

Zittend diner of lunch

Herfst – winter



Het gevoel van gastronomisch genieten op restaurant brengen wij bij u thuis of op de eventlocatie.

Wij koken verfijnde gerechten op een creatieve wijze gebracht met onze eigen Touch. Dit met een top bediening.

Nog beter.. Wij ruimen alles op!

Moeilijk kiezen?

Dat snappen we.

We luisteren graag naar uw wensen en helpen u mee te kiezen om zo tot het perfecte resultaat te komen voor uw feest.



Gastronomisch Keuzemenu

Ontvangst: 3 Amuses, Crackers & Dip

Standaard inbegrepen bij elk menu

Extra amuse mogelijk à €2,50 / stuk, zie lijst onderaan

Voorbeeldamuses:

- **Praline van gerookte paling** | appel | kruidenjus
- **Rozemarijnkoekje** | kort gebakken rund | crème van geroosterde ui
- **Gamba** | kroepoekcrunch | gember-sesamdip

Menuprijzen per gang

Gangen	Inbegrepen	Prijs
3 gangen	3 amuses, crackers & dip	vanaf €48,00
4 gangen	3 amuses, crackers & dip	vanaf €58,00
5 gangen	3 amuses, crackers & dip	vanaf €68,00

* Bij 4 of 5 gangen mag u kiezen voor enkel koude voorgerechten indien gewenst.

Koude Voorgerechten

(selecteer 1 of meerdere afhankelijk van uw menu)

- **In gin gemarineerde zalm** | rode biet | yuzu | dille-olie
- **marmelade van slow cooked heilbot** | verveine | miriekswortel | krokant van schorseneer
- **carpaccio van coquille in eigen schelp** | bloemkool | gerookte paling | dashi
- **tartaar van rund** | mergpijpje | truffel | krokante ui | pecorino
- **langzaam gehaald stukje filet van Brasvar** | ras el hanout | koolrabi | sjalot
- **terrinen van konijn met veenbes en pistache** | peterselie wortel | jonge sla | boekweit
- **mi-cuit van kalf** | 2 bereidingen van ganzenlever | gezouten dooier

Warme Voorgerechten of Tussengerechten

- **Roodbaars** | bouillabaisse jus | venkelstructuren | rouille crème

- **Gebakken coquille** | pastinaak crème | vadouvan | hazelnootboter
 - **Ravioli van truffel** | salie | groene asperge | iberico | porkpopcorn
 - **kalfsschouder** | pastinaak | salie | gerookte hazelnoot
 - **Pulled pork van wild zwijn** | spitskool | kokoscurry | limoen
-

Hoofdgerechten

- **2 bereidingen van fazant “fine champagne”** | Bospaddenstoel | soufflé van aardappel | knolselder | witloof > Supplement ganzenlever: +€5,00 p.p.
 - **Rundfilet** | knolseldercrème | rodewijn-sjalotjus | kastanje | pommes anna | peterselie wortel
 - **Iberico presa** | lak van appelbalsamico | witloof | pastinaakpuree | **spekcrumble** | soufflé van aardappel
 - **Zeebaars** | aardpeer | bouchot-mosselen | jus van gevogelte & vadouvan
 - **Kabeljauw in mimolettekorst** | truffelrisotto | paddenstoelenjus
 - **filet van hertenkalf** in kruidenkorst | wildjus met truffel | gepocheerd peertje met veenbes | knolselder | witloof | aardappeltaartje “pommes anna” “ side dish: groene kool met spekjes (+6,00)
 - **1/2 Kreeft Thermidor (+€12,00)** | side disch: pasta met kreeft & dragon
-

Nagerechten

- **Structuren van chocolade** | kalamansi | framboos
 - **Sferische paddenstoel** | chocolade | hazelnoot | karamel
 - **Moelleux van Belgische chocolade** | Framboos | Huisgemaakt bierijs
 - **New Yorker cheesecake** | garnituur van het moment
 - **Dulce de leche** | gezouten karamel | limoen
 - **Vanille-ijs** | rood fruit | appel | cuberdon
 - **Mini-dessertassortiment op tafel (+€6,00)**
 - **Kaasbordje (+€8,00)**
-

Dranken & Wijnen

Eigen drank? Forfait €125 + mogelijkheid tot gebruik van onze glazen

Aangepaste wijnen inclusief water (plat & bruis):

Afgesloten met een glas 10 jaar oude **witte porto** bij dessert.

