

Koud buffet:

Vis:

- Tomaatje, rijkelijk gevuld met grijze garnaltjes
- Gepocheerde Noorse zalmfilet
- In olijfolie gebakken scampi
- Gerookte heilbot op een bedje van sla
- Gerookte zalm met z'n garnituren
- Gerookte forel afgewerkt met ajuin en peterselie

Vlees:

- Traag gegaard varkenssneetje met salsa van tomaat en basilicum
- Gedroogde ham met meloen
- Kalkoenrollade met vers fruit
- Rosbief van de chef
- Gebakken kippenboutje
- Gevulde eitjes
- Tomaat en mozzarella, afgewerkt met olijfolie

Groentjes & sausjes:

- Aardappelsla
- Gesneden tomaatjes
- Komkommersla
- Wortelsla
- Gemengde sla
- Boontjes met gebakken spekjes
- Hongaarse koosalade
- Pasta pesto
- Rijstsla
- Cocktailsaus ,Tartaar &
- Mayonaise
- Broodjes & botertjes

Prijzen per persoon: 25,00 euro per volwassene, 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar

Mogelijkheid tot uitbreiding koud buffet:

Vis:

Tartaar van verse zalm met appeltjes en roze pepers	+ 1,60 euro
Trio van gerookte vismousse	+ 1,80 euro
Tartaar van heilbotfilet met fijne kruiden	+ 1,80 euro
Tartaar van tonijn op de wijze van de chef	+ 1,90 euro

Cavaillonmeloen, gegarneerd met vruchten uit de Noordzee	+ 1,90 euro
Zeeuwse oesters op een bedje van zeewier	+ 4,50 euro
Gemarineerde zalm met fijne tuinkruiden of sinaasappel	+ 1,90 euro
Fruits de mer schotel	+ 5,75 euro

Vlees:

Varkensgebraad met fruit	+ 1,00 euro
Rosbief met witloofsalade en truffelmayonaise	+ 2,00 euro
Vitello tonato	+ 2,50 euro
Gerookte kip met een zoete tomatendressing	+ 1,50 euro
Geitenkaasballetjes gevuld met geconfijte tomaten	+ 1,60 euro
Roosjes van chorizo, opgevuld met een zuiderse tapenade	+ 1,85 euro
Carpaccio van rund met basilicumolie en Parmezaanse kaas	+ 1,90 euro
Spiegel met Franse kazen, gegarneerd met notensla	+ 4,75 euro
Hamrolletjes met asperges (seizoen)	+ 3,50 euro
Pastei van wild met winterse gekonfijte uien (seizoen)	+ 2,00 euro

Luxe koud buffet:

(Eventuele wensen zijn steeds bespreekbaar, bv. kreeft, oesters, fruits de mer,...)

Vis:

- Tartaar van tonijn met appeltjes en zure room
- Carpaccio van tomaat en coquille met basilicum dressing
- Tomaatje, rijkelijk gevuld met grijze garnaltjes
- Mousse van zalm, omwikkeld met gerookte zalm
- Zalmcarpaccio met sinaasappeldressing
- Terrine van noordzeevis

Vlees:

- Terrine van ganzenlever met gebakken appeltjes
- Carpaccio van rundsvlees, krokantje van Parmezaan
- Mousse van eend in een jasje van gerookte eendenborstfilet

- Italiaanse ham met meloen
- Gerookte kippenfilet met tomatensalsa

Groentjes en sausjes:

- Griekse sla
- Italiaanse sla
- Tomatensla
- Aardappelsla
- Rijstsla
- Pasta pesto
- Komkommersla
- Worteltjes
- Hongaarse koolsla
- Boontjessalade
- Cocktailsaus, Tartaar & Mayonaise
- Assortiment broodjes en boter

Prijzen per persoon: 35,00 euro per volwassene , 2,00 euro per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar