



★ AANNEMING VAN FEESTEN ★ CATERING OP MAAT ★ AFHAALBUFFETTEN ★

## VOORGERECHTEN

### Warme Vleesvoorgerechten

	7,50 € / per persoon
* Slaatje met gerookte spekfakkel en gesmolten raclettekaas	
* Boerefrikandon op een bedje van spinazie	
* Gebakken geitenkaasjes omwikkeld met gerookt spek	
* Abdijkaasjes omwikkeld met gerookt spek	

	7,95 € / per persoon
* Pasta met gerookte cobourg in pestoroomsaus	
* Farfalle in quatro fromaggio saus en hamreepjes	
* Fusilli in carbonarasaus met gerookte spekblokjes	
* Koninginnehapje met garnituur en bladerdeegkoekje	
* Toast vidée met garnituur	

	7,95 € / per persoon
* Breydelham kroketten	

### Koude Vleesvoorgerechten

	7,95 € / per persoon
* Kipcocktail	
* Hamcocktail	
* Slaatje met boerepaté en bosbessen marmelade	

	7,95 € / per persoon
* Meloen met parmaham	
* Slaatje met gerookte spekblokjes en brie	

### Vegetarische Voorgerechten

	7,50 € / per persoon
* Russisch eitje	
* Huzaren slaatje (zomerse gemengde salade)	

	7,95 € / per persoon
* Slaatje tomaat – mozzarella met rucola en pijnboompitten	
* Pasta met groentenbrunoise in pestoroomsaus	

	7,95 € / per persoon
* Kaaskroketten (Gouda – 2 stuks)	

	7,95 € / per persoon
* Oud Brugse kaaskroketten	



★ AANNEMING VAN FEESTEN ★ CATERING OP MAAT ★ AFHAALBUFFETTEN ★

## Warme Visvoorgerechten

8,95 € / per persoon

- \* Opgebakken rolletje van gerookte zalm met Franse Boursin
- \* Scampibrochette op een bedje van sla met lookroomsaus (4 stuks)
- \* Zeevruchtenkorfje (visvidée)
- \* Pakje van filoudeeg met wijtingfilet in spinazieroomsaus
- \* Mini viskrokantje met Bretoense vissaus

9,95 € / per persoon

- \* Gebakken visbrochette met Bretoense vissaus

9,95 € / per persoon

- \* Garnaalkroketten met grijze garnalen
- \* Gefrituurde kabeljauw in een krokant deegkorstje met tartaar
- \* Gefrituurde kibling met visroomsaus
- \* Gepocheerde scharrolletjes met fijne tuinkruidensaus
- \* Gepocheerde pangasiusrolletjes met nantuasaus
- \* St.-Jacobsschelp
- \* Slaatje met gebakken kibling en tartaardressing

10,95 € / per persoon

- \* Oostends visbeursje
- \* Scampi's in lookroom-currysaus of duiveltjessaus

10,95 € / per persoon

- \* Tapas van de chef  
(Slaatje met calamaris, kibling, scampi fritti, viskrokantje en tartaar)

## Koude Visvoorgerechten

7,95 € / per persoon

- \* Zalmmousse cocktail
- \* Perzik gevuld met zalmmousse

9,95 € / per persoon

- \* Slaatje met gepocheerde zalmfilet met cocktail
- \* Zalmsalade
- \* Tomaat Crevettes

9,95 € / per persoon

- \* Krabcocktail-Koningskrab
- \* Grijze garnaalcocktail
- \* Slaatje met gerookte zalm en heilbot opgesmukt met tartaar