

eg catering

2020

barbecue vanaf 25 personen - leveren vanaf 20 personen

maak je keuze uit vis- en vissoorten

**vis-schaaldieren**

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

**vlees****varken**

2,75	<b>Barbecueworstjes</b> (80gr)
3,00	<b>Hamburgertje</b> (80gr)- emmentalkaas - gerookt spek
3,25	<b>Ribbetjes</b> (120gr)- klassieke kruidenmarinade
3,50	<b>Spare ribs</b> (120gr)- honingmarinade-zoete soja-5 kruiden
3,50	<b>Mini witte pens-mini zwarte pens</b> (80gr) op spies/chorizo/confit rode ui en appel
3,75	<b>Brochette</b> (80gr)- paprika-courgette-aubergine
3,75	<b>Duke of Berkshire dikke (1cm) speklap</b> langzaam gegaard - Medina Oosterse kruidenmix
5,00	<b>Varkenshaasje</b> (100gr) "ras el hanout" in Marokkaanse kruidenmengeling - fondant paprika en tomaat
6,00	<b>Brasvar</b> varkenskroon op zijn geheel gebraden - champignonroomsaus
6,00	<b>Gebraiseerde polderham</b> 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	<b>Merguez pikante lamsworstjes</b> (80 gr)
6,25	<b>Brochette</b> (80gr) met courgettes-aubergines-pestomarinade - looksausje met dubbele room/bieslook
7,00	<b>Bout</b> (80gr) op zijn geheel/ratatouille zuiderse groenten (minimum 15 pers)
8,00	<b>Kroontje</b> (100gr) in rozemarijnmarinade

**rund-kalf**

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

**gevogelte - andere**

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

**warme groenten - diversen**

2,00	Gevulde <b>aubergine</b> met romige roquefortkaas
------	---

2,00	<b>Aardappel in de pel</b> met crème double en bieslook
2,00	<b>Ratatouille</b> paprika - aubergine - courgette en basilicum
3,00	Papillot van <b>witte asperges</b> (mei-juni) of <b>groene asperges</b> (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	<b>Tomatensalade</b> - fijngesneden jonge uitjes
0,50	Gemengde <b>slasoorten</b>
0,50	Geraspte <b>worteltjes</b> natuur
0,75	<b>Tomatensalade</b> -mini <b>mozzarella</b> -basilicumpesto
0,75	<b>Komkommersalade</b> -dille-arbequina olijfolie-fleur de sel
0,75	<b>Aardappelsalade</b> -rode sjalotjes-pijnboompitjes-platte peterselie
0,75	<b>Bloemkoolroosjes-broccoli</b> roosjes-geroosterde amandelschilfers-krokante spekreepjes
0,75	Gemarineerde <b>witte koolsalade</b> -gele-, groene-, rode paprika-provencaalse kruidenmarinade
0,75	<b>Mesclun</b> rode zuring-mosterdsla-raketsla-radijs
0,75	Geraspte <b>knolselderij</b> in lichte mayonnaise
1,00	<b>Inca tomatensalade</b> (groene-, gele-, oranje tomaat, coeur de boeuf, black russian enz...) en olijftapenade
1,00	Fijne <b>knolselderij</b> reepjes-julienne ham-zoetzure augurk-jong uitjes
1,00	Gebakken <b>krieltjes</b> -krokante spekreepjes-arbequina olijfolie
1,00	Julienne <b>bataat-wortel-knolselderij</b> gemarineerd in mirin, su en zoetpikante chili
1,00	<b>Fettuccini</b> pastasalade-basilicumpesto-gekonfijte tomaat
1,00	Groene extra fijne <b>boontjes</b> -krokante spekreepjes-jonge uitjes
1,00	<b>Rijstsalade</b> -kurkuma - ananas - gember en citroengras - koriander
1,00	<b>Champignonsalade</b> "à la grecque"- limoen-sesamzaadjes
1,00	<b>Kritharaki</b> Griekse pasta met venkel in Griekse yoghurt dressing met komkommer, dille en feta
1,00	<b>Quinoa en Bulgur</b> met bataat en rammennas "Asian Style"
1,00	<b>Couscous</b> -ratatouille paprika-aubergines-courgettes-Italiaans kruidenboeket

### desserts (vanaf 10 personen)

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

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