



keuzelijst

Aperitieven: Schuimwijnen (zie wijnkaart)
Aperitief van het huis
Fruitsap
Hapjes bij het aperitief: warm en/of koud
Lepelhapjes bij het aperitief

Voorgerechten: Gerookte Noorse zalm
Gerookt vissersschoteltje
Trio van zalm
Plezant slaatje met Noordzeevariatie
Lauwe gerookte zalm met Mechelse asperges
Cocktail van zalm, krab, garnalen
Parmaham met meloen
Gandaham met cruditeiten

Soepen Roomsoepen van:
tomaten
waterkers
broccoli
kervel
champignons met bieslook
gevogelte met bieslook
Agnes Sorel
asperges
asperges met waterkers
Italiaanse groentesoep
Heldere bouillon (consommé)
Heldere ossenstaartsoep
Vissoep
Kreeftensoep
Garnalensoep

Tussengerechten: Tongfilets
fijne groenten
garnalensaus
op z'n Normandisch
Diana (fijne groenten, tomaat)
kreeftensaus
Zalmfilet met:
fijne groenten
mouseline en bieslook
garnalensaus
kreeftensaus

Zeeduivel (staartvis, lotte)
met fijne groenten
prei
Diana

Zeetong gevuld met zalm
met fijne groenten
Diana
met garnalen

Visserspannetje (3 soorten vis)
Pasteitje met vis
Pasteitje met kip (communie - of huwelijks
korfje)

***Al onze visgerechten worden opgediend met puree, rijst of
deegwaren***

Hoofdschotels: Rundfilet -pure
Duo van rund - en kalfsfilet
Rund - en varkensfilet
Varkenshaasje
Kalfshaasje
Lamsfilet
Rund - en kalfsgebraad
Rund - en varkensgebraad
Everzwijnfilet
Struisvogelfilet
Parelhoenfilet
Kalkoentournedos
Kalkoenfilet
Kippenfilet

***Al onze hoofdschotels worden geserveerd met groentenen
aardappelen, sauzen naar Uw keuze (volgens seizoen),
inbegrepen in de prijs.***

Sausen: vleesjus, jagersaus
roomsauzen: peper, mosterd, armagnac,
champignon, dragon, zoet-zure saus met
witte druiven, sinaasappel, ananas

Aardappelen: kroketten
denappels
aardappelbolletjes
nieuwe aardappelen
rösti aardappelen
aardappelgratin

Nagerechten: Ijs met vers fruit, saus naar keuze:
frambozen
passievruchten
mango
aardbeien

Ijspronkstuk, ijslam, pronkstuk met duifjes
Sorbets alle soorten
Ijs met verse chocoladesaus
Ijs met sabayon
Chocoladeschuim
Dessertvariatie
Kaasplank met broodkorf
Dessertenbuffet

Koffie: met versnaperingen
met gebakjes
met pronkstuk
met taart (volgens soort en hoeveelheid)

Wijnen: Raadpleeg onze wijnkaart voor onze kwaliteitswijnen

Bieren: Primus Haacht
Hoegaarden
Palm 33cl
Kriek
Tongerlo abdijbier
Duvel

Frisdranken: Pepsi cola/ Pepsi Max
Val bruisend water
Val limonade
Val mineraal
Val tonic

BUFFETTEN (minimaal 20 personen)

1 "LOW BUDGET" - BUFFET

Viscocktail
Tomaat met Noordzeegarnalen
Perzik met tonijn
Rundsgebraad
Varkensgebraad
Hamrolletjes met asperges
Gerookte ham
Kippenboutjes

Groenten:

slasoorten
tomatensalade
wortelsalade
knolseldersalade
komkommersalade
boontjes
erwtjes

aardappelsalade
exotische rijstsalade of spirelli
broodkorf

Sauzen:

mayonaise
cocktailsaus
tartarensaus

2 STANDAARD BUFFET

Gekookte zalm mooi versierd
Tomaat met Noordzeegarnalen
Viscocktail
Perzik met tonijn
Rivierkreeftjes
Rundsgebraad
Varkensfiletgebraad
Hamrolletjes met asperges
Gerookte ham met meloen
Kippenboutjes
Fijnkost

Groenten:

slasoorten
tomatensalade
wortelsalade
knolseldersalade
komkommersalade
boontjes
erwtjes

aardappelsalade
exotische rijstsalade of spirelli
broodkorf

Sauzen:

mayonaise
cocktailsaus
tartarensaus

3 LUXE BUFFET

Zachtgerookte Schotse zalm
Gerookte heilbotfilet
Gerookte forelfilets
Gekookte zalm mooi versierd
Langoustines
Tomaat met Noordzeegarnalen

Kalfsgebraad
Rundsgebraad
Varkensfiletgebraad
Hamrolletjes met asperges
Gerookte Italiaanse ham met meloen
Kippenboutjes
Provençaalse pastei

Groenten:

slasoorten
tomatensalade
wortelsalade
knolseldersalade
komkommersalade
boontjes
erwtjes

aardappelsalade
exotische rijstsalade of spirelli
broodkorf

Sauzen:

mayonaise
cocktailsaus
tartarensaus

4 EXCLUSIVE BUFFET

1/2 Zeekreeft
Vispastei met garnituren
Zachtgerookte Schotse zalm
Gerookte heilbot
Met dille & kruiden gemarineerde Schotse zalm
Gerookte forellen
Gekookte forellen op z'n mooist versierd
Kleurrijk versierde gekookte zalm
Langoustines
Rivierkreeftjes
Coupe met Noordzeevruchten
Tomaat met verse garnalen

Wildpastei met garnituren(seizoen)
Gerookte eendenfilet met fruit
Gebraiseerd kalfsfiletgebraad
Gebraiseerd rundsfiletgebraad
Hamrolletjes
In Parma gerookte Italiaanse ham
Kippenboutjes met fruit
Kalkoenfilet

Groenten:

slasoorten
tomatensalade
wortelsalade
knolseldersalade
komkommersalade
boontjes
erwtjes

aardappelsalade
exotische rijstbereidingen
broodkorf

Sauzen:

mayonaise
cocktailsaus
tartarensaus

5 BREUGHEL BUFFET

WARM:

witte pensen
bloedpensen
appelmoes
gemarineerde varkensribbetjes
gebraiseerd varkensgebraad met
Hoegaards bier
konijn met kriek of pruimen
balletjes in tomatensaus
Tiense waterzooi

Warme groenten
Warme aardappel en rijstbereidingen

Broodkorf

Rijstebrij
Fruitsla
Belgische kazen

6 BARBECUE

KOUD: slasoorten
tomatensalade
komkommersalade
boontjes
wortelen
knolselder
exotische groentemix
aardappelsalade
rijst of spirelli

WARM: gemengde brochettes
kip
zalm in papillot
scampi's
gamba's
lamsribbetjes
spareribs
barbecue- worsten (verschillende soorten)

aardappelen in de schil
aangepaste sauzen

