



## Algemene verkoopvoorwaarden

Na wederzijds overleg kunnen zowel de prijs als de samenstelling van het menu gewijzigd worden.

Bij grote prijsschommelingen op de markt moet de prijs soms aangepast worden, dit wordt wel vooraf medegedeeld; eens de prijs vastgelegd kan hij niet meer veranderd worden.

Bij overschrijding van de maximum bedieningstijd (ongeveer twee uur) wordt per ober een vergoeding van € 25,00 per uur aangerekend. Wachtijden van meer dan 30 minuten worden ook aangerekend.

Wijzigingen van welke aard ook, worden ten laatste 4 dagen voor het feest meegedeeld, later kan er geen garantie zijn dat deze nog worden doorgevoerd.

Voor een maaltijd van minder dan 30 personen wordt een meerprijs gerekend. Deze meerprijs wordt afgesproken en hangt af van de gekozen gerechten.

Vanaf een afstand meer dan 50 km (25 heen en 25 terug) wordt een verplaatsingsvergoeding aangerekend.

Voor grotere aantallen (meer dan 100 personen) wordt een korting gegeven; deze korting wordt besproken en hangt af van de gekozen gerechten.

## I. Recepties

### Standaardreceptie (bediening gedurende twee uur)

Zes hapjes (3 koude en 3 warme, zelf te kiezen uit het aanbod op bladzijden 5,6,7)

Rauwe groentjes (wortel, bloemkool, radijsjes,...) met huisgemaakt dipsausje

Keuze uit een van volgende alcoholische dranken:

Schuimwijn

Cava

Cocktail maison (huisgemaakte cocktail op basis van sinaasappelsap, citrus, jenever, wodka, passoa)

Huisgemaakte cocktail van Vlierbloesem, gin en citroen

€ 18,00 per persoon

Naast alcoholische dranken wordt er standaard water, spuitwater en een fruitsap naar keuze bediend. Voor versgeperst fruitsap wordt een meerprijs aangerekend.

De drank wordt geserveerd zolang er nog hapjes bediend worden.

## Luxereceptie

Acht hapjes (koude en warme, zelf te kiezen uit het aanbod vermeld op de volgende bladzijden)

Blokjes jonge kwaliteitskaas en Gentse kop vergezeld van mosterd; Brood met tappenade of tzatziki

Klein rijstpapje 'op moeders wijze' (met saffraan) met bruine suiker

Klein chocolade dessert (naar keuze: kleine chocolademascarpone, kleine Chocoladepudding of kleine chocolademousse) of kleine boterkoekjes

Keuze uit een van volgende alcoholische dranken (of een combinatie ervan):

Schuimwijn

Cava

Rode wijn

Witte wijn

Rosé

Cocktail maison (huisgemaakte cocktail op basis van sinaasappelsap, citrus, jenever, wodka, passoa en een vleugje rum)

Huisgemaakte cocktail van Vlierbloesem, gin en citroen

€ 25,00 per persoon

Naast alcoholische dranken wordt er standaard water, spuitwater en een fruitsap naar keuze bediend. Voor versgeperst fruitsap wordt een meerprijs aangerekend.

De drank wordt geserveerd zolang er nog hapjes bediend worden.

Voorgaande recepties zijn slechts voorbeelden. Als u iets anders wenst, stel het dan gerust voor.

Wij maken er geen probleem van om voor een receptie te zorgen waarbij u zelf de drank voorziet. Dan kiest u het aantal hapjes 'à la carte'.

Frans Van De Putte

Molenstraat 49, 9112 Sinaai

TEL: 0472 67 60 79

E-mail: kokenkokette@gmail.com BTW: BE 0838.563.812

## Koude hapjes

Als men de hapjes 'à la carte' bestelt kosten die € 1,50 per hapje.

