

Traiteurlijst 2011

‘Lente - Zomer’



Matton Delikatessen bvba
Basiliekstraat 121
1500 Halle

Tel: 02 / 356 91 54
matton.delikatessen@pandora.be

VERRASSINGSBRODEN

Classics

verrassingsbrood (± 60 driehoekjes)	38,- / st.
verrassingsbrood (15 mini's)	20,- / st.
verrassingsbrood (30 mini's)	35,- / st.
verrassingsbrood hard & zacht (15 mini's)	25,- / st.
verrassingsbrood hard & zacht (30 mini's)	40,- / st.

Fantasiebrood met 60 belegde minibroodjes	65,- / st.
Fantasiebrood met 60 belegde minibroodjes afgewerkt met kaas- & salamispiesjes	80,- / st.

Specials

klein, stokbrood (15 belegd stokbrood)	20,- / st.
groot, stokbrood (25 belegd stokbrood)	30,- / st.
klein, Luxe verrassingsbrood (15 mini's met luxe beleg)	28,- / st.
groot, Luxe verrassingsbrood (30 mini's met luxe beleg)	50,- / st.

Extras

extra minibroodje (pistolet, piccolo, sandwich)	1,00 / st.
extra belegd stokbrood	1,15 / st.
extra minibroodjes luxe beleg	1,25 / st.
Minisandwiches "Open belegd en gegarneerd"	1,25 / st.
Versierde canapés (open, zacht of krokant)	2,25 / st.

Assortiment receptiebroodjes op rieten schotel:

Minipistolet, -sandwich & -piccolo met variërend fijn beleg

20 stuks	25,- / st.
35 stuks	40,- / st.

Communiespecials

Fantasiebrood met 40 belegde minibroodjes	40,- / st.
Verrassingsbrood met 30 belegde minibroodjes afgewerkt met kaas- & salamispiesjes	45,- / st.

10% korting op verrassingsbroden tijdens de maand april en mei!!!

APERITIEFHAPJES

Klassiekers:	euro/ stuk
Koude toasten (in assortiment min. 15 stuks)	0,80
Koude toast gerookte zalm	0,90
Warme hapjes / zakouskis (in assortiment vanaf 20 stuks feuilleté / blini / croque)	0,90
Dipgroenten met sausjes (min 6 pers.)	2,00 pp.
Spies van meloen en Italiaanse ham	1,45
Caprese-spiesje	1,45
Komkommerbootje met rivierkreeftsalade	1,45
Schotel kaasblokjes met vers fruit (± 50)	10,- / schotel
Schotel salamiblokjes met uitjes en augurk (± 50)	10,- / schotel

Amuses – Koud: minimum 10 stuks per soort	euro / stuk
Koud lepelhapje (in assortiment min.15 stuks)	1,85
Provençaals lepeltje met truffel	1,95
Oosterse tartaar van zalm	1,95
Spies van scampi met appel en currydressing	2,00
Cocktail van grijze garnalen en kerstomaat	2,00
Gazpacho van Spaanse tomaatjes	2,00
Pralines van gerookte zalm met dille roomkaas	2,50
Gelei van bloemkool met tartaar van langoustine	4,25
Tartaar van gemarineerde zalm, asperges en balsamico	2,50
& ...	

Amuses – Warm: (lepelhapje of op porselein) minimum 10 stuks per soort	euro / stuk
Victoriabaarsfilet met garnalen	2,10
Scampi met saffraansaus en basmati	1,95
Ovenhapje met tomaat en mozzarella	1,50
Stoofpotje van varkenswang met kriek 'Boon'	2,10
Cappuccino van erwtjes	1,95
Vanillesoepje met zeeduivel en lente-uitjes	2,10
Sepia-tagliatelli met gerookte zalm en paddenstoelen	1,95
Gamba met truffel-aioli	2,10
Gebakken kip met rode curry en kokosroom	1,95
Kort gebakken lam, zalf van wortel met komijn	2,50
Crème brûlée van foie gras	2,35
& ...	

'11-uur' APEROFORMULES

(Vanaf 10 personen !)

euro / pp.

