



— LUNCH • APÉRO • EVENTS —

VOORSTELLEN HAPJES

Vegetarisch

- Quiche provençaalse kruiden (5€)
- Pompoensoepje met kokos en masala (4€)
- Gazpacho met gember limoen tomaat en basilicum (4€)
- Broodje met brie - notenmengeling - honing (5€)
- Mozzarella - kerstomaat - basilicum (3€)
- Meloen - pijnboompitten - geitenkaas - honing (5€)
- Patatas bravas met aioli (4€)
- Bruschetta's met tomaat - basilicum - olijfolie - citroen (4€)

Prijzen per persoon, exclusief BTW.

Materiaal - levering - personeel: niet inbegrepen.

Prijzen bespreekbaar vanaf 20 personen.



– LUNCH • APÉRO • EVENTS –

VOORSTELLEN HAPJES

Vlees

- Fingerfood: olijven - parma - manchego - groentjes (6€)
- Verschillende Italiaanse charcuterie (8€)
- Breydelhammousse - gedroogde parma (4€)
- Minihamburgers - mangochutney - komijn (7€)
- Kippenboutjes - chili - curry (5€)
- Kroketjes van parmaham (5€)
- Tartaar van kalf - gepekelde groenten (6€)
- Tartaar van rund - truffel - parmezaan (5€)
- Lam - munt - kerstomaat - asperge (8€)
- Homemade worstenbroodjes (4€)
- Carpaccio van wagyu-beef - rucola - pijnboompitten (5€)
- Abondigas - chilipeper - tomaat (5€)
- Kippenspiesjes - mango chutney (4€)
- Vitello tonnato (6€)
- Steak tartaar (6€)

Prijzen per persoon, exclusief BTW.

Materiaal - levering - personeel: niet inbegrepen.

Prijzen bespreekbaar vanaf 20 personen.



– LUNCH • APÉRO • EVENTS –

VOORSTELLEN HAPJES

Vis

- Avocadomousse - granny smith - munt - garnaal (6€)
- Forelmousse - dille - komkommer (6€)
- Lenterol - krab - koriander - munt (8€)
- Huisgerookte zalm - truffel - sesam (6€)
- Paling - soja - groene asperge (7€)
- Tonijntartaar - komkommer - sesam - koriander (7€)
- Kabeljauw - asperge - dille (9€)
- Makreel - rode biet - yoghurt (6€)
- Scampi - curry - cognac (5€)
- Carpaccio van tonijn - venkel - limoen (6€)
- King krab - granny smith - yoghurt (8€)
- Gamba - look - tomaat (7€)
- Vongole - koriander (9€)
- Garnaalballetjes (6€)
- Calamaresringen - verse tartaar (8€)
- Spieringvisjes - tartaarsaus (8€)
- Mosseltjes - limoen - pastis (9€)
- Mosseltjes - look - witte wijn - koriander (9€)
- Zeeuwse oesters (4€/st)

Prijzen per persoon, exclusief BTW.

Materiaal - levering - personeel: niet inbegrepen.

Prijzen bespreekbaar vanaf 20 personen.



— LUNCH • APÉRO • EVENTS —

VOORSTELLEN GERECHTEN

Salades

- Linzensalade - walnoot - appel - honing - geitenkaas
- Quinoasalade - venkel - granaatappel - feta - koriander
- Salade met gegrilde groenten - burrata - avocado - sesam
- Griekse salade - tomaat - komkommer - zwarte olijven - basilicum - rode ui
- Aardappelsalade - bieslook - yoghurt - lenteui
- Artisjokkensla - bieslook - griekse yoghurt
- Rucola - mango - granaatappel - tomaat - parmezaan - pijnboompit
- Caesar salade - kip - ansjovis - parmezaan - croûtons
- Goat salade - gegrilde geitenkaas - dagverse groenten - noten - spek - appel
- Groentenbom - dagverse groenten - hummus - pitjes - avocado
- Salade kip - curry - parmezaan - dagverse groentjes
- Salade met tataki van tonijn - sesam - wakame - granny smith - avocado
- Tabouleh - kerstomaat - olijven - feta - granaatappel
- Salade met grijze garnalen - granny smith - komkommer - wakame - avocado

Exclusief BTW.

Materiaal - levering - personeel: niet inbegrepen.