- gevuld kerstomaatje (met pesto of geitenkaas)
- Mini tomate crevette (€2,00 per hapje)
- stukjes gerookte zalm of makreel met mierikswortelsaus
- lepeltje met garnaal, tuinkers en kerstomaat
- groene aspergepunten met gedroogde of gekookte ham
- mozzarella en tomaat met balsamicodressing
- gegrilde paprika met ansjovis
- gedroogde ham met meloen
- huisgemaakte gazpacho
- borrelglasje met forelmousse en mierikswortel (€2,00 per hapje)
- witloofblaadje met gerookte spekjes en mosterdvinaigrette
- makreelmousse
- paprikarolletje met geitenkaas en olijventapenade *!huisspecialiteit!*
- roggebrood met brie en sjalottencompote
- ciabatta met tomaat en mozzarella
- toastjes met gerookte zalm en dilledressing
- mozzarella met olijvensalsa
- gandaham rond asperges
- carpacciorolletjes met pesto
- carpacciorolletjes met rucola en citroen *!huisspecialiteit!*
- kerstomaatjes, gevuld met boursin
- hamrolletjes met asperges
- olijventappenade met komijn met ciabattabrood *!huisspecialiteit!*
- wrap van gandaham met mosterd
- wrap van gerookte zalm met zure room en dragon
- huisgemaakte rillette met bruin brood
- gepekelde groentjes met citroenfrisse mosseltjes *!huisspecialiteit!*
- tartaar van rundsvlees met rode biet en appel *!huisspecialiteit!*
- couscoussalade met auberginekaviaar
- verse oesters, rauw met saus naar keuze of geglaceerd met champagnesaus (prijs wordt op de dag bepaald en is afhankelijk van de oesterprijs, dit hapje is niet verkrijgbaar van Juni tot September aangezien de oesters dan van mindere kwaliteit zijn)
- forel met rode biet en sesam
- graved lax met waldorfsalade

## Warme hapjes

Als men de hapjes 'à la carte' bestelt kosten die € 1,50 per hapje.

- huisgemaakte mini pizza, topping naar keuze
- mini videetje
- champignon gevuld met zongedroogde tomaat en Parmezaan
- scampi in lookboter
- mossel in lookboter
- dadels, gevuld met amandel, in een spekjasje
- bladerdeegje met kruidenbrie
- croissantje met gerookte zalm
- mini kippenboutje
- mini loempia
- mini quiche
- kaasballetjes
- mini garnaalkroketjes
- krokante ansjovisgebakjes
- dim sums
- mini-taartjes met geitenkaas, appel en honing *!huisspecialiteit!*
- mini-taartjes met ansjovis, zwarte olijven en brie *!huisspecialiteit!*
- bruschetta's met zuiderse topping
- soepje naar keuze (voor keuze zie verderop bij 'soepen')
- huisgemaakte bitterbal met mosterd en gepekeld rode kool  
*!huisspecialiteit!*
- torentje van huisgemaakte zwarte pens en gebakken appel  
*!huisspecialiteit!*
- warme toast met geitenkaas, amandel en honing
- huisgemaakte loempia (vulling zelf te kiezen)
- gebakken lamsgehaktballetjes met komijn, koriander en yoghurt dressing
- huisgemaakte geitenkaaskroketjes
- huisgemaakte hamkroketjes met tijm en mosterd

## Desserthapjes

Als men de hapjes 'à la carte' bestelt kosten die €1,50 per hapje.

- klein chocoladessertje (naar keuze: kleine chocolademascarpone, kleine chocoladepudding of kleine chocolademousse)
- klein rijspapje 'op moeders wijze' (met saffraan) met bruine suiker
- kleine boterkoekjes
- klein stukje javanais of ander gebak
- kleine bavarois (naar keuze: plattekaas, kokos, passievrucht, citroen of framboos; telkens met fruitcoulis of chocoladesaus)
- kleine tiramisu (keuze uit de klassieke Italiaanse tiramisu, tiramisu met speculoos of fruittiramisu)
- panna cotta van vanille met fruitcoulis
- panna Cotta van passievrucht
- kleine kokosmousse met chocoladesaus
- vers fruitslaatje
- cupcakes met vanille, chocolade of nootjes en honing
- vlaaien of broodpudding

## II. Koude voorgerechten

Alle koude voorgerechten worden geserveerd met brood en verse hoeveboter

Gemengde sla met noten en Roquefort	€ 7,00
Tomaat met Noordzeegarnalen	€ 12,00
Garnalencocktail	€ 12,00
Bordje met gerookte zalm	€ 9,00
Bordje met Noorse vis en mierikswortelsausje	€ 9,00
Hollandse maatjes	€ 10,00
Gedroogde kwaliteitsham met meloen, vers seizoensfruit frivool slaatje, dressing en streepje crème de balsamico	€ 9,00
Mozarella met tomaat, verse basilicum, olijfolie en balsamico	€ 7,00
Herfstsalade met paddestoelen en noten	€ 9,00
Griekse salade (met feta)	€ 8,00
Salade Niçoise	€ 8,00
Slaatje van boontjes met peer en gerookte eendenfilet	€ 10,00
Salade van rode biet, sesamzaad en Rocquefort	€ 8,00
Salade met krokant gebakken kippenlevertjes, appeltjes en een zoetzure dressing	€ 7,00
Caesar's salade (klassieke salade met Romeinse sla, ansjovis en parmezaanse kaas)	€ 8,00
Klassieke Carpaccio van runderfilet met olijfolie van eerste persing, rucola, balsamico en een vleugje citroen	€ 11,00
Taboulé met verse koriander, citroen en spekjes	€ 7,00
Vitello tonnato (klassiek Italiaans voorgerecht bestaande uit kalfsvlees, dressing van tonijn en appelkappers)	€ 10,00
Luikse salade (salade van verse boontjes, aardappelen, spek en een gekookt eitje)	€ 8,00
Kreeftencocktail	dagprijs
Salade van kop met mosterd	€ 7,00
Lauwarme geitenkaas, honing, gelakt spek, seizoensfruit en amandel	€ 9,00
Bordje met drie verschillende patés en uienconfit	€ 8,00
Asperges met ei en Gandaham	€ 12,00
Aspergerolletjes met Italiaanse ham	€ 12,00
Gerookte zalm met Waldorfsalade	€ 9,00



