

eg catering 2019 barbecue vanaf 25 personen - leveren vanaf 20 personen

maak je keuze uit vis- en vissoorten

vis-schaaldieren

6,00	Oester in papillot-spinazie - champagne-sjalotbotersaus (2 per persoon)
6,50	Papillot zalm (80 gr)-bataataardappel-Oostenrijks schinkenspeck-jonge prei-citroen-peterselieboter
8,50	Papillot van op vel gebakken zeebaars (80gr) en witte asperges (mei-juni)of groene asperges - saffraansausje
11,00	Aardappel in de pel gevuld handgepelde grijze garnalen (50gr) - crème double met fijne kruiden
12,00	Zeeduivelnootjes in parmaham op spies - romig vissausje met fijne groentjes en grijze garnaaltjes
12,00	Brochette 6 grote scampi (16/20)- bieslook-lookboter
12,00	Brochette 3 grote coquilles (75gr)in spek - aubergineboter met zwarte olijven en limoen
12,00	Brochette 2 reuzengambas (11/15)in rode pesto - bieslook-lookboter
18,00	Gegrilleerde kreeft (1/2 kreeft van 200 gr)- Italiaans kruidenboeket - kreeftensaus nantua

vlees

varken

2,75	Barbecueworstjes (80gr)
3,00	Hamburgertje (80gr)- emmentalkaas - gerookt spek
3,25	Ribbetjes (120gr)- klassieke kruidenmarinade
3,50	Spare ribs (120gr)- honingmarinade-zoete soja-5 kruiden
3,50	Mini witte pens-mini zwarte pens (80gr)op spies/chorizo/confit rode ui en appel
3,75	Brochette (80gr)- paprika-courgette-aubergine
3,75	Duke of Berkshire dikke (1cm) speklap langzaam gegaard - Medina Oosterse kruidenmix
5,00	Varkenshaasje (100gr) "ras el hanout" in Marokkaanse kruidenmengeling - fondant paprika en tomaat
6,00	Brasvar varkenskroon op zijn geheel gebraden - champignonroomsaus
6,00	Gebraiseerde polderham in een mosterd-honingkorst/provence kruiden (minimum 30 pers.) 1 ham is, indien er 3 andere soorten vlees of vis worden genomen, voldoende voor 50 personen

lam

3,00	Merguez pikante lamsworstjes (80 gr)
6,25	Brochette (80gr) met courgettes-aubergines-pestomarinade - looksausje met dubbele room/bieslook
7,00	Bout (80gr) op zijn geheel/ratatouille zuiderse groenten (minimum 15 pers)
8,00	Kroontje (100gr) in rozemarijnmarinade

rund-kalf

6,50	Brochette rund (120gr) - paprika-ui-courgette - hofmeesterboter
8,50	Côte à l'os rund (150gr) - béarnaisesaus of bordelaisesaus of champignonroomsaus of peperroomsaus of provencaalse saus (1 saus inbegrepen, extra andere saus=0,50€/aantal bestelde hoeveelheid)
10,00	Ierse runder rib eye (120gr) - bordelaisesaus (sjalot, rode wijn, kalfsjus, boter) of béarnaisesaus of champignonroomsaus of provencaalse saus (1 saus inbegrepen, extra saus=0,50€/aantal bestelde hoeveelheid)
10,00	Dubbele kalfskotelet (120gr) provencaalse saus of béarnaisesaus of bordelaisesaus of champignonroomsaus of peperroomsaus (1 saus inbegrepen, extra saus=0,50€/aantal bestelde hoeveelheid)
9,50	Japanse Tataki van gegrilde runderbavette (super stuk met veel smaak voor echte vleesliefhebbers), noedelsalade