Formule "Apero"

3 koude toastjes & 3 warme zakouskis

4,75

Formule "Apero-plus"

2 koude toastjes & 2 warme zakouskis & 2 koude lepelhapjes

6,75

Formule "Ap-Euro"

2 koude amuses & 2 lepelhapjes – selectie vd chef & dipgroenten

9,25

Apero "van 't huis"

Provençaals lepeltje

Oosterse tartaar van zalm

Gazpacho van Spaanse tomaatjes

9,25

Scampi met saffraansaus & basmati

Stoofpotje van varkenswang

met kriek 'Boon'

Apero "Lentekriebels"

Ceviche van zeebaars met limoen & koriander

Caprese-spiesje

Tartaar van zalm, asperges en balsamico

10,00

Gebakken kip met rode curry en kokosroom

Vanillesoepje met zeeduivel en lente-uitjes

Apero "Zuiderse vewijzingen"

Gazpacho van Spaanse tomaat

Provençaals lepeltje

Spies van meloen en Italiaanse ham

8,75

Penne arrabiata met spekjes

Kort gebakken lam,

zalf van wortel met komijn

Apero "Deluxe"

Praline van gerookte zalm met dilleroomkaas

Gelei van bloemkool met tartaar van langoustine

Ceviche van zeebaars met limoen & koriander

13,00

Crème brulée van foie gras

Gamba met truffel-aïoli

KOUDE VOORGERECHTEN

	euro / pp
Klassieke rundcarpaccio, rucola en parmezaanschilfers	11,25
Cavaillonmeloen met Parmaham	9,25
Millefeuille van 'coeur de boeuf'-tomaat met grijze garnalensalade	10,50
Krokant slaatje met gerookte kip en appel	9,25
Carpaccio van ossenhaas met schilfers van ganzenlever	14,50
Tartaar van gemarineerde zalm, couscous van zuiderse groenten, afgewerkt met verse kruiden en dressing	11,75
Cannelloni van gerookte zalm opgevuld met een salade van grijze garnalen, witte asperges en dillevinaigrette	11,50
Bordje huisgerookte zalm en zijn klassieke garnituur	9,85
Beursje van gerookte zalm met rivierkreeftstaartjes, appelbrunoise en zachte kerriedressing	12,00

Koude voorgerechten worden op bord gepresenteerd tot waar het gerecht het toelaat !!!

SOEPEN

	euro / pp.
Tomatensoep afgewerkt met basilicum of met vleesparels	3,50
Waterkersroomsoep	3,50
Bloemkoolroomsoep met rivierkreeftstaartjes	4,25
Andalousische roomsoep	4,00
Minestrone met krokante lentegroentjes en brunoise van speenvarkenbout	4,50
Soep van waterkers en radijsjesloof met kip en chorizoreepjes	3,25
Soep van lente-uitjes met gebakken coquille	5,00
Bisque van kreeft, afgewerkt met Malt Whisky	6,25
Aspergeroomsoep met tartaar van 'black tiger' en groene asperges	6,25
Aspergeroomsoep met brunoise van groene asperges en snippers gerookte zalm	4,25



WARME VOORGERECHTEN (VIS)

	euro / pp.
Tongrolletjes met Chablissausje en boterzachte puree	10,50
Tongrolletjes opgevuld met zalm en sausje van bisque	11,50
Vispannetje met hertoginnenaardappel	11,75
Zeeduivel met pittige groenten-tomatensaus en een torentje van couscous met zuiderse aromaten	16,50
Zeebarbeel op het vel gebakken met auberginekaviaar en rode-pestosaus	13,50
Gebakken scampi, zachte kerriesaus met appelbrunoise en risotto met fijne groentjes en groene asperge	13,00
Zalmhaasje onder korst met sausje van citroengras en korianderrisotto	13,50
Zalmhaasje met sausje van Pastis op een bedje van gestoofde venkel	13,00
Kabeljauwhaasje met limoensaus en zuiderse puree	14,50
Krokant op vel gebakken kabeljauw, witte asperges, grijze garnalen en een sausje van Hoegaards witbier	15,50

Deze warme visgerechten kunnen ook als HG geportioneerd en besteld worden (suppl. €3,50 pp.)