*Kok & kokette*

*Brochure 2017*

Gaved lax – Waldorfsalade – limoen

€ 10,00

Bordje van eendenlever met uienconfituur, appelchutney  
gebakken krentenbrood en seizoensfruit

€ 15,00

Zes verse oesters (met citroen en peper of met saus van de chef)

dagprijs

Frans Van De Putte

Molenstraat 49, 9112 Sinaai

TEL: 0472 67 60 79

E-mail: [kokenkokette@gmail.com](mailto:kokenkokette@gmail.com) BTW: BE 0838.563.812

### III. Warme voorgerechten

Alle warme voorgerechten worden geserveerd met brood en verse hoeveboter

Kaaskroketjes met frivool slaatje, dressing, een schijfje citroen	€ 9,00
Garnaalkroketjes met frivool slaatje, dressing, een schijfje citroen en gefrituurde peterselie	€ 12,00
Videetje met kip	€ 7,00
Videetje met vis	€ 10,00
Gebakken geitenkaasje in spekjasje	€ 9,00
Gegrild geitenkaasje met honing	€ 9,00
Crumbletaartjes met ratatouille en pesto	€ 8,00
Zacht pikante scampi met toets van curry en verse appeltjes	€ 11,00
Krokant gebakken scampi's met frivool slaatje en saus naar keuze (keuze uit lookbotersaus, diabolique, schaaldierenjus)	€ 11,00
Zalm in wittewijnsaus met vleugje citroen, afgewerkt met een scheutje room	€ 11,00
Kabeljauw met mosterdkorst, in wittewijnsaus met vleugje citroen afgewerkt met een scheutje room	€ 12,00
Boterzachte varkenswangen met sausje van trappist, spekjes, ui en bruin boerenbrood	€ 11,00
Sint-Jakobsvruchten met appeltjes, spek en balsamico dressing	€ 15,00
Huisgemaakte kroketten van varkenspoot Met gepekeld rode kool en mosterddressing	<b>!NIEUW!</b> € 12,00
Risotto van schaaldieren	<b>!NIEUW!</b> € 13,00
Op vel gebakken zeebaars met risotto en botersaus	<b>!NIEUW!</b> € 14,00
Huisgemaakte bloedworst, appel en sint-Jakobsvruchtjes	<b>!NIEUW!</b> € 14,00
Gebakken ganzenlever met chutney, fruit en krentenbrood	<b>!NIEUW!</b> € 16,00
Krokante roodbaars met risotto van tomaat en mossel	<b>!NIEUW!</b> € 14,00
Gebakken mergpijp met bruin brood, notensalade en peterselie	€ 11,00

## IV. Soepen

Al onze soepen worden geserveerd met brood en verse hoeveboter

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 3,50
Kervelroomsoep	€ 3,50
Pompoenroomsoep	€ 3,50
Preiroomsoep	€ 3,50
Brocolliroomsoep	€ 3,50
Witloofroomsoep met spekjes	€ 3,50
Rode paprikaroomsoep	€ 3,50
Consommé met fijne groentenreepjes	€ 4,00
Groene tuinkruidentsoep	€ 3,50
Zomerse erwtensoepe	€ 3,50
Knolseldersoepe met gerookte zalm	€ 4,00
Chinese kippensoep	€ 4, 50
Preiroomsoep met Stilton en lente-ui	€ 4, 50
Heilbotsoep met maïs en chili-olie	€ 4, 50
Courgette-kippenroomsoep	€ 3, 50
Aspergeroomsoep	€ 5, 00
Heldere noordzeesoepe	€ 4, 50
Mosselsoepe met saffraan	€ 4, 50
Pompoensoepe met kokos en gember	€ 4, 50
Bloemkoolroomsoep met garnalen	€ 4, 50
Oesterzwammenroomsoep	€ 4, 50
Luxe Vlaamse zoepe	€ 5,50
Venkelsoep met Noordzeegarnalen, tomaat concassé en saffraan	€ 5,50