gevogelte - andere

4,50	Brochette van kalkoenfilet (80gr) - paprika-courgette-aubergine-spek-kerriesaus met ananas en korianderkruid
4,50	Kippenfilet tandoori (80gr) Indische yoghurtmarinade met cashewnoten en gekonfijte citroen
5,00	Kalkoenrol "Asain Style" (100gr) in spekmantel en gevuld met kalfsgehakt en Oosterse pesto - ananas-kokossaus
6,00	Kwartel (volledige kwartel) op spies in olijven- ansjovismarinade - rozemarijn - chorizo
3,00	Kippenpootje (80gr) kruidenmarinade
7,00	Eendenborst (80gr) in honing-sinaasappelmarijnade/garam massala
7,00	Konijnenrug (100gr) "saltimbocca" met salie en parmaham - bigarade saus met gekonfijte limoen
7,00	Yakitori parelhoenspiesje (80gr) in zoetpikante chilisaus met soja, gember en citroengras

warme groenten - diversen

2,00	Gevulde aubergine met romige roquefortkaas
2,00	Aardappel in de pel met crème double en bieslook
2,00	Ratatouille paprika - aubergine - courgette en basilicum
3,00	Papillot van witte asperges (mei-juni) of groene asperges (juli-september) op zijn Vlaams met blanke botersaus en mimosa eitjes

artisaanaal bereide sausen

0,50	Mayonaise
0,50	Peterselievinaigrette
0,50	Cocktailsaus - opgeklopte room - cayennepeper
0,50	Tartaarsaus - fijngesnipperde uitjes - bieslook
0,50	Fijne yoghurt-kruiddressing
0,50	Dille-honingdressing-graantjesmosterd-olijfolie
0,50	Basilicum-knoflookdressing
0,50	Kruiddressing roquefortkaas - fijngesnipperde walnoten
0,50	Griekse tzatziki-look-komkommer-feta

salades

0,50	Tomatensalade - fijngesneden jonge uitjes
0,50	Gemengde slasoorten
0,50	Geraspte worteltjes natuur
0,75	Tomatensalade -mini mozzarella -basilicumpesto
0,75	Komkommersalade -dille-arbequina olijfolie-fleur de sel
0,75	Aardappelsalade -rode sjalotjes-pijnboompitjes-platte peterselie
0,75	Bloemkool roosjes- broccoli roosjes-geroosterde amandelschilfers-krokante spekreepjes
0,75	Gemarineerde witte koolsalade -gele-, groene-, rode paprika-provencaalse kruidenmarinade
0,75	Mesclun rode zuring-mosterdsla-raketsla-radijs
0,75	Geraspte knolselderij in lichte mayonnaise
1,00	Inca tomatensalade (groene-, gele-, oranje tomaat, coeur de boeuf, black russian enz...) en olijftapenade
1,00	Fijne knolselderij reepjes-julienne ham-zoetzure augurk-jong uitjes
1,00	Gebakken krieltjes -krokante spekreepjes-arbequina olijfolie
1,00	Julienne bataat-wortel-knolselderij gemarineerd in mirin, su en zoetpikante chili
1,00	Fettuccini pastasalade-basilicumpesto-gekonfijte tomaat
1,00	Groene extra fijne boontjes -krokante spekreepjes-jonge uitjes
1,00	Rijst salade-kurkuma - ananas - gember en citroengras - koriander
1,00	Champignons salade "à la grecque"- limoen-sesamzaadjes
1,00	Kritharaki Griekse pasta met venkel in Griekse yoghurt dressing met komkommer, dille en feta
1,00	Quinoa en Bulgur met bataat en rammennas "Asian Style"
1,00	Couscous -ratatouille paprika-aubergines-courgettes-Italiaans kruidenboeket

desserts (vanaf 10 personen)

6,00	Op de barbecue gebakken ananas - koude sabayon met maraskijnkerslikeur
6,00	Papillot perzik met amandelboter - rozijnen-vanille - vanilleroomijs(juli, augustus)
6,00	Papillot van in karamel gebakken golden appel - kaneel-amandelschilfers - vanilleroomijs

Barbecue met artisaanaal bereide verse salades. Vis en vlees, salades enz... van 1ste kwaliteit	
Er worden geen diepvries- en bokaalproducten gebruikt. Kwaliteit, versheid en service zijn onze troeven	
<u>Inbegrepen</u>	<u>Niet inbegrepen</u>
> 6%BTW	> Gebruik van porselein, glazen en bestek. Kan gehuurd worden.
	> Overige materiaal zoals tafels, stoelen, linnen enz.. kan gehuurd worden vraag inlichtingen
	> Diensten