

(VANAF 15 PERSONEN!)

LIMBURGS BUFFET

AMBACHTELIJKE HUISGEMAAKTE KOUDE HUZARENSALADE.
GEVULD EITJE.
GEVULD TOMAATJE.
ASPERGES MET MAASTRICHTSE GEGRILDE HAM.
BOERENPATE MET MONEGASQUECOMPOTE.
RILETTE VAN KONIJN MET ZUURDESEMBROOD.
LIMBURGSE GROTTENKAAS EN ROMMEDOU OP ROGGEBROOD.

ZUURVLEES EN APPELMOES.
TETE DE VEAU.
FRIETEN MET MAYONAISE.
OERBROOD MET BOERENBOTER.

DE PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT €27,50

UITBREIDING LIMBURGS DESSERTBUFFET.

ZWARTE PRUIMEN/LINZENTAART.
APPELTAART MET VANILLES AUS.
MINICREPES, WARME KERSEN EN KARAMELSAUS.

DE PRIJS PERSOON BEDRAAGT € 10,50



BELGISCH BUFFET.

FOREL IN HET GROEN.

TOMAAAT GEVULD MET GARNALEN.

HUISGEMAAKTE GARNALENKROKETTEN.

STEAK TARTARE.

WATERZOOI VAN KIP EN GROENTEN.

GEGRATINEERDE MOSSELEN.

WITLOOF HAM, KAAS EN AARDAPPELPUREE.

STOOFVLEES VAN KALF, CHAMPIGNON EN TOMAAT.

VOL AU VENT.

GEHAKTBALLEN BEREID MET KRIEKENBIER.

VLAAMSE FRIETEN.

DE PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 29,50

UITBREIDING BELGISCHE DESSERTBUFFET:

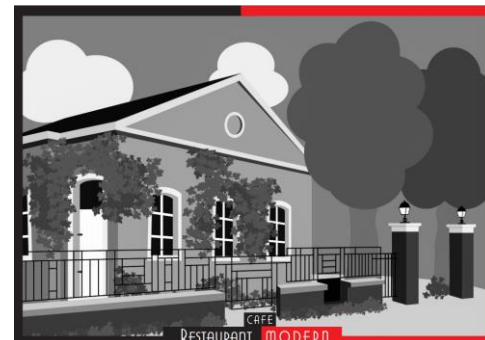
WAFEL MET WARMES KERSSEN.

LA DAME BLANCHE.

VLAAMSE VLAAI.

BELGISCHE BONBONS.

PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 10,50



FRANS BUFFET:

ZALM BELLEVUE MET ROMIGE COCKTAILSAUS.

TERRINE TRUITE FUME; GEROOKTE FOREL MET BOSUI EN DILLE CRÈME IN ZACHTE KRUIDENGELEI.

COCKTAIL FRUIT DE MER VAN ZEEVRUCHTEN.

SALADE NICOISE.

FRANSE CHARCUTERIE MET CAVILLONMELOEN.

STEAK TARTARE.

QUICHE LORRAINE.

COQ AU VIN

RATATOUILLE.

BANQUETTE DE VEAU.

GRATIN DAUPHINOISE

STOKBROOD MET CAFÉ DE PARIS.

DE PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 32,50

UITBREIDING DESSERTBUFFET.

CHARLOTTE RUSSE.

MOELLEUX CHOCOLAT.

CREME BRULEE.

CREPE ZUZETTE.

PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 10,50



DUIJS BUFFET:

GRAVAD LAX GEMARINEERDE NOORDZEE ZALM.
HARINGSALADE MET RODE BIET, APPEL EN AUGURK.
WITTE KOOL SALADE.
FLAMMKUCHEN MET GARNALEN.
SPATZLE MET SPEKJES EN UIEN.
AARDAPPELSALADE OP BASIS VAN CREME FRAICHE.

KALFSSCHNITZEL MET EEN ROMIGE SAUS VAN TOMAAT, CHAMPIGNONS EN PAPRIKA.
EISBEEN MET ZUURKOOL EN BRAADWORST.
REIBEKUCHEN.
WITTE VISSOORTEN MET WITTE WIJNSAUS.
GEVULDE COURGETTES GEBAKKEN MET KAAS.
SPINAZIE KNODEL.

PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 29,50

UITBREIDING DESSERTBUFFET:

SACHERTORTE.
BERLINER BOLLEN MET VANILLE IJS.
APFELSTRUDEL.
BIENESTICH.

PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 10,50



BUFFET DE LUXE.

SCHOTSE ZALM GEMARINEERD MET DILLE GEROOKT ZEEZOUT, BIETENSAP EN CITROENGRAS.

OP HOUT GEROOKTE LAUWWARME ZWAARDVIS.

RODE MUL GEGRILD EN BEKLEED MET GEFRITUURDE COURGETTE EN GEKONFIJTE TOMAAT.

TERRINE VAN GEROOKTE PALINGFILET MET CRÈME FRAÎCHE EN BIESLOOK.