## V. Hoofdgerechten

### Vis

Zalm op een bedje van prei, wortel en venkel, sausje van witte wijn, citroen en visfumet, afgewerkt met groene kruiden	€ 19,00
Duo van zalm en schol met warme groentjes, badend in botersausje met een vleugje citrus	€ 18,00
Kabeljauwhaasje in een pestoasje met warme groentjes en zachte visfond	€18,00
Kabeljauwhaasje met mosterdkorst, gestoofde champignons en warme groentjes	€18,00
Gestoomde forel op een bedje van prei, wortel en venkel, sausje van witte wijn, citroen en visfumet, afgemerkt met groene kruiden	€ 18,00
Forel op ardense wijze (papillot met spekjes, groene kruiden, knoflook en witte wijn)	€ 18,00
Krokant gebakken Noordzeetong met verse frietjes, rauwe groentjes en bruine boter	dagprijs
Zeetong 'Sole Ostendaise'; met mosseltjes, selder, grijze garnalen en visfumet verrijkt met liason	dagprijs
Zeewolf met tomatenrijst, warme groentjes en wittewijnsaus	dagprijs
Roodbaars overgoten met blanke-botersaus, tomatenrijst en warme groentjes	€19,00
Op zijn vel gebakken pladijs met grijze garnalen, warme groentjes en kruidige vissaus	€18,00
Krokant gebakken zeebaars met risotto warme groentjes en groene kuirden sausje	€19,00
Bouillabaisse 'Kok & kokette' (Een maaltijdsoep op basis van vis, groenten en zeevruchten, gekookt in een fijne visfond, geparfumeerd met saffraan en afgewerkt met room)	dagprijs
Kabeljauw met pesto van paddestoelen, Pijnboompitten en parmezaanse kaas <b>!NIEUW!</b>	€19,00

Scampi's in saus naar keuze (11 stuks per persoon)	<b>!NIEUW!</b>	€ 18,00
Zalm met sausje van dille en gebraseerde venkel	<b>!NIEUW!</b>	€ 19,00
Zeevruchtenpasta		€ 18,00
Penne met gerookte zalm en tijm		€ 17,00

*Op sommige momenten van het jaar zijn niet al deze vissoorten beschikbaar, waardoor wij niet alle gerechten zullen kunnen klaarmaken, hiervoor vragen wij uw begrip. Al deze zaken worden besproken bij de opname van de bestelling. Het aanbod aan warme groenten kan besproken worden bij de bestelling, en is ook afhankelijk van de seizoenen. Men kan ook op aanvraag bepaalde gerechten klaarmaken met anderen vissoorten, dit kan allemaal op voorhand besproken worden, wij zullen dan de prijs mededelen.*

**DE PRIJS VAN ALLE VISGERECHTEN IS AFHANKELIJK VAN DE DAGPRIJS DAAR WE ENKEL MET VERSE VIS WERKEN**

Vlees

Beenham uit de klem, groentjes en frietjes	€ 15,50
Vol au vent met koude groentjes	€ 15,00
Kalkoenfilets met warme groentjes	€ 16,00
Kalkoenfilets met rauwe groentjes	€ 15,50
Kalkoenfilets met warm fruit en een sinaasappelsaus	€ 16,00
Gehaktballetjes in tomatensaus met verse frietjes	€ 15,00
Vlaamse stoverij met frietjes	€ 17,50
Varkensgebraad met warme groentjes	€ 16,00
Varkensgebraad met rauwe groentjes	€ 15,50
Varkensgebraad met warm fruit en sinaasappelsaus	€ 16,00
Varkenshaasje met warme groentjes	€ 16,50
Varkenshaasje met rauwe groentjes	€ 15,50
Varkenshaasje met warm fruit en sinaasappelsaus	€ 15,50
Eendenborstfilet met warme groentjes	€ 18,50
Eendenborstfilet met rauwe groentjes	€ 18,00
Eendenborstfilet met warm fruit en sinaasappelsaus	€ 18,00
Eendenborst met warme groenten en sausje van rodenbach	€ 18,50
Lamsfilet met warme groentjes en een Roquefortsausje	dagprijs
Lamsfilet met warme groentjes en rozemarijnjus	dagprijs
Varkenswangen met warme 'ouderwetse' groentjes, aardappelpuree en sausje van orval	€ 17,50
Rosbief met warme groentjes en saus naar keuze	€ 19,00
Konijn gegaard in bruin bier met warme groentjes	€ 18,00
Konijn met pruimen	€ 18,00
Biefstuk met saus naar keuze, rauwe groentjes en verse frietjes (keuze tussen champignonsaus, lookboter, peperroomsaus Provençaalse saus)	€ 18,50
Lamskroon met kruidige topping, warme groentjes en jus van tijm afgewerkt met honing	dagprijs
Rundertong in Madeirasaus met warme groentjes	€ 18,00
Coq-au-vin	€ 16,00
Orloffgebraad met groentenkrans, sausje van champignons afgewerkt met kaas en kroketjes	€ 16,00
Oosterse gehaktballetjes in kruidige tomatensaus met rijst	€ 15,00
Gentse waterzooi met hoevekip en groenten, gekookt in een fijne vleesbouillon, geparfumeerd met verse tuinkruiden en afgewerkt met room	€ 15,50