Gangen Silver Gold

3 gangen €27 €30

4 gangen €30 €40

5 gangen €40 €50

Aperitiefopties:

- **Signature cocktail** – herbal infused vodka – €10,00
- **Mocktail** – munt, granaatappel, limoen, roos – €8,00

Bubbels per fles:

- **Cava "Xana" – Brut** €20
- **Prosecco Il Colle – Brut** €26
- **Crémant de Bourgogne – Vitteaut-Alberti** €32
- **Champagne Bergeronneau – Premier Cru** €45

Tafelstapjes to share vooraf tijdens de hapjes?

- Spaans bordje: fijne vlees en kaas selectie, olijven, flat bread, €15,00 per bordje
- BREAD & OIL brood met olijfolie, gezouten boter, peper & zout, €6,00 per bordje
- Gezouten edamama bonen €3,00 per kommetje
- Gebrande zalm, ponzu, wasabi mayonaise €15,00 per bordje
- Kort gebakken rund, ponzu, basilicum €15,00 per bordje
- gemarineerde olijven €4,00 per schaalpje

Kindermenu – €25,00

Kinderreceptie: mini pizza, frituurhapjes, nacho's met dip

Voorgerecht

- Kaaskroket of Garnaalkroket of Tomatensoep met balletjes (duo kroket kan ook)

Hoofdgerecht (keuze uit):

- Vlaamse stoverij | appelmoes | frietjes
- Goujonettes | salade | frietjes
- Spaghetti bolognese
- Kipfilet | salade | appelmoes | frietjes
- Vol-au-vent | frietjes
- Kinderburger | sesambroodje | huisgemaakte burgersaus | frietjes

Nagerecht:

- Chocolademousse of Kinderijsje
-

VLEESHAPJES

Koud

- taco | rundtartaar | rucolamayonaise | Parmezaan | rode biet
- Koekje van rozemarijn | kort gebakken rund | truffelmayonaise
- Koekje van zongedroogde tomaat | Ibericoham | basilicum | Parmezaan
- Lolly van ganzenlever | chocolade | mango
- Carpaccio beefroll | Japanse omelet | dashi
- Papadum cracker | gerookte kip | Griekse yoghurt | limoen
- Koekje van Oud-Brugge kaas | coppa di Parma | basilicum
- soesje | gekonfijte eend | kalamansi

Warm

- Mini taco pulled pork | avocado | nacho crunch
 - Oosters gelakt buikspek | porkpopcorn
 - Rundsaté yakitori | zwarte look | krokante ui
 - Ambachtelijke vleeskroket | gember-mosterd dip
 - Saté van kippenhaas | citroengras | pinda
 - Soepje Tom Kha Ka
 - gelakte porkrib
 - vidé | varkenswang | wortel
-

VISHAPJES

Koud

- Praline van gerookte paling | appel
- Blini | zalmbavarois | kalamansi
- Blini | bavarois van langoustine | yuzu | kaviaar
- Hoorntje | mousse van gerookte forel | kaviaar | rode biet
- Tartaar van zeebaars | oesterblad | bergamot
- Tartelette | krab | mango | dragon
- Shiso tempura | bloemkoolcurrycrème | Noordzeegarnaal | Granny Smith
- taco | tartaar van tonijn | wasabi | wakame | dashi-gel

