

EG Catering 15 augustus - 15 oktober 2020

Gerechten voor Lunch of Diner

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 aardapel - 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^(geheel) "A la nage" I** *Blanke boter van kreeft- en venkeljus - Groentenbrunoise witte selder - venkel - prei - wortel
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 Mossel
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, olijf groen 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
Kroketje 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 tomaten - Gebakken aardappeltjes "noisette"*
- 23,00 **Jong everzwijn I vanaf 1 aug** *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 **Patrijs I vanaf 15 sept** *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 vanaf 1 sept** *Geheel gebraden rug - Eringii-Shii take-Beukenzwam met sjalot - Groene kool, spruitjes en gerookt spek
Witloof - Appel en veenbes - Aardappel-amandel kroketjes*

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 - Kokoskrokantje
Rijstvermicelli gefruut - 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*

Alles artisanaal bereid met marktverse producten

Inclusief

BTW, klein keukenmateriaal, kleine oven, inductievuurtjes

Vanaf 12 personen: uren 1 kok inbegrepen. Minder dan 12 personen=25€/uur

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

Bediening = 22€/uur

KM vergoeding

0,55€/km - 40 km gratis

EG Catering

Leliedreef 7 - 8300 Knokke-Heist

050/614242 of 0475/949573

Ondernemingsnr.: 0831.222.197

Mail: info@traiteur-govaert.be

Web: www.traiteur-govaert.be