HOOFDGERECHTEN (VLEES)

	euro / pp.
Kalkoentournedos met pistachekorst en exotische saus	13,75
Gegrilde rug van speenvarken met een dragonsausje	14,50
Mignonette van varkensrug met stroganoffsaus	13,25
Varkensgebraad met kruidenroomsaus en duxelle van paddestoelen	13,25
Varkenshaasje met graanmosterdsaus	13,75
Rolletjes kalfsvlees opgevuld met Fontina-kaas en appel, roomsaus met Calvados en tagliatelle	14,50
Oso-bucco van kalfsschenkel à la Milanese met fettucini en gesmolten tomaat	15,50
Kalfstournedos met Italiaanse ham, roquefortsaus en groentenkrans	16,75
Médaille van kalfshaas met ganzenlever, natuurjus afgewerkt met porto	19,50
Krokant van lam met basilicum, rozemarijnjus, lenteratouille en opgevulde aardappel	18,50
Lamskroon in jasje van honing-pistache met natuurjus	17,50
Eendenborst met limoen- of frambozensaus	15,50
Eendenborst met sausje van cassis	15,50
Saltimbocca van parelhoenfilet met Marsalasaus	16,00
Suprême van parelhoen gevuld met langoustine, luchtige nantusaas	17,50

Bij elk hoofdgerecht serveren wij passende groenten of een waaier aan verse seizoensgroenten.

Als aardappelbegeleiding kan u uw keuze maken uit:

aardappelkrokettes, duchesse met fijne kruiden, gratin dauphinois, gremolata aardappeltjes of eventueel pasta.

KINDERFEEST

Kinderportie!

euro / pp.

Feest voor de kleinsten

Tomaat garnaal	6,00
Hoorntje van gekookte ham met verse witte asperges	6,95
Klassiek kaaskroketje op bedje van gemengde sla	4,50
Tomatensoep met vleesparels	2,50
Gebakken kippenfilet met appelmoes en kroketjes	6,50
Balletjes in tomatensaus met puree	6,00
Kalfsburger met paddenstoelenroomsaus	7,00

Alle bestellingen vanaf €75 worden GRATIS aan huis geleverd te Halle én binnen een regio van 30 km rond Halle. Voor leveringen beneden de €75 wordt een forfaitair bedrag van €10,00 aangerekend. Voor de uitgeleende schotels, kommen of ander noodzakelijke materialen zijn wij wel genoodzaakt een waarborg aan te rekenen. Het bedrag daarvan wordt u meegedeeld bij betaling. U kan deze goederen steeds naar de markt terugbrengen.

Bij plaatsing van een bestelling zal er steeds een voorschot van minimum 35% gevraagd worden; gelieve er rekening mee te houden dat wij bij levering enkel contant ontvangen.

Bij de bestelling van een buffet waarbij het vermelde minimum aantal personen niet gerespecteerd wordt, zien wij ons genoodzaakt om een supplement aan te rekenen (min 10%).

Indien gewenst kunnen wij ook voor personeel zorgen mits meerprijs van:

Kok aan huis €26,50 per uur (12% btw inbegrepen).

Bediening aan huis €25,50 per uur per kelner (12% btw inbegrepen).

Voor het huren van bestek, tafellinnen, tenten, springkastelen,... helpen wij u graag verder!

Voor uw juiste prijs, vraag vrijblijvend een offerte op maat !!

Om teleurstellingen te vermijden bestel niet de laatste dagen!!!

Als het orderboek vol is, is het vol !!!

NAGERECHTEN

Kaasschotel	4,75 pp.
Kaasschotel met een waaier van vers fruit	6,25 pp.
Feestelijke chocolademousse met framboos	4,50 pp.
Pannacotta van gember met coulis van passievrucht	4,75 pp.
Frambozenmousse met crème brulée van chocolade	5,00 pp.
Italiaanse Tiramisu	5,00 pp.
Crème brulée van citroen met framboosjes	5,85 pp.
Warm appeltaartje met kaneelijs	5,75 pp.
Ijslam (individueel of vanaf 6 personen)	4,75 pp.
Missaal (gebak of ijs, vanaf 12 personen)	4,75 pp.
Specials (gebak of ijs)	5,25 pp.
Clown (8), Mega Mindy, Mega Toby, Kitty, Amika paard, Mickey / Minnie Mousse, Plop (vanaf 12 personen)	
Voetbalveld, tennisplein, zwembad (vanaf 20 personen)	
Dessertbord van de chef (minimum 4 pers.)	7,90 pp.
(krokant tulpje met ijs, 3 minigebakjes, tasje met chocolademousse en passende dessertsaus)	