SCHAALDIERENCOCKTAIL MET ROMIGE SHERRYMAYONAISE.

DIVERSE HUISGEMAAKTE SMAAKVOLLE SUSHI MET TONIJN, RIVIERKREEFT EN BANANAAN.

PATE VAN KONIJN IN PASTEIDEEG.

GEROOKTE EENDENMOUSSE MET ZWARTE PRUIMEN.

HAMMETJE VAN REE MET SALADE VAN BLEEKSELDERIJ EN WALNOTEN.

KOUDE TOMATENCOUSCOUS MET VERSE KORIANDER.

GEMENGDE SALADE MET FETA.

SALADE ARTISJOK, HARCOTSVERTS, TOMAAT, RODE UI EN OLIJVEN.

ARDEENSE HAM MET KOUDE PASTA, SPINAZIE EN PIJNBOOMPITTEN.

STEAK TARTARE MET ZOETZURE GROENTJES.

GEGRILDE GAMBAS IN RODE PAPRIKASAUZ MET RISOTTO.

KALFSMEDAILLONS MET TRUFFELSAUS.

GEGRATINEERDE WITLOFSCHOTEL MET HAM EN KAAS.

STOOPOTJE VAN LAMSVLEES MET PROVENÇAALSE KRUIDEN.

POMMES GRATIN.

FRIETEN.

BRUSCHETTA, STOKBROOD BRUIN/WIT SPELTBROOD MET ROOMBOTER EN TAPENADE.

DE PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 42,50

UITBREIDING DESSERTBUFFET:

COMPOSITIE VAN CHOCOLADE EN HAZELNOOT.

PROFITEROLLES MET CHOCOLADE EN CREME ANGLAISE.

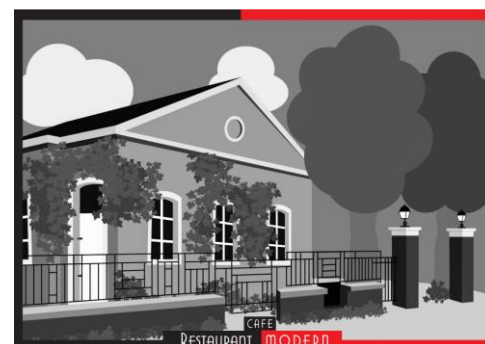
EXOTISCH SOEPJE VAN VERSE MANGO MET RODE VERSE VRUCHTEN IN EEN GLAASJE.

TIRAMI SU.

COMPOSITIE VAN COCOS EN ANANAS.

CREME BRULEE.

DE PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 12,50



VEGETARISCHE BUFFET.

SALADE VAN AVOCADO, ARTISJOK EN GEKONFIJTE TOMAAT, ZONNENPIJTJES EN TOFU-PETERSELIE-CREME.

MOZZARELLA, MET CHERRYTOMAATJES, RUCOLA EN BASILICUMDRESSING.

KOUDE COUSCOUS MET, KUMMEL, NOTEN EN ABRIKOZEN.

DIVERSE SOORTEN SUSHI MET ZOETZURE GEMBER EN SOJASAU.

KLEURRIJKE BLADSALADE MET FALAFELBALLETTJES.

CHIPS VAN HUMMUS GEVULD MET KRUIDENHUMMUS.

BRUSCHETTA MET TAPENADES.

PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 27,50.

LOEMPIA'S GEVULD MET PREI, TAUGE EN WORTEL.

SPINAZIE LASAGNA GEGRATINEERD MET ZWITSERSE KAAS.

GEGRILDE GROENTE ALS VENKEL, KNOLSELDER, ZOETE AARDAPPEL, FLESPOMPOEN EN COURGETTE.

CURRY VAN KIDNEYBEANS, WORTEL, BLOEMKOOL EN KOKOS GESERVEERD MET QUINOA.

KROKANT GEBAKKEN GEPANEERDE COURGETTESCHIJVEN.

UITBREIDING DESSERTBUFFET.

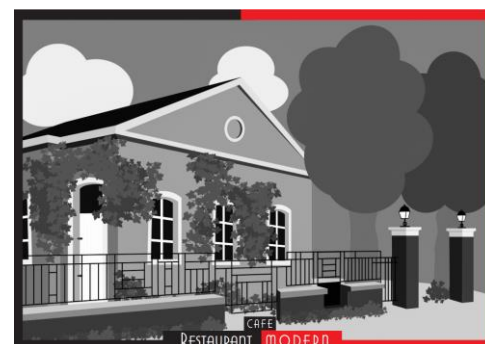
BOEKWEITPOFFERTJES MET WARMER Kersen.

VERSE FRUITSALADE MET COULIS VAN MANGO.

KOKOSYOGHURT MET ANANAS.

BITTERE CHOCOLADETAART VAN DADELS, VIJGEN SESAM EN CHIAZAAD.

PRIJS PER PERSOON BEDRAAGT € 10,50.



