

EG Catering Oktober 2020 - Maart 2021
Tapas - Kleine gerechtjes
Niet verkrijgbaar van 15 december 2020 tot 15 januari 2021

Koud

Vis, schaal- en schelpdieren

- 4,00 **Vispasteitje I** *Klein slaatje - Tomaat en eitje - Cocktailsaus*
- 4,00 **Gerookte forel I** *Geitenkaas en Feta savoyard in flinterdun kruidenpannenkoekje - Wasabicrème*
- 5,00 **Taartje zeebaarstartaar en gerookte makreel - boekweitflensjes I** *Venkel en rammennas in dillemarinade - Isigny room*
- 7,00 **Gerookte Oosterschelde paling I** *Komkommer - Rode biet - Mierikswortel*
- 6,00 **Wrap gerookte zalm I** *Kruidenkaas en guacamole - Ijsbergsla - Worteltjes en jonge uitjes - Mierikswortel*
- 6,00 **Cannelloni gerookte zalm en king crab I** *Meloen in limoncello - Olijftapenade - Wasabizalfje - Shiso cress*
- 6,50 **Zeeuwse mosseltjes en Oester I** *Pompoen en Bataat - Freekeh en Bulgur - Wakame en Oestermayonaise*
- 8,00 **Tomaatje Garnaal I** *Handgepeld van "Rederij de Goede Hoop" - Klassieke mayonaise met bieslook*
- 7,50 **Carpaccio Monterosa tomaat en Grijs garnaal I** *Yoghurt-Parmezaancreme - Ciabatta croutons*
- 8,00 **Tataki tonijn I** *Sesamkorstje - Rijstnoedels met Oosterse groentjes - Sesam-Soja vinaigrette*
- 9,00 **Cocktail langoustines I** *Sucrine sla - Kerstomaat - Kwarteleitje - Cocktailsaus - Tuinkers*
- 8,00 **Sashimi "Graved Laks" I** *Ambachtelijk gemarineerde zalm - Nobashi garnaal - Parelcouscous, bataat - Venkel en Rammennas*

Vlees

- 7,00 **Kalfsgebraad "vitello tonnato" style I** *Méditerranee groentjes in arbequina olijfolie - Raketsla - Pecorino Romano*
- 7,00 **Rundercarpaccio I** *Fleur de Sel - Arbequina olijfolie - Fijne brunoise lentegroentjes - Appelpappertjes*
- 6,00 **Cannelloni parmaham en parfait van ganzenlever I** *Confit van Cévenne ui met vanille - Truffelzalfje - Oud Brugge kaas*
- 6,00 **Caesar salade gerookt kippenwit I** *Chorizo AOC - Ananas - Parmezaanse kaas - krokante groentjes in mirin en su*
- 7,00 **Carpaccio rund "tataki" I** *Chinese kool-sojascheut-babymais-beukenzwam-jonge ui - Somen - Chilidressing*

Veggie en Vegan

- 5,00 **Gegrilde Halloumi I** *Freekeh, Bulgur en Quinoa - Dipsausje basilicum en yuzu*
- 5,00 **Bruschettini San Marzano tomaat I** *Olijftapenade, jonge uitjes - Ocal olijfolie - Parmezaanse kaas*
- 6,00 **Buffala mozzarella I** *Tomatengazpacho met stukjes tomaat en basilicum - Zuiderse groentjes - Raketsla*
- 7,00 **"Carrot Lox" vegan salmon I** *Parelcouscous met bataat en pompoen - Rammennas - Radijs - Dille crème - Cress*

Warm

Oosters vis en vlees

- 5,00 **Dim Sum rondsgehakt I** *In won ton - Krachtige runderbouillon met gember en soja*
- 5,00 **Shumai open dim sum scampi-spek I** *In won ton - Yu Hsiang saus*
- 5,00 **Viëtnamees Nem kip I** *In rijstpapier - Gevuld met kip, wortelreepjes, sojascheuten, sojavermicelli - Dipsausje mango, chili, munt*
- 5,00 **Viëtnamees Nem gamba I** *In rijstpapier - Gevuld met gamba, lente-ui - koriander - gember - Dipsausje limoen, chili, paprika*
- 5,00 **Yakitori Japans kippenspies I** *Gebakken in zoet pikante chili met soja en mirin - Chop choy roerbakgroentjes*
- 6,00 **Springroll langoustines en krab I** *In loempiavel - Met taugé-wortel-rammennas - Lauwe vinaigrette zoet pikante chili, sjalot, mirin en su*

Vis, schaal- en schelpdieren

- 6,00 **Mossel en Vongoles I** *Bouillabaisse - Witte selder-worteltjes-venkel-tomaat - Rouille*
- 8,00 **Coquille - Duke of Berkshire gelakt buikspek I** *Oesterzwam en Enoki - Freekeh - Blanke boter*
- 8,00 **Gepofte aardappel - Grijs handgepelde garnaal - Lauw gerookte zalm I** *Mousseline saus - Isigny room - Bieslook*
- 9,00 **Zeebaars - Groene asperge I** *Kritharaki en Bulgur - Kreeftensausje - Tomatenfondant*

Vlees

- 6,00 **Chili con carne I** *Guacamole - Zure room - Cheddar - Taco - Koriander en sjalot*
- 7,00 **Pulled pork Hamburger I** *Gemarineerde witte kool en rode ui - Pita sausje met platte kaas, philadelphia en bieslook - Briochebroodje*
- 7,00 **Pita kip - Tzatziki I** *Salsa avocado - Grieks Tzatziki Griekse yoghurt - feta - komkommer - bieslook - Iceberg sla*
- 11,00 **Everzwijn I** *Peer en Veenbes - Knolselderijroom - Wintergroenten en Boschampignons - Gekonfijt witloof - Wildsausje met speculoos*
- 12,00 **Hertenootje I** *Peer en Veenbes - Knolselderijroom - Wintergroenten en Boschampignons - Gekonfijt witloof - Wildsausje oude Port*

Veggie en Vegan

- 5,00 **Springroll taugé-wortel-rammennas I** *Lauwe vinaigrette zoet pikante chili, sjalot, mirin en su*
- 5,00 **Chili sin carne in Portobellozwam I** *Salsa picada (tomaat, zoete ui, olijf groen en zwart, look, jalapeno, koriander, pijnboompit, olijfolie)*