NAGERECHTENBUFFET*

<i>Super de Luxe Nagerechtenbuffet (vanaf 40 personen)</i>	13,50 pp.
Corne d'abondance met soezen in chocoladesaus, corne d'abondance met ijs & sorbet, assortiment minigebakjes, assortiment ijsgebakjes, chocoladegebak, pannacotta, tiramisu,... en chocoladefontein met spekken en vers fruit, coulis en bloemstuk met vers fruit alsook	
<i>Luxe Nagerechtenbuffet (vanaf 20 personen)</i>	9,75 pp.
Corne d'Abondance met soezen in chocoladesaus, assortiment minigebakjes, chocoladegebak, assortiment gebakjes, coulis en bloemstuk met vers fruit	
<i>Nagerechtenbuffet van 't huis (vanaf 20 personen)</i>	8,75 pp.
Corne d'Abondance met soezen, assortiment minipatisserie, chocoladegebak, assortiment gebakjes, assortiment ijsgebakjes en coulis	
<i>Nagerechtenbuffet klassiek (vanaf 20 personen)</i>	7,85 pp.
Corne d'Abondance met soezen, assortiment minipatisserie, chocoladegebak, assortiment gebakjes en coulis	

Kaasbuffet*

Een door ons samengestelde selectie kazen met bekende en minder bekende soorten of, een selectie van uw keuze; steeds geleverd met brood en boter en afgewerkt met noten, gedroogde abrikozen en een waaier van vers fruit

3,50 pp.

* Enkel als uitbreiding bij één van onze buffetten of menu's

LENTE – ZOMER BUFFETTEN

euro /pp.

Kinderbuffet Pinocchio (vanaf 10 kinderen tot 10jaar)	11,70
Domino van gestoomde zalm	Italiaanse ham met meloenknikkers
Baby-Tomaat met grijze garnaltjes	Gehaktballetjes met kriegensaus
Bootje van perzik en tonijn	Kippenboutjes met zoete ananas
Muisje van ei	Hespenrolletje & Samsonworst
Mini-broodjes	Slaatjes van Japie Kregel
Vleesbuffet (vanaf 10 personen)	16,00
Italiaanse ham met zoete meloenparels	
Rolletje van gekookte ham met asperge	
Ovengebakken rundsgebraad	
Salamihoortje met augurkjes en zilveruitjes	
Varkensgebraad met sinaasappel	
Paté van het huis met uienconfituur	
Balletjes met krieken OF Kalkoengebraad met fruitwaaier	
Saladbar* met brood en boter	
Vleesbuffet (vanaf 10 personen)	18,75
Italiaanse ham met zoete meloenparels	
Rolletje van beenham met asperge	
Waaier van gerookte eendenborst met vruchtenchutney	
Kalfsnoot met rozemarijn OF Rug van speenvarken gegaard met tijm	
Paté van het huis met augurkjes en zilveruitjes	
Ovengebakken rundsgebraad	
Mimosa-eitje	
Saladbar* met brood en boter	
Zalm ‘Schoonzicht’ (vanaf 10 personen)	18,50
Gepocheerde zalm met z'n garnituur op een bedje van gemengde sla	
Tomaat met grijze garnalen en dille	
Gerookte Schotse zalm met uisnippers, peterselie en citroenpartjes	
Eitje met krabsla	
Rivierkreeftjes	
Saladbar * met brood en boter	
Visbuffet ‘Zeezicht’ (vanaf 10 personen)	21,50
Gepocheerde zalm ‘Schoonzicht’	
Tomaat met grijze garnalen en dille	
Perzik met ‘Monegask’	
Gerookte schotse zalm met uisnippers, peterselie en citroenpartjes	
Gerookte heilbot met radijsjes	
Mousse van gerookte forel met bieslook	
Visterrine ‘Harlekijn’	
Eitje met krabsla	
Saladbar* met brood en boter	

Visbuffet 'Deluxe' (vanaf 15 personen) 28,00
Gepocheerde zalm 'Schoonzicht'
Tomaat met grijze garnalen en dille
Tartaar van zalm met wasabi en mango
Gerookte schotse zalm met uisnippers, peterselie en citroenpartjes
Gerookte heilbot met radijsjes
Bavarois van kreeft met vanille
Mousse van gerookte forel met bieslook
Gegrilde gamba's met pittige kruiden
Eitje met krabsla
Saladbar* met brood en boter

Oesters en kreeft kunnen steeds op vraag van de klant toegevoegd worden mits supplement !!