Prijs te bepalen naargelang het aantal personen en gerechten.

Prijzen variëren tussen 16€ en 25€ per persoon.



— LUNCH • APÉRO • EVENTS —

VOORSTELLEN GERECHTEN

Pasta

- Canneloni met ricotta en spinazie
- Lasagne bolognaise
- Lasagne met parmaham
- Spinazielasagne met verschillende soorten vis
- Pasta bolognaise
- Tagliatelle - zalm - kerstomaat
- Fusilli - asperge - gedroogde parmaham - champignons - groene asperges
- Pasta vongole
- Pasta met asperge - tomaat - Italiaanse ham
- Penne à l'arrabiata
- Pasta carbonara
- Pasta pomodori - basilicum
- Vlinderpasta - zalm - courgette
- Ravioli - truffel - champignon
- Canneloni - ricotta - spinazie
- Pasta - asperges - truffel

Exclusief BTW.

Materiaal - levering - personeel: niet inbegrepen.

Prijs te bepalen naargelang het aantal personen en gerechten.

Prijzen variëren tussen 16€ en 25€ per persoon.



– LUNCH • APÉRO • EVENTS –

VOORSTELLEN GERECHTEN

Vlees

- Ragoût van hert - gegrilde witloof - spruitjes - veenbessenkroketjes (*seizoensgerecht*)
- Stoverij van everzwijn - gegrilde minicourgette & tomaat - knolselderpuree (*seizoensgerecht*)
- Filet pur - gegrilde kerstomaat - courgette - rode portosaus - rozemarijnaardappeltjes
- Gegrilde entrecôte - béarnaisesaus - truffel - rucola rozemarijnaardappeltjes
- Gehaktballetjes in tomatensaus - puree
- Tartaar van rund - truffel - kappertjes - rucola
- Vitello tonnato - parmezaan
- Buffelmozzarella - Italiaanse ham - meloen
- Tartino burger - patatjes - mango chutney

Exclusief BTW.

Materiaal - levering - personeel: niet inbegrepen.

Prijs te bepalen naargelang het aantal personen en gerechten.

Prijzen variëren tussen 16€ en 25€ per persoon.



– LUNCH • APÉRO • EVENTS –

VOORSTELLEN GERECHTEN

Vis

- Huisgerookte zalm - mousse avocado - sucrine - granaatappel - koriander
- Tataki van tonijn - komkommer - espuma limoen
- Zalm - puree van knolselder - bulgur
- Dorade - gegrilde asperge - citrussaus - aardappeltjes
- Coquilles - puree van aardpeer - chips van aardpeer
- Gegrilde zalmsfilet - asperges - aardappeltjes met rozemarijn
- Kortgebakken tonijn - basilicum - tomatensalsa
- Tomaat - garnaal - mango
- Garides - look - gember - limoen
- Gambas à la plancha
- Mosselen op verschillende wijze
- Vispannetje - puree

Exclusief BTW.

Materiaal - levering - personeel: niet inbegrepen.

Prijs te bepalen naargelang het aantal personen en gerechten.

Prijzen variëren tussen 16€ en 25€ per persoon.



– LUNCH • APÉRO • EVENTS –

VOORSTELLEN GERECHTEN

Vegetarisch

- Zomertomaat - buffelmozzarella - basilicum
- Veggies quiche - aubergine - courgette - basilicum
- Aubergine melanzane
- Veggies tartino burger
- Shakshuka - feta - ei
- Asperges op vlaamse wijze
- Halloumi - pompoen - courgette

Exclusief BTW.

Materiaal - levering - personeel: niet inbegrepen.

Prijs te bepalen naargelang het aantal personen en gerechten.

Prijzen variëren tussen 16€ en 25€ per persoon.



– LUNCH • APÉRO • EVENTS –

DESSERT

- Brownies met pecannoot
- Wafeltjes
- Panna cotta - rood fruit - espuma framboos - munt
- Chocolademousse
- Tiramisu
- Rijstpap
- Crème brûlée
- Verschillende taarten
 - Chocoladetaart
 - Aardbeientaart met crème patissière
 - Appeltaart
- Vanillecake
- Cheesecake - rode vruchten
- Trifle met witte chocolade en rood fruit
- Moelleux - rood fruit - merengue

Alles kan steeds in minidessertjes verkregen worden.

Prijsofferte op aanvraag.