Stoofpot van wild met zilverui en kweeper <b>!NIEUW!</b>	dagprijs
Gelakte eendenbout met kweeper, witloof en peer <b>!NIEUW!</b>	€ 17,50
Thaise varkenscurry met limoen, kokos en dip van koriander	€ 15,50
Luikse balletjes met stroop en warm fruit	€ 15,00
Lasagne	€ 15,00
Witloofrolletjes met ham en kaassaus	€ 15,00
Parelhoenfilet met warme groentjes en Archiducsaus	€ 18,00
Parelhoensuprêmes met jus van kriebier	€ 18,00
Speenbig met mosterdsaus	€ 17,50
Ossobuco van kalkoen met rodewijnsaus en speksnippers	€ 16,00

*De hoofdgerechten worden normaal opgediend met kroketjes (tenzij waar anders vermeld staat) maar kunnen op aanvraag ook vergezeld worden door verse frietjes, rijst, taartjes van aardappelpuree, gebakken aardappeltjes of pommés 'dauphin'.*

*Waar de saus niet vernoemd wordt is er keuze uit volgende sauzen: champignonsaus, mosterdsaus, natuursaus, peperroomsaus, kruidensaus naar keuze, sinaasappelsaus, bruine biersaus, lookboter.*

*De warme en koude groentesoorten worden bij de bestelling besproken, wij zullen u een keuze voorleggen die afhankelijk is van het seizoen.*

## VI. Desserten

---

Biscuittaart met koffie	€ 8,00
Bladerdeegtaart met fruit en koffie	€ 8,00
Javanaistaart met koffie	€ 8,00
Vlaaien en koffie	€ 5,00
Verse fruitsla met slagroom	€ 6,00
Indisch dessertje met saffraan en yoghurt	€ 4,00
Mascarpone met een mokkasmaakje	€ 4,00
Bavarois van kokosnoot met chocoladesaus	€ 6,00
Bavarois van plattekaas met frambozencoulis	€ 5,00
Bavarois van frambozen met fruitcoulis	€ 6,00
Bavarois van sinaasappel met chocoladesaus	€ 5,00
Chocolademousse	€ 5,00
Chocolademousse 'deluxe' (met vers fruit en koekjes)	€ 6,00
Chocoladepudding	€ 5,00
Rijstpap met bruine suiker	€ 4,00
Tiramisu	€ 5,00
Tiramisu met speculoos	€ 5,00
Tiramisu met fruit	€ 5,00
Passievruchtenmousse	€ 6,00
Soufflé au Grand-Marnier	€ 7,00
Uitgebreid dessertenbuffet (prijs af te spreken naargelang de keuze)	****
Dessertbord 'Kokette' (bordje met al het lekkers van de kok)	€ 8,50
Vanille-ijs met vers fruit en fruitcoulis	€ 6,50
Dame blanche	€ 6,50
Coupe karamel	€ 6,00
Coupe brésilienne	€ 6,00
Coupe advocaat	€ 7,00
Banana split	€ 6,50
Warme appeltaartjes met kaneel en vanille-ijs	€ 7,50
Panna cotta met fruitcoulis en vers fruit	€ 5,50
Crème brûlée	€ 5,50
Vers gebakken pannenkoeken met koffie	€ 6,00
Vers gebakken pannenkoeken met vanille-ijs en koffie	€ 7,50