Vis- en Vleesbuffet (vanaf 10 personen) 17,00
Tomaat met grijze garnalen en dille
Perzik 'Monegask'

Rolletje van gekookte ham met asperge
Ovengebakken rundsgebraad met bloemkool- en broccoliroosjes
Paté van het huis met augurkjes en zilveruitjes
Varkensgebraad met sinaasappel
Saladbar* met brood en boter

Vis- en Vleesbuffet (vanaf 15 personen) 21,50
Tomaat met grijze garnalen en dille
Gestoomde Noorse zalm 'Schoonzicht'
Gerookte Schotse zalm met uisnippers, peterselie en citroenpartjes

Rolletje van gekookte beenham met asperge
Italiaanse ham met zoete meloenparels
Ovengebakken rundsgebraad met bloemkool- en broccoliroosjes
Kippenbout met honing en tijm
Varkensgebraad met sinaasappel
Paté an het huis met augurkjes en zilveruitjes
Saladbar* met brood en boter

Vis- en Vleesbuffet (vanaf 15 personen) 26,00
Tomaat met grijze garnalen en dille
Gestoomde Noorse zalm 'Schoonzicht'
Gerookte Schotse zalm met uisnippers, peterselie en citroenpartjes
Perzik 'Monegask'

Rolletje van gekookte ham met asperge
Italiaanse ham met zoete meloenparels
Ovengebakken rundsgebraad met bloemkool- en broccoliroosjes
Kippenbout met honing en tijm
Varkensgebraad met sinaasappel
Paté van het huis met augurkjes en zilveruitjes
Waaier van gerookte eendenborst met vruchtenchutney
Saladbar* met brood en boter

<p>Vis- en Vleesbuffet (vanaf 25 personen)</p> <p>Tomaat met grijze garnalen en dille Gestoomde Noorse zalm 'Schoonzicht' Gerookte Schotse zalm met uisnippers, peterselie en citroenpartjes Gerookte heilbot met radijsjes Slaatje van rivierkreeftjes, scampistaartjes en zeevruchten met avocado</p> <p>Rolletje van gekookte beenham met asperge Italiaanse ham met zoete meloenparels Ovengebakken rundsgebraad met bloemkool- en broccoliroosjes Kippenbout met honing en tijm Varkensgebraad met sinaasappel Paté van het huis met augurkjes en zilveruitjes Waaier van gerookte eendenborst met vruchtenchutney Saladbar* met brood en boter</p>	<p>29,00</p>
<p>Gemengd buffet van de chef (vanaf 25 personen)</p> <p>Gepocheerde zalm 'Schoonzicht' Tomaat met grijze garnalen en dille Slaatje van rivierkreeftjes, scampistaartjes en zeevruchten met avocado Gerookte schotse zalm met uisnippers, peterselie en citroenpartjes Bavarois van kreeft met vanille Gegrilde gamba's met pittige kruiden</p> <p>Beenham met asperge Dungesneden Serrano-ham met zoete meloenpartjes Waaier van gerookte eendenborst met vruchtenchutney Kalfsnoot met rozemarijn Paté van het huis met augurkjes en zilveruitjes Rug van speenvarken gegaard met tijm Ovengebakken rundsgebraad Mimosa-eitje Saladbar* met brood en boter</p>	<p>31,50</p>
<p>Gemengd buffet van de chef 'Deluxe' (vanaf 25 personen)</p> <p>Versgekookte halve kreeft 'Schoonzicht' Met tuinkruiden gemarineerde zalm Tomaat met grijze garnalen en dille Versgekookte langoustines Gerookte schotse zalm met uisnippers, peterselie en citroenpartjes Bavarois van kreeft met vanille Gegrilde gamba's met pittige kruiden</p> <p>Ganzenlever 'en torchon' met mangochutney en rood fruit Beenham met asperge Dungesneden Serrano-ham met zoete meloenpartjes Waaier van gerookte eendenborst met passievruchten Rug van speenvarken gegaard met tijm Saladbar* met brood en boter</p>	<p>40,00</p>

