

TAPAS of walking-dinner

Kleine hapjes op schoteltjes/glaasjes/bordjes.

Vis koud

- maatjestartaar met appel en thaise curry
- huisgemarineerde zalm, preischeut, dille en toast
- kwartelei met belgische kaviaar in een toast
- gerookte tonijn, wasabiola en chinees bieslook
- oesters van Cancalle ... per persoon (seizoen)
- carpaccio van Sint-Jacobsvrucht met Zeeuwse oester, zeespinazie (seizoen)
- huisgemarineerde zalm met radijsjes, daikon en sesamolie
- salade met kreeft en mangodressing, papaverzaadjes

Vis warm

- calamares
- open mosseltjes
- gebraden zeebaars met tomatenmarinade en karnemelkmousse
- stoofpotje van noordzeevis en grijze garnalen
- canneloni van zeebaars, jonge spinazie en cambozola

Kaas

- Tête de Moines
- Manchego (Spaanse schapenkaas)
- Stilton en druppels oude port
- Tome de Yenne en vijgenbrood
- mozzarellatomaat, balsamico en verse basilicum
- Saint-Felicien

- Epoisse

Kaas warm

- Camembert, Calvados en rozijnen- hazelnootbrood
- geitenkaas en spek, involtini op briochettoast

Vlees koud

- Serranoham en foccaciatoast
- luikse sla en kruidige korstjes, polentakroketje
- eendeborst, zacht gerookt, in een slaatje "Perigourdine"
- Pata negraham natuur of met bijgerechtjes
- carpaccio van rundsvlees, zwarte truffel, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompit

- vitello tonato "anders"

Vlees warm

- saltimbocca van kalfsvlees, salie en Parmaham
- Mechelse koekoek met jonge spinazie en ganzenlever, zoete aardappel, pastinaak
- fazant op klassieke wijze in een modern jasje (seizoen)
- Ierse ribeye met een klassieke friet
- wokgerecht van kip op Thaise wijze

Prijs 3.30 à 9.80 euro per bordje, volgens uw keuze. Inclusief 6% BTW.

Kan uitgebreid worden met bijgerechten.

Thuislevering, bediening, extra materialen: prijs te bespreken.