

## EG Catering oktober 2020 - maart 2021

### Gerechten voor Lunch of Diner

Niet verkrijgbaar van 15 december 2020 tot 15 januari 2021

#### Voorgerechten koud

- 19,00 **Kreeft cocktail I "Belle Vue"** kreeft uit de schaal - Cocktailsaus - Sla laitue - Kerstomaat - Kwarteleitje - Fijne groentjes - Tuinkers Shiso en radijs
- 23,00 **Graved laks - Nobashi garnaal - Tartaar zeebaars en oester I**  
Sashimi graved laks huisgemarineerde zalm (steranijs-komijn-zwarte peper-korianderbolletjes-fleur de sel-suiker) - Nobashi garnaal-dille  
Tartaar zeebaars, wakame, yuzu, sjalot - Oestermayonaise - Granny Smith appel, Gin, rode bietjus - Komkommer-Venkel-Radijs
- 23,00 **Vitello tonnato - Mozzarella bufala I** Kalfsfilet "vitello tonnato" lage temperatuur gegaard - Caesar dressing  
Bufala mozzarella, roquette pesto - San Marzano tomaat - Zuiderse groentjes, olijftapenade met Arbequino - Mesclun  
Parmezaanse kaas - Crumble parmaham

#### Voorgerechten warm

- 21,00 **Gamba I** Oosterse ravioli met gamba - Gamba à la minute gebakken - Kokosmelk-Ananas soepje met gember en citroengras  
Wokgroentjes - Paprikafondant met Oosterse kruiden
- 21,00 **Gepofte aardappel - Grijs handgepelde garnaal - Lauw gerookte zalm I** Mousseline saus en Isigny room  
Garnaaltjes "Rederij Goede hoop" en artisanaal gerookte zalm - Geplette eitjes
- 23,00 **Kwartel - Kalfszwezerik I** A la minute gebakken kwartelborst en in honing gekonfijt kwartelboutje - Crème peterseliewortel  
Kalfszwezerik gefruït in sesam- en maanzaadjes - Prei, bloemkoolroosjes en bosuitjes - Kwarteljus "Rodenbach Grand cru"
- 26,00 **Babycreeftje<sup>(geheel)</sup> "A la nage" I** Blanke boter van kreeft- en venkeljus - Groentenbrunoise witte selder - venkel - prei - wo  
Homemade fijne pasta natuur - Lauwe salsa tomaat en sjalot

#### Soepen

- 6,50 **Pompoen I** Ciabata broodkorstjes - Komijn
- 9,00 **Zeeuwse mosseltjes I** Mosseltjes - Kerrie aroma - Witloof
- 11,50 **Kreeft I** Stukjes kreeft - Armagnacparfum

#### Visgerechten

- 21,00 **Zeebaars - Venusschelpjes - Mosselen - Oosters I** Zeebaars gelakeerd chili, soja en komijn - Venusschelp en Moss  
Roerbakgroentjes - Sausje rode kerrie, kokos, limoen, koriander - Quinoa, Frekeh en Bulgur
- 23,00 **Kabeljauwhaas I** Natuur gegaard lage t° - Dugléré saus, stukjes tomaat en sjalot - Grijs handgepelde garnaal - Spinazie  
Mousseline saus - Vorkgeprakte aardappel met bieslook
- 25,00 **Tarbot - Kreeft I** A la minute gebakken tarbot - Kreeftenmedaillon - Witte selder krokant en Veldsla in boter.  
Lauwe salsa picada (tomaat, zoete ui, olijfgroen en zwart, look, jalapeno, koriander, pijnboompit, olijfolie) - Champagne-vanille sausje - Kritharaki Griekse pasta

## Vleesgerechten

- 21,00 **Hoevekip Landes label rouge "saltimbocca" I** *Langzaam gegaarde suprême van hoevekip met parmaham Krokette van boutjesvlees - Caponata Siciliana zuiderse ratatouille - Tomaatje met olijftapenade - Jus natuur met salie*
- 23,00 **Kalfs ribeye Cross & Blackwell en Crispy Belly Pork I** *Langzaam gegaard kalfs ribeye en krokant buikspek Bloemkool en Broccoli gegratineerd - Romige picklessaus "Cross & Blackwell" - Crème peterseliewortel - Paillason aardappel*
- 25,00 **Runderfilet "dry aged" Helder I** *Natuurlijk gerijpt minimum 21 dagen geheel gebraden - Rode wijnsaus "bordelaise" met sjalot Fijne boontjes en groene asperges - Béarnaise - Vluggebakken trostomaatjes - Gebakken aardappeltjes "noisette"*
- 18,00 **Hertenstoofpotje "civet" I 1 sep - 15 feb** *Knolselderijpuree - Zilveruitjes, Spek, Champignons - Witloof - Appel en veenbes Wildsausje met donker Leffebier*
- 23,00 **Jong everzwijn I 1 aug - 10 jan** *Geheel gebraden rug in karamel-speculooskruiden - Wildjus met oude Portwijn Chartreuse boszwammen - Crème van knolselderij - Appel en veenbes - Dauphine aardappel - Sausje blauwe bes*
- 23,00 **Fazant I 15 okt - 10 jan** *Suprême en in eigen jus gekonfijt boutje - Witloof - Groene kool en spruitjes Pappardelle met eringii, shii take-beukenzwam, sjalot en truffel - Jus patrijs natuur*
- 25,00 **Hert I 1 sept - 15 feb** *Geheel gebraden rug - Eringii-Shii take-Beukenzwam met sjalot - Groene kool, spruitjes en gerookt spek Witloof - Appel en veenbes - Aardappel-amandel krokettes*

## Nagerechten

- 7,00 **Tatin appel taartje I** *Vanilleroomijs bourbon - Amandelcrumble*
- 8,00 **Duo Chocolademousse en Crème brûlée I** *Klassiek bereid*
- 9,00 **Citrusvruchten en Exotisch fruit I** *In maracuyajus met gember en citroengras - Roomijs mango en kokos - Kokoskrokar Rijstvermicelli gefruït - Snowsugar*
- 9,00 **Lauw chocoladetaartje I** *Chocoladetaartje "moelleux" met pecannoten en huisbereid stracciatella-pistache roomijs Gekonfijte kumquat - Chocoladecrumble*
- 9,00 **Geflambeerde ananas I** *Hele ananas gepiqueerd met vanillestok bourbon en gegaard in passievruchtenjus Geflambeerd en versneden aan tafel - Geserveerd met vanilleroomijs*
- 10,00 **Flensjes Suzette I** *Geflambeerd met Grand Marnier - Sinaasappelsausje met sinaaspartjes - Vanilleroomijs bourbon*

### Exclusief

Groot keukenmateriaal bv. dubbel gasbekken, grote oven enz...

Gebruik porselein, glazen, bestek enz... prijzen op aanvraag

Tafels, stoelen, linnen enz... kan gehuurd worden... prijzen op aanvraag

### Diensten

12 personen = 1 kok 8 uur inclusief. -12 personen=25€/uur excl.21% BTW

Bediening = 25€/uur excl. 21% BTW

### KM vergoeding

0,55€/km - 40 km heen en terug = gratis

### EG Catering

Leliedreef 7 - 8300 Knokke-Heist

050/614242 of 0475/949573

Ondernemingsnr.: 0831.222.197

Mail: [info@traiteur-govaert.be](mailto:info@traiteur-govaert.be)

Web: [www.traiteur-govaert.be](http://www.traiteur-govaert.be)