## VII. Barbecues

### Wat wij u kunnen aanbieden op de barbecue:

Worst	€ 4,50
Varkenssaté	€ 4,50
Kippensaté	€ 4,50
Kippenfilet	€ 4,50
Rundssaté	€ 8,00
Spiering	€ 4,50
Chipolatta	€ 4,50
Mergueze	€ 4,50
Kippenfilet met ananas in portosaus	€ 5,50
Varkenshaasje in een spekjasje	€ 6,50
Rundssteak	€ 9,00
Kalfssaté met salie en rozemarijn	€ 8,00
Lamssaté met rozemarijn	dagprijs
Zalm in een spekjasje	€ 8,50
Forel in papillotte	€ 7,50
Zalm in papillotte	€ 8,50
Licht gegrilde maatjes (in het seizoen)	dagprijs
Scampisaté in lookboter	€ 7,00
Scampisaté in een spekjasje	€ 7,00
Gegrilde Sint-Jakobsschelpen met koraalsaus	dagprijs
Warme beenhesp à volonté, met verse frietjes	€ 15,50
Ribbetjes à volonté	€ 16,00
Gegrilde sardientjes	€ 8,00
Vegetarische burger of schnitzel	€ 6,00
Saté van huisgemaakte bloedworst en appeltjes	<b>!NIEUW!</b> € 5,50
Saté van gemarineerd varkensvlees met soja, honing en sesam	<b>!NIEUW!</b> € 5,00
Op de bbq verwarmde camembert Met stokbrood (heerlijk bbqhapje!)	<b>!NIEUW!</b> € 2,00
Kikkerbiljetjes in kruidenboter	<b>!NIEUW!</b> € 6,50
Gekonfijte eendenbout	<b>!NIEUW!</b> € 8,00
Rib Eye	€ 9,00
Hele varkenshaas, ter plekke versneden	€ 6,50
Lamsfilet met look en rozemarijn	€ 9,00

Kippenbouten, gelakt met soja, honing en sesam **!NIEUW!** € 4,50

Frans Van De Putte

Molenstraat 49, 9112 Sinaai

TEL: 0472 67 60 79

E-mail: kokenkokette@gmail.com BTW: BE 0838.563.812

*Voor een barbecue gaan wij uit van drie of vier stukken vlees of vis per persoon (behalve voor warme beenhesp à volonté en ribbetjes à volonté).*

*Bij elke barbecue hoort een assortiment van koude seizoensgroenten (gemengde sla, tomaat, komkommer, wortel, wortel-seldersalade, witte en rode kool, bloemkool -broccoli salade, ...) Indien u dit wenst maken we ook nog een drietal verfijnde salades (af te spreken), voor een meerprijs van € 4 per persoon.*

*Wij bieden ook een assortiment van broodjes, aardappelsla en rijst of pastasalade (op voorhand te kiezen) of u kunt ook kiezen voor frietjes. Er zijn koude sausen voorzien (cocktail en tartaar) en ook een warme saus (standaard Provençaalse saus met tomaat en paprika, indien gewenst kan men op voorhand een andere saus vragen). Al het voorgaande is begrepen in de prijs.*

## VIII. Koude buffetten

<p><u>Keuze I</u></p> <p>Tomaat met grijze Noordzee garnaal            Gegarneerde eitjes            Gerookte zalm of verse zalm (+ € 1)            Gekookte ham met aspergepunten            Varkens- en rundsgebraad            Gegrilde kip met sinaasappel            Vleesbrood met kriekjes            Gandaham met meloen            Paté met uienconfituur</p> <p>€ 25,00 per persoon</p>	<p><u>Keuze II</u></p> <p>Tomaat met grijze Noordzee garnaal            Gegarneerde eitjes            Gerookte zalm of verse zalm (+ € 1)            Gerookte forefilet            Gerookte makreelfilet            Hollandse nieuwe maatjes            Gekookte ham met aspergepunten            Gegrilde kip met sinaasappel            Vleesbrood met kriekjes            Gandaham met meloen</p> <p>€ 26,00 per persoon</p>
<p><u>Keuze III</u></p> <p>Tomaat met grijze Noordzee garnaal            Gegarneerde eitjes            Gerookte zalm of verse zalm (+ € 1)            Gerookte forefilet            Hollandse nieuwe maatjes            Gegrilde kip met sinaasappel            Varkens- en rundsgebraad            Paté van het huis met uienconfituur            Gandaham met meloen            Gerookte eendenborst</p> <p>€26,50 per persoon</p>	<p><u>Keuze IV</u></p> <p>Tomaat met grijze Noordzee garnaal            Gegarneerde eitjes            Gerookte zalm of verse zalm (+ € 1)            Gerookte forefilet            Carpaccio van rund            Mozzarella met tomaat en basilicum            Fetasalade met olijven of kikkererwten            Gandaham met meloen            Paté van het huis met uienconfituur            Gerookte eendenborst</p> <p>€ 27,00 per persoon</p>