**Onze saladbar bestaat steeds uit heerlijke groentesalades, aardappeltjes, rijst- en / of pastasalade en passende sausjes.*

Mediterraans Buffet (vanaf 25 personen)

28,50

Gazpachosoepje
Rolletje van gegrilde mergpompoen met feta en gerookte zalm
Italiaanse ham met meloen
Zeevruchtensalade met avocado
Griekse pasta met zwaardvis en inktvisringen
Caprese-salade met buffelmozzarella en geurige basilicum
Salade Niçoise met tonijn, boontjes, tomaat, eitjes,... OF
Esqueixada (Spaanse salade met kabeljauw)
Griekse schotel met dolmades, tzatziki, feta,...
Marrokaanse taboulé
Passende saladbar met vinaigrettes en dressing
Verschillende broodsoorten met olijfolie, grove zwarte peper en zeezout

Italiaans Buffet (koud; vanaf 20 personen)

29,50

Bruschetta met tartaar van gemarineerde Prunella tomaat & rucola
Caprese-salade met buffelmozzarella en geurige basilicum
Gemarineerde zwaardvis
Gegrilde gamba's met pittige kruiden
Zeevruchtensalade met pompelmoes
Rundscarpaccio met rucola, parmezaanschilfers en pesto
Parmaham met partjes van cavaillonmeloen
Vitello Tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus) OF Verschillende Italiaanse vleeswaren en antipasti
Penne met zongedroogde tomaten, olijven en oregano
Saladbar met Italiaanse broodsoorten als focaccia, Ciabatta,...

Als dessert natuurlijk een overheerlijke 3,50
Tiramisu 'om te scheppen'

Italiaans Buffet (koud & warm; vanaf 25 personen)

36,00

In de vermelde prijs is het gebruik van 'chafing dishes' om de schotels warm te houden inbegrepen.

Wij raden u aan om 1 warm gerecht per 12 personen te kiezen; op aanvraag zijn andere Italiaanse bereidingen ook mogelijk.

Koud

Bruschetta met tartaar van gemarineerde Prunella tomaat
Rundscarpaccio OF Vitello Tonnato
Caprese-salade met buffelmozzarella en geurige basilicum
Parmaham met partjes cavaillonmeloen
Saladbar met Italiaanse broodsoorten als focaccia, Ciabatta,...

Warm

Aubergines met parmezan

Te kiezen uit:

Cannelloni met spinazie en ricotta, sausje van pesto
Ravioli met vlees, tomatensaus met basilicum
Pasta met scampi & zeevruchten
Lasagna 'classico' OF Macaroni 'carbonara' of vierkazensaus
Kalfslapjes met citroen OF Saltimbocca met polenta
Kabeljauw 'Aurora'

Osso bucco 'Milanese' OF Zeeduivel met saus van citrusvruchten

(+ € 4,00 pp.)

Breugheliaans Buffet (vanaf 20 personen)

18,00 pp.

Ovengebakken Rundsgebraad met bloemkool- en broccoliroosjes
Varkensgebraad met sinaasappel
Boerenpastei van het huis met uienconfituur
Rolletje van onze beste beenham
Boerenham met seizoensfruit
Kippenbout met honing en tijm
Boerenworstjes
Cervelas met mosterd
Mini witte & zwarte pensen met appelmoes
Breughelkop & Kip-Kap met hersensaus
Huisbereid vleesbrood met kriekensaus
Koude aardappelsalade
Boerenbrood, boter en sauzen

Een garnituur van gemengde slasoorten, geraspte wortelen,
tomatensla met boontjes en vinaigrette, komkommersalade met dille en roze peper,...

Kaasplank als uitbreiding van het Breughelbuffet
Een assortiment van verschillende soorten kazen

3,50 pp.

Babyborrel

Dranken: uitstekende cava, witte & rode wijn, fruitsap, waters & frisdrank en glazen.

Hapjes: assortiment borrelhapjes, 3 koude hapjes; 3 warme hapjes en 3 desserts.

Bediening: gedurende 3 uur
1 kelner & 1 statafel met linnen
per 15 personen inbegrepen

Tot 60 personen aan 30,00 pp incl. 12% btw
Vanaf 61 personen aan 27,50 pp incl 12% btw

Exclusief stoelen, linnen, decoratie en keukenmateriaal.

