



# Gourmet buffet

STIJLVOLLE GERECHTJES

gerechten à la minute samengesteld

- Aspergesoep | *schuim van grijze garnaal*
- Yakitori van kip | *rijstnoedels & soja-citrusvinaigrette*
- Meloensalade | *pecorino, prosciutto, balsamico & munt*

## Diner

### MEAT

- Kip Tikka Masala | *griekse yoghurt, koriander, tomaat & naanbrood*
- Gestoofd rundvlees met bruin bier | *mayo, opgelegd mosterdzaad & wedges*
- Filet Duke of Berkshire | *spinazie, jus, spekcrunch & aardappelen en epoise*
- Lamsschenkel | *massamancurry, doperwt en krieltjes (+ 3,00 euro pp)*
- Luxe vol-au-vent van hoevekip | *bladerdeeg, kropsla met kruidendressing & pomme pont neuf*
- Côte à l'os gerijpt Belgisch witblauw | *witloofsalade, kruidige krielaardappeltjes & peperroom of archiducsaus (+ 3,00 euro pp)*
- Lamskroon met kruidenkorst | *portosaus, aardappel, shiitake & lenteui (+ 5,00 euro pp)*

### VEGGIE

- Open lasagne | *geroosterde paprika, courgette, ricotta & pesto*
- Portobello | *zoete aardappel, kerstomaat, feta & spinazie, geroosterd brood & fris slaatje*

### FISH

- Pasta Bloody Mary | *mosseltjes & broodkruim*
- Zalm | *spinaziepuree & beurre blanc*
- Zeeduivel | *taugé, courgette, sesamzaad & sausje van sinaasappel, gember & honing*
- Fettuccine garnaal | *parmezaan, vermouth, zongedroogde tomaat & basilicum*
- Slibtong meunière | *kropsla met kruidendressing, kappertjestartaar met Hoegaarden & verse friet*
- Kabeljauw | *puree, broccoletti, crème van broccoli, champagnesaus, grijze garnaal & krokante ham*

## Dessert

- Crème brûlée 'klassiek'
- Witte chocolademousse | *crumble van hazelnoot & aardbei*
- Pannenkoek | *mascarpone, compote van ananas & kokos*
- Chocoladegebak | *vanillesaus*
- Crème van passievrucht | *klassieke crumble*
- Dame blanche op onze manier



## SUGGESTIE

### Mix & Match

- ENTREE  
2 hapjes op tafel  
3 gerechtjes van het buffet
- DINER  
5 gerechten (meat, fish en/of veggie)
- DESSERT  
alle gerechten

### To drink

- prosecco & vers fruitsap (apero)
- infused waters, homemade ice tea, wit & rood, softdrinks, waters, pils & 1 speciaal bier
- Nespresso & theemixen (dessert)

Geef jullie voorkeur van gerechten/opties door en wij werken een vrijblijvende offerte uit op maat.

Liever geen dessert, voorzien jullie zelf drank,... we maken iets op op basis van jullie noden en wensen.

## Entree

### OP TAFEL

- Groententuin met hummus
- Crostini met tapenades

### VAN HET BUFFET

- Crispy duck salade | *gerookte eend, pomelmoes, munt, koriander & granaatappel*
- Vitello tonato | *kalfsvlees, mayo van tonijn, aardappel, sjalot, appelkappertjes & rucolascheutjes*
- Toast Steak tartaar | *kwartelei, augurk, kappertjes & fris groen*
- Langzaam geroosterde tomaat & buffelmozza | *salami pangrattato, rucola & pestodressing*
- Gelakt buikspek Duroc | *citroenmayo, komkommer & shiso cress*
- Boerentost met gegrilde witte pens | *gefruite uiringen & chilimayo*
- Krokante sprotjes | *watarmeloen, granaatappel & feta*
- Geroosterde tomatensoep | *klassiek met balletjes*
- Gerookte makreel | *tabasco- en kappertjesmayo, crouton & balsamico-uitjes*