*Bij deze buffetten hoort een groentenbar: gemengde salade, tomaten, komkommer, wortel, wortel met selder, koosalades (witte en rode kool), koude aardappelen en rijst of pastasalade (op voorhand te kiezen) en slasausen.*

*De groentenbar kan aangevuld worden met een drietal verfijnde salads*

*(+ € 4,00 per persoon). Het buffet kan ook aangevuld worden met een kaastafel (+ € 5,00 per persoon), met een soepje naar keuze (prijs: zie 'soepen') of met een dessertje (prijs te bespreken).*

*Wij zorgen voor een ruim assortiment verse broodjes en hoeveboter.*

*De buffetten zijn voor wijziging vatbaar; wilt u een andere combinatie, stel ons die voor, wij geven u vrijblijvend een prijsofferte.*

## IX. Breugeltafel

Gentse Kop met mosterd  
Boerenpaté met uienconfituur  
Vleesbrood van het huis met kriekjes  
Droge worstjes of fijne salami  
Gekookte ham  
Gedroogde ham of gerookte ham met vers fruit  
Gegrilde kip  
Enkele hoevekazen  
Zwarte en witte huisgemaakte pensen

Rijstpap met bruine suiker  
Vlaaien

€ 22,00 per persoon

Bij de breugeltafel hoort een groentenbar: gemengde salade, tomaten, komkommer, wortel, wortel met selder, koolsalades (witte en rode kool), koude aardappelen en rijst of pastasalade (op voorhand te kiezen) en slasausen.

De groentenbar kan aangevuld worden met een drietal verfijnde salades (+ € 3,00 per persoon).

De breugeltafel kan ook aangevuld worden met een soepje (naar keuze) vooraf (+ € 3,00 per persoon).

Wij zorgen voor een ruim assortiment verse broodjes en hoeveboter.

De breugeltafel is voor wijziging vatbaar; wilt u een andere combinatie, stel ons die voor, wij geven u vrijblijvend een prijsofferte.

## X. Kok & kokette 'op de Italiaanse toer'

*Een Italiaans geïnspireerde menu vol met het allerlekkerste uit het land van pasta, look en zinderende kruidencombinaties*

### Antipasti

Carpaccio met olijfolie, parmezaankrullen en raketsla

Parmaham met meloen

Coppa

Olijven

Verschillende geroosterde en zongedroogde groenten in olijfolie

Een Italiaanse groentensalade of een koude pasta

Mozarella met tomaat, basilicum en olijfolie

Crostini, in look gebakken, met een tapenade

Vitello tonnato (*klassiek Italiaans voorgerecht bestaande uit kalfsvlees, dressing van tonijn en appelkappers*)

Een aantal Italiaanse broodsoorten

Olijfolie van eerste persing en balsamicoazijn 'Modena'

### Warme gerechten

Soep: Minestrone of een andere Italiaanse soep

+ 3 gerechten te kiezen uit:

- versgemaakt pastagerecht
- huisgemaakte pizza
- huisgemaakte lasagna
- huisgemaakte Ossobuco (+ € 4/persoon)

### Desserten

Tiramisu

Pannacotta met frambozencoulis

Verse fruitsalade

Amaretti di Saronno

Italiaanse kaasplank (+ € 4/persoon)

Prijs: € 32,00 per persoon

## XI. Kok en kokette 'Belgica'

*Een menu met het beste van onze Belgische keuken: Degelijke klasiekers die altijd lekker zullen blijven. Te verkrijgen met aangepast arrangement 'Belgische speciaalbieren'!!*

-Voorgerechtjes (in buffetvorm): een selectie van Belgische patés, kop met mosterd, huisgemaakte rillettes, mini-tomaat garnaal, Vleesbrood met krieken, enkele salades.

Geserveerd met Vlaams Boerenbrood en hoeveboter

-Soep: keuze uit tomatensoep met balletjes, kervelroomsoep of pompoensoep

-Hoofdgerecht: 3 gerechten, te kiezen uit:

- Vlaamse stoverij (rundsstoofvlees met chimay)
- Varkenswangetjes met geuze en peperkoek
- Konijn op zijn Vlaams (met spek en zilveruitjes)
- Kalfstong in Madeirasaus
- Gentse Waterzooi met kip
- Bloedworst met rode kool

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse frietjes, huisgemaakte mayonaisse en enkele salades.

-Nagerecht:

- Brusselse Wafels met slagroom
- Vlaaien of broodpudding

Prijs: €33,00 per persoon

Met arrangement Belgische bieren: een selectie van vier van de beste Belgische speciaalbieren, geuzes en trappisten, op voorhand afgesproken met de klant.