Warm

- Spiesje van gamba | kroepoekcrunch | gember-sesamdip
 - Torpedo garnaal | dip van gember en koriander
 - Bisque van langoustine | citroengras
 - Garnaalkroketje | limoenmayonaise | verse Noordzeegarnaal
 - vissoepje | rouille | crouton
 - Paellakroketje | chorizomayonaise
 - gevuld krieltje | smeus van aardappel | Noordzeegarnaal | bieslook
-

VEGETARISCHE HAPJES

Koud

- Macaron | crème van Oud-Brugge kaas
- Mozzarella stone | basilicumcrème | gepekeld tomat
- Cannelloni van rode biet | ras el hanout | basilicum
- Sferische tomat | burrata
- Gouden ei | gevuld roerei | truffel

Warm

- Kroketje van Oud-Brugge kaas
 - Ravioli van truffel & salie (*€3,50 – geserveerd met lepel in glaasje*)
 - Soepje van wortel | citroengras | kaffir
-

Aperitief glaasjes met lepel €3,50 (grotere hapjes)

- Ceviche van kabeljauw | hang op van yoghurt | granaatappel | avocado
 - vitello tonnato | kort gebakken tonijn
 - steak tartaar | rucola vinaigrette | rode biet
 - rund carpaccio volgens seizoen
 - gemarineerde zalm | ponzu | sesam
 - tartaar van tonijn | wasabi | basilicum
 - gerookte paling | doperwt | framboos
 - gerookte eendenborst | bloemkool | sinaasappel
-

🌟 Luxe hapjes met supplement

- Tartaar van langoustine | limoen–vanille olie | koolrabi €3,00
 - Oester natuur €3,00
 - Oester met parel van komkommer en ponzu €3,25
 - Oester “Moscow mulle” €3,50

 - Bisque van kreeft €3,50 – *groter tasje soep*
 - Brandade van Noordzeevis | gepocheerd kwartelei | Hollandaisesaus €3,00
-

🍷 Suggestie hapjes per seizoen

Zomer

- koude bouillon van tomaat | kreeft | limoen €4,50 aperitief glaasje
- Tartaar van coeur de boeuf tomaat met basilicumolie & burratacrème €2,50
- crème geitenkaas | gegrilde perzik | mangalica €2,50

Lente

- Soepje van witte asperge | gerookte zalm | daslook €2,50
 - pannacotta | witte asperge | garnaal | agrum €3,50 aperitief glaasje
 - Aspergemousse met crumble van ham & daslookolie €3,50 aperitief glaasje
 - mini-lamskroketje met tuinkruiden en limoenmayonaise €3,00 pp
-

i Praktische info & Extra's

- Wij nemen **alle kookmateriaal** mee, incl. **borden & bestek**
- **Tafeldecoratie niet inbegrepen:**
 - Tafelkleed €20 /tafel
 - Verse bloemen €15
 - Volledig opgemaakte tafel met linnen, bloemen en seizoensdecoratie: €50
 - Linnen servet: €2,00 p.p.

extra:

- Oesters €3,25 per stuk (deze worden natuur geserveerd met vinaigre de sjalot en een oosterse oesterdressing. Per 6 of per 12
- Koffie en thee buffet + luxe assortiment petit fours: + €10,00
- Extra amuse + €2,50
- Aangeklede cocktailtafel voor uw receptie/aperitief: €20,00 per tafel (hoes, verse bloemen, kaars)
- **1 menu voor volledige groep**
 - Wij passen aan voor vegetariërs of allergieën (prijs blijft gelijk)
- **Personeel** €38,00 (dit vind u terug op uw offerte)
- **Kosten chef terplaatse** €50,00 per uur
- **Opbouw keuken:** indien er een keuken moet opgebouwd worden komen er kosten bij, deze vint u terug op uw offerte.
- **Materiaalkosten:** Indien er extra kosten bij komen voor materiaal dat u wenst te huren vindt u deze terug op uw offerte, dit bespreken we samen.
- **Transport:** €0,80/km (gratis binnen Groot Brugge)

Vraag uw vrijblijvende offerte aan.

Wij kijken er alvast naar uit jullie culinair te mogen verwennen.