LENTE – ZOMER MENUS

	Euro /pp.
Menu 1	33,50
Aperitiefhapjes van de chef	
Parmaham met meloen	
Tomatensoep met basilicum OF vleesparels	
Kalkoentournedos met pistachekorst en exotische saus OF	
Varkenshaasje met graanmosterdsaus	
Kleurenpalet aan jonge groentjes en aardappelkroketten	
Ijslam met frambozencoulis	
<i>OF gelijkwaardig</i>	
Menu 2	38,00
Aperitiefhapjes van de chef	
Huisgerookte zalm met z'n klassieke garnituur	
Aspergeroomsoep met groene asperges	
Gegrilde rug van speenvarken met dragonsausje OF	
Rolletjes kalfsvlees met Fontina en appel, roomsaus met Calvados	
Seizoensgroenten en aardappeltjes met rozemarijn	
Ijslam met frambozencoulis	
<i>OF gelijkwaardig</i>	

Menu 3

40,00

Aperitiefhapjes van de chef

Rundcarpaccio, rucola en parmezaanschilfers

Soep van lente-uitjes met gebakken coquille

Saltimbocca van parelhoenfilet met Marsalasaus
Kleurenpalet van seizoensgroenten en linguini

Ijslam met frambozencoulis

OF gelijkwaardig

Menu 4

43,50

Aperitiefhapjes van de chef

Cavaillonmeloen met Parmaham

Tongrolletjes opgevuld met zalm en sausje van bisque

Médailon van kalfsrug met roquefortsaus
Seizoensgroenten en gratin

Ijslam met frambozencoulis

OF gelijkwaardig

LENTE-BBQ

25,00 euro /pp.

Bruscetta met tartaar van gemarineerde Prunella-tomaat
Spies van scampi OF Papillot van zalm met fijne groentjes en witte wijn

Gazpachosoepje

Merguez & chipolata, gemengde brochette, ribbetjes (natuur of gekruid),
gemarineerd lam & stukje kippenbout Of sneetje gegrilde en gemarineerde kippenfilet

Saladbar met oa Provençaalse ratatouille en aardappel in de schil, kruidenboter,
koude sausjes, brood & boter.

Cavaillongazpacho met parels van Gallia en een frisse sorbet

Barbecue (houtschool) = € 50,- (incl 10 kg kolen)

Gasbarbecue = € 90,- (excl. Gas)

Gasbarbecue gratis vanaf 25 personen !!

FEESTPAKKETTEN*

Feestpakket 1 :

1 professionele partytent van 8m x 4m met tentverwarming (inclusief gas)
Gezellige tentverlichting
3 Receptietafeltjes
24 Stoelen
4 Tafels van 183 x 76,5 x 74 (6 personen per tafel) & 1 tafel als bankettafel
OF
3 Ronde tafels voor 8 personen & 1 tafel als bankettafel
Geleverd, geplaatst, afgebroken en opgehaald : 350 euro
"Deluxe" versie (met pagodetent) : 500 euro

Feestpakket 2 :

Feestpakket 1 met springkasteel
Geleverd, geplaatst, afgebroken en opgehaald : 475 euro
"Deluxe" versie (met pagodetent) : 615 euro

Feestpakket 3 :

1 professionele partytent van 8m op 4m met tentverwarming (inclusief gas)
Gezellige tentverlichting
3 Receptietafeltjes met hoes (kleur op aanvraag indien beschikbaar)
24 Stoelen
4 Tafels van 183 x 76,5 x 74 (6 personen / tafel) & 1 tafel als bankettafel
OF
3 Ronde tafels (8 personen / tafel) & 1 tafel als bankettafel
Tafellinnen voor alle tafels
1 Drankenfrigo
Springkasteel
Geleverd, geplaatst, afgebroken en opgehaald : 560 euro
"Deluxe" versie (met pagodetent) : 710 euro

Feestpakket "Party":

1 professionele partytent van 8m op 4m met tentverwarming
Tentverlichting
1 Bankettafel
3 Receptietafeltjes
25 Barkrukken
1 Drankenfrigo
Geleverd, geplaatst, afgebroken en opgehaald : 425 euro
"Deluxe" versie (met pagodetent) : 575 euro

Andere materialen zoals BBQ's, glazen, borden, bestek,...op aanvraag

* Indien nog beschikbaar, enkel mits bestelling van één van onze buffetten of menu's