Prijs: €43,00 per persoon

## XII. Kok en kokette 'à la française'

*Het beste van de keuken van onze zuiderburen. Te verkrijgen met aangepast arrangement Franse wijnen!!*

-Voorgerechtjes (in buffetvorm): wijngaardslakken in kruidenboter, Toast Champignon, Salade Folle, Salade Niçoise, warme Camembert met stokbrood, rillettes de Mans

-Soep: Parijse uiensoep met Franse kaas en Diablotin

-Hoofdgerecht: 3 gerechten, te kiezen uit:

- Bouche a la reine: Vol-au-vent
- Bouillabaisse met rouille
- Kalfsblanquette
- Quiche Lorraine (of een andere quiche)
- Coq-au-vin
- Kikkerbiljetjes in kruidenboter

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse kroketjes

-Nagerecht:

- Clafoutis met kersen
- Tarte Tatin

Prijs: €33,00 per persoon

Met arrangement Franse wijnen: aangepaste Franse schuimwijn, witte en rode wijn.

Prijs: €44,00 per persoon



### XIII. Kaastafel

300 gram kaas per persoon, bestaande uit Franse, Belgische, Hollandse, Italiaanse kazen. De kaastafel wordt gegarneerd met vers fruit, noten en gedroogde vruchten.

Wij voorzien een assortiment brood en boter.

€ 15,50 per persoon.

*De kaastafel kan eventueel aangevuld worden met een drietal salades (+ € 4/persoon).*

## XIV. Belegde broodjes

Een vooraf bepaalde hoeveelheid witte en bruine pistolets met een beleg naar keuze. Voor groepen minder dan 30 personen moeten de broodjes afgehaald worden, bij grotere groepen worden ze gratis geleverd. Indien gewenst kunnen hier ook apart salades bij voorzien worden (prijs wordt dan besproken op voorhand).

Voorbeelden van beleg:

- Kaas (eventueel met mosterd)
- Gekookte ham
- Rauwe ham
- Hamsalade
- Huisgemaakte préparé américain
- Huisgemaakte rillettes
- Garnaalsalade (+€0,25)
- Surimisalade
- Tonijnsalade
- Krabsalade (+€ 0,25)
- Kop met mosterd
- Tomaat met mozzarella en pesto
- Serrano ham met zongedroogde tomaat
- Tzatziki
- Salami
- Paté
- Kruidenkaas met radijsjes

€ 1,50 per broodje

## XV.: Amerikaanse hamburgerstand

Een persoonlijke toets voor uw tuinfeest: onze hamburgerstand. Kies uit onze selectie van zelfgemaakte burgers 3 tot 6 soorten en wij bakken ze ter plekke voor u live. Fastfood naar een hoger niveau gelift!

Alle burgers kosten €4,50 per stuk, op voorhand wordt afgesproken hoeveel er gebakken worden. Ze worden geserveerd met verschillende sauzen waaronder huisgemaakte ketchup en mayonaise.

Rundsburger Classic met tomaat en rucola  
Provencaalse burger met rozemarijn, tijm en look  
Rundscheeseburger met mozzarella, tomaat en basilicum  
Cheeseburger Classic met cheddar  
Burger met gebakken spek en gebakken champignons  
Lamsburgers met komijn  
Lamsburger met look en rozemarijn  
Rundsburger met blauwe kaas  
Lamsburger met blauwe kaas  
Rundsburger 100% filet saignant gebakken  
Parmezaanburger met rucola  
Cheeseburger met geitenkaas en courgette  
Oriental Burger: hot and spicy

## XVI. Out-of-the box: je persoonlijk feest

Alle voorgaande gerechten en menu's zijn natuurlijk slechts voorbeelden.

Wilt u iets totaal anders? Wilt u een echt persoonlijk feest? Hebt u een totaal ander idee over hoe het eten op uw feest er moet uitzien? Wilt u gerechten die niet in deze brochure staan? Walking dinner? Trouweest? Wijn/Whiskey/Bier arrangementen? Een frietkot of een ijskraam? Een verjaardagsfeest of een rouwmaaltijd? De lijst is eindeloos.

U kan altijd voor alles vrijblijvend een offerte vragen en samen zullen wij uw feest uitwerken zoals u dat wil, want tenslotte is het uw feest en moet het zijn zoals u het wilt!

Wij zullen altijd, welk concept uw feest ook heeft, trouw blijven aan onze basiswaarden: Verse producten, met liefde voor en kennis van het vak klaargemaakt, tegen eerlijke prijzen!

Je kan niet  
goed denken,  
goed liefhebben of  
goed slapen  
  
als je niet goed gegeten hebt.  
  
(Virginia Woolf)