

Kok aan huis

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 €2,80 / 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 €57,00
4 gangen	3 amuses, crackers & dip	vanaf €70,00
5 gangen	3 amuses, crackers & dip	vanaf €85,00
6 gangen	3 amuses, crackers & dip	vanaf €95,00

* 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** (+€15,00) | side disch: pasta met kreeft & dragon
-

🍰 Nagerechten

- **Structuren van chocolade** | kalamansi | framboos
 - **Sferische paddenstoel** | chocolade | hazelnoot | karamel
 - **Moelleux van Belgische chocolade** | Framboos | kardemom | Vanille ijs
 - **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 €30 €38

4 gangen €36 €50

5 gangen €42 €60

6 gangen €45 €63

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

Tafelsnacks 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 €2,00 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

vraag uw kinderen wat ze willen en wij maken dit klaar of kies uit onderstaande.

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

Voorgerecht

- Kaaskroket / Garnaalkroket / Tomatensoep met balletjes

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
-

👶 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
-

Onze hapjesselectie

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
- gouden ei gevuld | roer ei | bleekselder | Noordzee garnaal

Warm

- Spiesje van gamba | kroepoekcrunch | gember-sesamdip
 - kort gebakken tonijn | kroketje van rijst | Japanse mayonaise
 - Torpedo garnaal | dip van gember en koriander
 - Bisque van langoustine | citroengras
 - Garnaalkroketje | kreeftmayonaise | verse Noordzeegarnaal
 - vissoepje | rouille | crouton
 - Paellakroketje | chorizo
 - 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
-

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, decoratie & verse bloemen: €50
 - Linnen servet: €2,00 p.p.
- Koffie en thee buffet + luxe assortiment petit fours: + €10,00
- Extra amuse + €2,80
- Aangeklede cocktailtafel voor uw receptie/aperitief: €30,00 per tafel (hoes, verse bloemen, led kaars)
- **1 menu voor volledige groep**
 - Wij passen aan voor vegetariërs of allergieën
- **Kelner gewenst?** +€42/u (aanbevolen vanaf 14 personen zodat de service vlot verloopt.)
- **Algemene opstartkost, materiaal, werkuren €400,00**
- **Transport:** €0,80 /km (gratis binnen Groot Brugge)

Vraag uw vrijblijvende offerte aan.

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



