

Aperitief- en cocktailhapjes **Warm/Streetfood**

Minimum 10 stuks per soort te bestellen aub.

Soepje met mini tasje of glaasje	stuk
- tomaten of wortel of venkel	1.30
- pompensoep (seizoen)	1.30
- witloof en zalmschuim	1.40
- asperge(witte) en groene aspergepunt (seizoen)	1.80
- capuccino van erwtensoep, curryschuim en rode bietchip (seizoen)	1.80
- boterraap en een vleugje truffel (seizoen)	1.80
- Thaïse kippensoep met Thaïse basilicum	1.80
- garnalendisque	3.20
- Bouillabaise van onze noordzee	6.20

Warm of als Streetfood zie volgende pagina

- foccacia Toscane	1.80
- lenterolletjes met sweet chili	1.50
- involtini van courgette en filet d'Anvers	1.80
- vlaamse beuling en appelchutney	1.80
- trio van wit-zwart pensje en Granny Smith	2.50
- samosa met krab en garnaal	1.80
- samosa met kip en gember	1.80
- gevulde courgette met biologische geitenkaas en zuiderse groenten	1.80
- tortellini met spinazie en ricotta	1.80
- ovenschoteltje knolselderpuree en bacon	2.50
- scampi en lichte curryroom in een lepel	2.50
- scampi met wilde rijst in bamboeschaaltje	2.50
- scampi met rijstnoedels, pijpajuin en sojadip	4.70
- zalmspiesje met sesamzaadjes	2.80
- assortiment mini quiche: prei/zalm, mediteranne, groenten	2.80
- stoofpotje waterzooi met kip	3.20
- stoofpotje van noordzeevis	3.60
- taboulé met lamsfilet en groene boontjes	2.20
- mini hamburgerbroodje	2.80
- mini lamsburgerbroodje met limoen en munt	4.20
- gerookt kwartelboutje met toets van appelsien	3.00
- nem met grijze garnalen	5.20
- kort gegrilde St-Jacobsvrucht met Calvados	5.70
- lamsboutje met dijonnaise	5.70
- mosselpotje	4.00
- Bouchotmosselpotje	4.70
- zacht gekookt kwarteleitje en Royal Belgische kaviaar	12.00

Prijzen afhaal of levering (o.v.) inclusief 6% BTW.

Porselein, glaasjes e.d. dienen gereinigd terugbezorgd. Afwassen door onze diensten = + 3%

Streetfood

Een blikvanger op uw feest.

Minimum 12 personen.

Kleine warme gerechten, ter plaaste bereid.

Zonder bordjes en bestek = + 3.30 p.p.

Tepan yaki
barbecue
grillplaat
fornuis
rookoven
Ofyr

Keuze uit :

- gegrilde groenten: courgette, boeren kool, venkel, bloemkool, tomaat e.a.	3.00
- gegrilde aardappel met rozemarijn	3.00
- gesmolten kerstomaat	3.00
- kippen onderbout met zoet-zure saus	3.20
- vlaamse beuling en appelchutney	3.10
- involtini van courgette met filet d'Anvers	3.40
- trio van wit-zwart pensje en Granny Smith	4.50
- scampi en lichte curryroom in een lepel	2.50
- scampi met wilde rijst in bamboeschaaltje	2.50
- scampi met rijstnoedels, pijpajuin en sojadip	4.70
- zalmspiesje met sesamzaadjes	3.00
- taboulé met lamsfilet en groene boontjes	2.20
- mini hamburger	2.80
- mini lamsburger met limoen en muntsaus	4.20
- gerookt kwartelboutje met toets van appelsien	3.00
- lamsboutje met dijonnaise	5.70
- mosselpotje	4.00
- Bouchotmosselpotje	4.70
- rib eye gebakken volgens uw keuze met vleessaus	7.50
- zeebaars, op z'n vel gebakken met gekonfijte venkel en tomaat	7.50
- puntzakje friet (minimum 40 personen) met sauzen naar keuze	3.50
- polenta kroketjes gebakken in zonnebloemolie (minimum 40 personen)	3.00

Medewerker = 36.50 per uur exclusief BTW en verplaatsingskosten.