

WITTE ASPERGES

3 gerechtjes één na één geserveerd

1. Witte asperges in peterselievinaigrette met limoen - Artisaan gerookte Schotse zalm - Handgepelde grijze garnaltjes
2. Aspergesoepje - Stukjes asperges - Bieslookschuim
3. Witte volle grond asperges (3 stuks AA) op zijn Vlaams natuur - Blanke botersaus - Geplette eitjes - Peterselie

22.00

VOORGERECHTEN

KOUD

Tonijn - Nobashi garnaal - Makreel

Sashimi Albacore tonijn-escabeche - Nobashi garnaal - Tartaar van Makreel met yuzu - Granny Smith appel in Gin en rode biet
Flinterdunne komkommer-venkelmarinade - Dille en arbequina olijfolie - Guacamole

22.00

Vitello tonnato - Parmaham - Eendenlever

Kalfsfilet "vitello tonnato" in Caesar dressing- Mozzarella bufala in raketslapesto en San Marzano tomaat - Raketsla
Zuiderse groentjes en oijftapenade - Parmezaanse kaas - Crumble parmaham

22.00

WARM

Gamba

Ravioli gamba en à la minute gebakken gamba - Soepje kokosmelk-ananas met gember en citroengras - Wokgroenten
Paprikafondant met Oosterse kruiden

19.75

Witte asperges - Artisaan gerookte zalm - Zeebrugse garnaal

Witte volle grond asperges - Blanke botersaus met geplette eitjes - Lauwe artisaan gerookte zalm - Mousseline saus
Zeebrugse handgepelde garnaal - Isigny room-bieslook

21.00

Kwartel - Kalfszwezerik

Gebakken kwartelborst en in honing gekonfijt pootje - Kalfszwezerik gefruït in sesam- en maanzaadjes - Zalfje peterseliewortel
Jonge prei, bloemkoolrosjes en lente-ui - Rode biet - Lichte kwarteljus met Rodenbach Grand Cru en marjoleinkruid

22.00

Kreeft

Kreeft "à la nage" in Champagne-vanillesausje - Primeurgroentjes allerlei in blanke botersaus met platte peterselie
Linguine fijne pasta in ricotta-basilicumpesto met pijnboompitjes

24.00

SOEPEN

Asperges

Asperges - Stukjes asperges - Bieslookschuim

6.00

Tomaat

Primeurtomaat - Stukjes tomaat

6.00

Kreeft

Kreeft - Armagnacparfum - Stukjes kreeft

11.00

VISGERECHTEN

Zeebaars - Kokkeltjes - Thaise garnituur

Zeebaars gelakeerd zoetpikante chili-soja en komijn - Kokkeltjes - Vluggebakken wokgroentjes en beukenzwammetjes
Sausje rode kerrie-kokos-limoen-koriander - Somen noedels

20.00

Kabeljauw

Kabeljauwhaasje op vel gebakken en grijze handgepelde garnaltjes - Dugléré saus met stukjes tomaat en sjalot
Witte volle grondasperges - Mousselinesaus - Geplette aardappel met bieslook

22.00

Zeeduivel - Kreeft

Zeeduivel - Kreeftenmedaillon - Lamsoor en Zeekraal - Witte asperges - Lichte venkel-kreeftenjus - Aardpeerzalfje

24.00

Tarbot

Jonge tarbot - Marktverse lentegroentjes allerlei - Lauwe salsa tomaat-sjalot-basilicum-graantjesmosterd
Blanke botersaus - Quinoa en Bulgur

24.00

VLEESGERECHTEN

Varkenshaasje

18.50 Varkenshaasje "Cross & Blackwell" romig picklessausje - Lentegroentjes allerlei en beukenzwammetjes

Aardappelkroketjes met amandel

Eendenborst

19.50 Gelakte eendenborst krokant gebakken "à l'orange" in sinaasappelsaus met sinaaspartjes - Jonge wortel en lente-uitjes

Aardappelkroketjes

Oso bucco

19.50 Kalfs osso bucco "Milanaise" in tomatensausje met oregano - Jardinière groentjes - Tricolore tomaat en sjalot

Fettuccini pasta met basilicum.

Duke of Berkshire côte à l'os en gelakt buikspek

21.00 Côte à l'os en gelakt Buikspek "Duke of Berkshire" langzaam gegaard en gebakken - Shii take en sjalot - Lentegroentjes

Witte asperges - Dijonnaisesaus met graantjesmosterd - Crumble spek - Dauphine aardappel - Jus natuur

Aberdeen Angus runderfilet

23.00 Runderfilet Aberdeen Angus op zijn geheel gebraden - Béarnaise saus en rode wijnsaus "Bordelaise"
Extra fijne boontjes natuur in boter met sjalot - Primeur bloemkool-broccoli en piramidekool in blanke botersaus
"Ratte" aardappel, peterselie

Lam

22.00 Gebraden bout van melklam - Zuiders kruidenboeket - Ratatouille - Rozemarijnjus - Extra fijne boontjes-breydelham

Tomaatje in de oven - Gegratineerde roomaardappelen

24.00 Gebraden lamsfilet - Gebakken lamszwezerik - Auberginerolletje met shii take - Lentegroentjes allerlei
Quiche met tomatenfondant en mozzarella -Gegratineerde roomaardappelen

Bresse duifje

24.00 Gebraden Bresse duifje - In eigen jus gekonfijt boutje - Jus natuur - Zalfje jonge wortel - Dauhpine aardappel

Primeurgroentjes erwtes, moerasbonen, en asperges in blanke botersaus

NAGERECHTEN

Aardbei

2 nagerechten met aardbei één na één geserveerd

11.00 1. Aardbeien en huisbereid Vanilleroomijs bourbon - Aardbeien coulis - Amandelkrokantje
2. Aardbeien en Mousse aardbei, mascarpone en basilicum - Vanillesaus bourbon

Mango - Ananas

9.00 Carpaccio extra zoete mango en ananas in limoncello en maracuyajus met gember en citroengras
Griekse Yoghurt-rabarberroom - Krokantje amandelnoot

Lauw chocoladetaartje

9.00 Lauw opgediend chocoladetaartje "moelleux" met pecannoten - Chantilly en huisbereid vanilleroomijs bourbon
Gekonfijte kumquat - Chocoladecrumble

Assortiment nagerechten (minimum 15 personen)

15.00 Flensje sinaasappelsaus Grand Marnier - Aardbeien met aardbeien coulis - Chocolademousse - Crème brûlée
Vanilleroomijs bourbon

IJslammetje

5.75 Met artisaanaal roomijs en frambozensausje (keuze uit vanille,aardbei,framboos,mokka - maximum 2 smaken per lammetje)

Alle gerechten worden artisaanaal bereid met marktverse producten

Prijzen zijn zonder dienst

incl: 6% BTW, gebruik van keukenmateriaal, wij beschikken over een mobiele oven en inductievuurtjes.
vanaf 12 personen uren 1 kok inbegrepen, minder dan 12 personen = 25,00€ per uur.

excl: Gebruik porselein, glazen, bestek. prijslijst op aanvraag.

Overige materiaal zoals tafels,stoelen,linnen enz. kan gehuurd worden. Prijslijst op aanvraag.

Diensten

Kilometervergoeding van 0,55€ per kilometer (eerste 20 km gratis).

Inlichtingen

eg catering/absil dominique
Ieliedreef 7 - 8300 knokke-heist
tel: 050/614242 of 0475/949573

ondernemingsnr: BE 0831.222.197
mail: info@traiteur-govaert.be
web: www.traiteur-govaert.be