

Hapjes

Stel zelf uw eigen receptie samen.



Tafelsnacks worden verspreid per aantal tafels en prijs berekend per persoon.

- MEDITERRANEAN PLATTER Geselecteerde olijven, pittige zoete pepadews, zongedroogde tomaten, droge worstjes , etc €4,00 pp
- BREAD & OIL brood met olijfolie, gezouten boter, peper & zout, etc. €3,00 pp
- Crackers en dip €1,5pp
- Gezouten edemamebonen €0,60€ pp
- Tzaziki met rauw gesneden groentjes €1,00 pp

Optie: kleine puntzak met frietjes, truffelmayonaise, parmezan €3,00 pp

Hapklare hapjes €2,40 tenzij anders vermeld

Vlees koud

- Taco rund tartaar | crème Parmezaan | truffel
- Koekje van zongedroogde tomaat | ibericoham | basilicum | Parmezaan
- Lolly van ganzenlever | chocolade | mango
- Soesje | rilletje van eend | kalamansi
- Home made nacho | yoghurt | gerookte kip
- koekje van rozemarijn | home made pastrami | crème van gebrande ui
- Carpaccio beefrol | Japanese omelet | wasabi

Vlees warm

- Oosters gelakt buikspek met porcpopcorn
- Taco | porkrib | nachocrunch
- Gemarineerde kippenhaas met gember sesamdip €3,00 pp
- Ambachtelijke vleeskroket met cognac
- Vidé gevuld met varkenswang en bruin bier
- Vidé gevuld met vol au vent | lichtgerookte Hollandse saus |
- Iberico kroket met truffel dip
- Shot van witte asperge | coppa | crouton
- Gevuld krielpatatje | chorizo | paprika
- aardappelchurros | truffel | coppa | pecorino

Vis koud

- Praline van gerookte paling met appel
- Tartelette | krab | mango
- Lolly van gerookte zalm | sesam
- Blini | zalmbavarois | yuzu
- Taco | oesterblad | tartaar van zeebaars | bergamot
- Hoorentje met forel en rode biet
- tartaar van tonijn | yuzu | wakame
- Shizo tempura | garnaal | appel | bloemkool
- oester met parel van komkommer, gin en dashi €3,00
- Sushirol | zalm | komkommer | ponzu
- Lobster roll | avocado | Kreeft | dragon €3,00
- Scheermesje | verveine | tomaat | zeekraal €3,00

Vis warm

- Gambaspies | sesamdip | crunch van kroepoek
- Garnaalkroket met kreeftenmayonaise
- Paella kroket met chorizo dip
- Vissoepje shot
- Shot van kreeft €3,00
- Kibbeling van mossel met limoenmayonaise
- tempura van zeeduivel | currimayonaise
- gekonfijt krieltje | brandade | garnaal | bieslook
- vidé | visragout | hollandse saus | garnaal

Vegetarisch koud

- Macaron met crème van Oud-Brugge kaas
- Lolly van geitenkaas | pistache
- Cannelloni van rode biet | kikkererwt | ras el hanout
- Roerei met truffel | selder
- Mozzarella stone | basilicum | zoetzuur van tomaat
- Sferische tomaat met burrata
- Sushirol | komkommer | avocado

Vegetarisch warm

- Falafal | hummus
- Kroketje van Oud Brugge kaas
- Oosters pompensoepje
- gekonfijt krieltje | wortelcrème | ras el hanout



Glaasje en schaaltes met lepel €3,00 pp (iets groter)

Vlees:

- vitello tonato “my way”
- Tataki van rund | ponzu | sesam
- Rundcarpaccio van de chef
- Steak tartaar | rucola vinaigrette | krokante ui
- soep van witte asperge | coppa | crouton (seizoen)

Vis

- Gemarineerde zalm | kruidenjus | radijs
- Ceviche van kabeljauw | yoghurt | granaatappel | citrus
- Roereitje | garnaal | selder
- Sferische tomaat met Noordzee garnalen en kreeftenmayonaise
- soep van witte asperge | garnaal | crouton (seizoen)
- brandade van vis | kwartelei | Hollandse saus
- Vissoepje | rouille | kaas | cracker
- Kreeftensoepje €4,00

vegetarisch

- soep van witte asperge | coppa | crouton (seizoen)
- Ravioli van truffel | Salie

bruschetta crackers €3,00 pp

- gemarineerde zalm | zure room | bieslook | zoetzuur van venkel
- prosciutto crudo | frisse salsa van tomaat en perzik
- brie | gebakken gekarameliseerde nootjes | peer

Zoete afsluiter €3,00 per stuk



Info:**Catering (met bediening)**

Wij komen bij u Thuis of op locatie om alles tot in de puntjes te verzorgen. Het afwerken van hapjes, serveren van drank, opbouw van uw tafels, opkuis. Noem maar op.

De personeelskost hang uiteraard af van de grote van uw evenement. Dit vindt u terug op de vrijblijvende offerte

Traiteur (zonder bediening)

Wij leveren de koude hapjes volledig afgewerkt op onze schaaltes, met onze lepeltjes, soms moet er zelf nog een krokantje of een koekje opgelegd worden. De warme hapjes dienen opgewarmd en afgewerkt te worden volgens instructies.

Wij geven passende serveerschalen mee voor de hapjes.

Wij vragen ons materiaal proper terug. Indien dit niet proper terug gegeven wordt, rekenen wij een kost van €50,00 aan

Tip:

- U kunt de hapjes van uw receptie ook combineren met een kleine gerechtje die u terug vindt in onze walking dinner brochure
- Hou je van een vurig element? Vraag naar onze walking ofyr formule met hapjes.

Vb: enkele hapjes, een gerechtje, een zoete afsluiter.

Vraag ons gerust meer info voor uw concept op maat!

Opties

- Aangeklede cocktailtafel met hoes – verse bloemen – kaars €20,00 per tafel
- De oesterman. Wij werken samen met een oesterman die tijdens uw feest oesters komt opendoen (natuur, of met smaakjes naar keuze) dit vanaf 50 oesters
- Zoete afsluiter (mini patisserie in rondgang 2 stuks pp € 6,00 pp)
- Walking dinner gerechtje koud €8,00 pp
- Walking dinner gerechtje warm €12,00 pp
- Walking dinner Dessert €7,00
- Opbouw barhoek €+50,00 (forfait)

drank

Forfait drank receptie vanaf:

1,5 uur receptie €20,00 (met onze cocktail er bij €23,00 pp)

Per uur dat er bij komt + €5,00

- Aangepaste wijnen
 - Assortiment frisdranken
 - Mocktail
 - Plat en bruiswater
 - Cava
 - jupiler
-
- **tip:** cocktail op basis van onze eigen herbal infused vodka | limoen | gingerale | rozenaroma €10,00 per glas
 - Wij hebben een mooie wijnkaart waar ook crèment / champagne, wijnen ... verkrijgbaar zijn per fles. Vraag ons hier meer info over.
 - Indien u drank bij ons afneemt zitten de glazen er bij ingerekend.

WIJ MAKEN OOK DRANKENPAKKETEN OP MAAT.

Indien u zelf drank voorziet en gebruik wenst te maken van onze eigen glazen. Dan kan dit gehuurd worden.