MENU

WIJ SERVEREN ONS 3-4-5 GANGEN MENU A €35,- €45,- €55,- P.P.

VOORGERECHTEN:

CLASSIQUE MODERN; GEROOKTE ZALM MET SLAATJE VAN ROOSVALAARDAPPEL EN KWARTELEITJE.

SOEPEN:

MOSTERDSOEP MET ZUURKOOL EEN LIVARSPEK

TUSSENGERECHT:

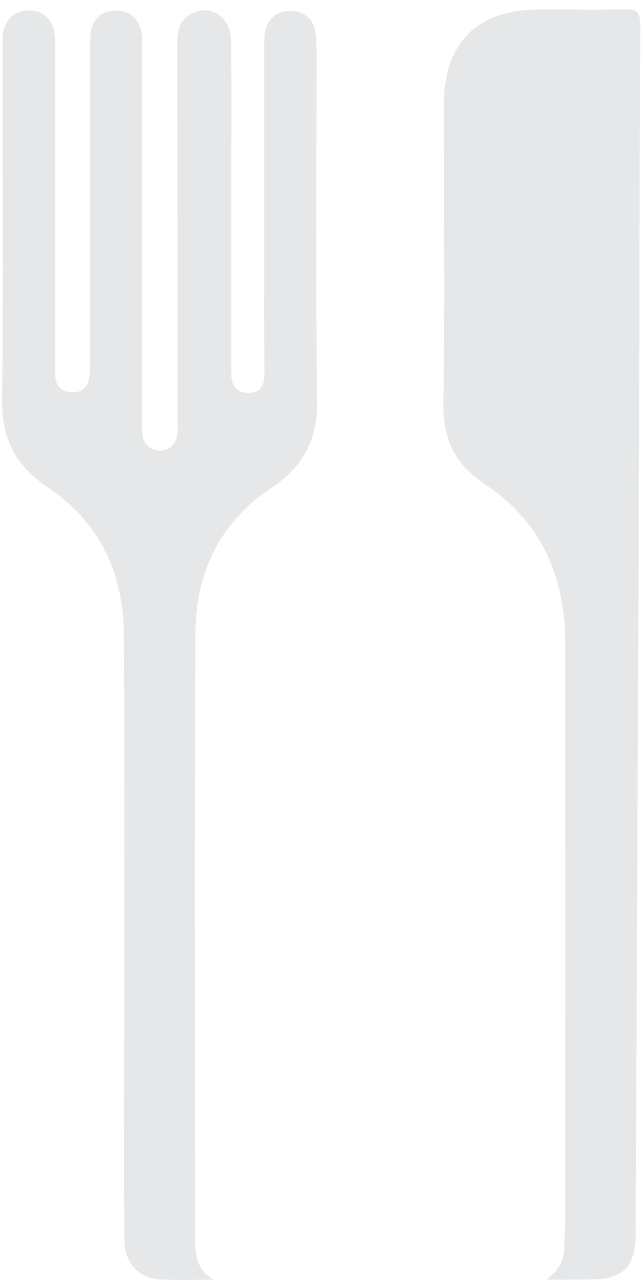
ZEEBAARS, MET EEN DRAGONSAUS.

HOOFDGERECHTEN:

FILET DE CANNETTE MET GEKARAMELISEERDE VIJGEN EN EEN JUS VAN CALVADOS

DESSERT:

HUISGEMAAKTE APPELCRUMBLE.



MENU

WIJ SERVEREN ONS 3-4-5 GANGEN KEUZE MENU A €38,- €48,- €58,- P.P.

VOORGERECHTEN:

CLASSIQUE MODERN; GEROOKTE ZALM MET SLAATJE VAN ROOSVALAARDAPPEL EN KWARTELEITJE.
CARPACCIO VAN BELGÉ BLUE RUND, MET ACETO BALSAMICOSTROOP.
LA TERRE VERTE; GROENE SALADE MET ARTISJOK, GEKONFIJTE TOMAAT, TOFU MET BASILICUM.

SOEPEN:

UIENSOEP, CLASSIQUE MODERN.
COURGETTESOEP MET KOKOS.
TOMATENSOEP MET PESTO.

TUSSENGERECHT:

LIVAR BUIKSPEK MET CALVADOS SAUS.
ZEEBAARS, MET EEN DRAGONSAUS.
COUSCOUS MET GESMOLTEN FETA KAAS.

HOOFDGERECHTEN:

FILET DE CANNETTE MET GEKARAMELISEERDE VIJGEN EN EEN JUS VAN CALVADOS
TRUITE DE SAUMON; MILD GEROOKTE ZALMFOREL UIT MECHELEN.
GEGRILDE GROENTEN; GEGAARDE COURGETTE, ZOETE AARDAPPEL, FLESPOMPOEN, KNOLSELDERIJ EN
VENKEL.

DESSERT:

HUISGEMAAKTE APPELCRUMBLE.
COUPE CHOCO.
FROMAGES RÉGIONAUX (+ € 5,-).

