50/p

Breugeltafel: gemengd

- Idem koud
- Warme beenham (speenvarken, licht gepekeld en gekruid) met mosterdsaus
- Warm gebakken spek met gebakken groenten

Volwassenen : € 21,20/p

BEENHAM

Geserveerd met verse frisse slamixen, een warm sausje, koude sausjes, gebakken ui of uiencompote...

Met gebakken aardappels, broodjes, aardappel in de schil, pasta...

Durocham: (weegt min 8 kg) wordt gekruid en licht gepekeld, langzaam in de oven gegaard en ter plaatse versneden

- Vanaf 20 – 25 pers
- Bestellen min 14 dagen voordien!!!

Speenvarkenham: (hammetjes tussen 2,5 en 5 kg)

- Mogelijk vanaf 6 pers
- Zachte structuur, mager vlees

Gegrilde BBQ ham: eze wordt of in versneden delen of per snede gegrild op de BBQ en kan eventueel afgewerkt worden met een glazuurlaagje naar eigen smaak (zoet, pittig, mosterd ...)



Noothammetje: het fijnste en magerste stuk uit de achterham kan zachtjes gegaard worden op de BBQ of in de oven, best vergezeld van een frisse salade en een warm sausje.

Prijzen voor beenham a volonté zijn vrijblijvend te bekomen maar verschillen van prijs afhankelijk van aantal personen, keuze van de soort ham, de bijgerechtjes... Aarzel daarom niet om ons te contacteren, zodat we een vrijblijvend prijs op maat kunnen opmaken.

KLASSIEKERS

Deze gerechten kunnen wij zowel bij u thuis serveren, of u kan ze afhalen na bestelling.

Zwartpootkip of Mechelse koekoek met Ecrevissesaus met gebakken aardappels in de oven € 17,00/p

Varkenswangetjes traag gegaard in met Rodenbach en Affligem donker met aardappel in de schil, verse mayonaise en een fris slaatje € 15,00/p

Varkenswangetjes op z'n zuiders met pasta of... € 15,00/p

Kalfsblanquet 'classic' met smeùige puree van Ratte € 15,00/p

Kalfsblanquet van de chef (diverse champignons en pepersaus) € 15,00/p

Coq au vin € 14,25/p

Orlofgebraad met erwttjes, gebakken witloof en kroketten € 14,50/p

Oso bucco à la milanese met verse groentjes, pasta of gebakken aardappels € 17,00/p

Tongrolletjes op Oostendse wijze, Normandische wijze, kreeftensaus of van de chef
3 st/p € 14,20 5 st/p € 16,25

Varkenshaasje Forestière, saus op basis van spekjes, champignons, uitjes en prinsessenboontjes € 15,20 /p

Speenvarken rug traag gegaard met lentegroentjes en krieltjes € 19,20/p

Dunne lende in een zoutkorst met seizoen groenten € 19,00/p

Vis van de dag op een bedje van spinazie en garnaaltjes € 15,20/p

Vis (zeebaars, dorade... volgens marktaanbod) in zoutkorst met dragonsausje € 17,00/p



Koude zalmschotel met tomaatgarnaal € 25,00/p

Koude visschotel € 21,45/p

Heeft u zin in iets anders zoals gamba's, coquilles, asperges... Vraag er gerust naar en samen stellen we voor u een menu op maat samen.

NIEUW !!! in het gamma van onze leveranciers verschillende soorten Dry Aged rundsvlees van verschillende rassen

vb : Simmentael, Limousin, Hereford

Vanaf begin maart tot eind april ook verschillende soorten lamsvlees keuze uit melk- of weide lam, uit de vier windstreken... Vraag er gerust naar!!!

NIEUW !!! SPEENVARKEN OF PORCHETTA AAN 'T SPIT

Verder kunt u bij ons ook terecht voor al uw feestelijkheden zoals recepties (hapjes en drank), babyborrels, verjaardagsfeestjes, bedrijfsfeestjes bij u thuis of op verplaatsing, waar wij u graag van dienst zijn met BBQ, paella, beenham, wok...

Onze huiscava is te verkrijgen aan € 7,80/fles

Niet verbruikte flessen worden teruggenomen. Het gebruik van onze glazen is gratis.

Voor eventuele wijntips kan u ook bij ons terecht! Wij hebben een uitgebreid assortiment van verschillende wijntjes tussen de € 4,00 en de € 10,00. Vraag gerust onze lijst!!!

Verhuur van tent 5x8 m met zijwanden (compleet waterdicht, vergelijkbaar met dekzeil van vrachtwagens) opstellen + afbraak € 200,00 excl Btw