

FEESTEN

RECEPTIES

Deze receptieforfaits lenen zich uitstekend voor uw, openingsreceptie, Nieuwjaarsreceptie, babyborrel, starter van uw huwelijksfeest, , ...

- | | |
|--|----------------|
| 1. Duur tijd 1 uur | € 26,50 |
| 4 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava | |
| 2. Duur tijd 1,5 uur | € 33,50 |
| 5 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava | |
| 3. Duur tijd 2 uur | € 39,00 |
| 6 verschillende hapjes, witte / rode wijn, fruitsap, water en cava | |

Assortiment hapjes

Koude hapjes

- Mousse van bloemkool en mascarpone met snippers van gerookte zalm
- Panna cotta van groene asperges afgewerkt met julienne van lokale ham
- Mini-sandwich tricolore met gerookte vis
- Gaucamole met krab
- Mini-blini's met mousse van gerookte Noordzeevis en mieriksworteldressing
- Soes van paprika, mozzarella en zongedroogde tomaat
- Tomaat garnaal
- Wraps met kruidenkaas en gerookte ham
- Tabouleh "Footstep"
- Vitello Sgombro (makreel)

Warme hapjes

- Krokot van Brie met uienchutney
- Thaise vissoep
- Kippenboutje "hot en spicy"
- Scampi met rode pesto en groene kruiden
- Croque met geitenkaas en appelstroop (vegetarisch)
- Cappuccino van garnalen
- Smeus van garnalen
- Gepaneerde vis met dip
- Arancini tomaat mozzarella
- Albondigas
- Arancini van garnaal

Desserthapjes

- Chocomousse
- Panna cotta met seizoensfruit
- Tiramisu
- Pavlova
- Brownie met popcornroom

DRANKEN BIJ MENU'S

DRANKENFORFAIT ZONDER APERTIEF

Witte/rode wijn, pils, water (plat/bruis), cola, limonade, fruitsap, koffie of thee

Volwassenen en kinderen ouder dan 12 jaar	€ 23,00
Kinderen 6 – 12 jaar	€ 15,00
Kinderen 3 – 6 jaar	€ 11,00

DRANKENFORFAITS MET APERTIEF

2 glazen Cava of, witte/rode wijn, pils, water (plat/bruis), cola, limonade, fruitsap, koffie of thee, borrelnootjes

Extra glas aperitief : prijs van de bar (wordt genoteerd op de barlijst)

Volwassenen en kinderen ouder dan 12 jaar	€ 34,00
Kinderen 6 – 12 jaar	€ 22,00
Kinderen 3 – 6 jaar	€ 18,50

Wachtbordje met 3 kleine hapjes, naar keuze van de chef € 9,00

MENU'S

1. Soep, hoofdgerecht en dessert	€ 36,00
2. Koud voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 48,00
3. Warm voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 56,00
4. Koud voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert	€ 62,00
5. Soep, warm voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	€ 69,50

Dezelfde menu als de volwassenen maar **als kindermenu**

Kinderen 6 – 12 jaar	- 30 %
Kinderen 3 – 6 jaar	- 50 %

Kindermenu:

Kinderen 6 – 12 jaar	€ 20,00
Kinderen 3 – 6 jaar	€ 14,50

- Tomatensoep, kipfilet met appelmoes, frietjes, kinderijsje
- Kaaskroketjes, balletjes in tomatensaus, kinderijsje

Slechts 1 keuze per gang mogelijk, tenzij anders overeengekomen met de chef.

Koude voorgerechten

- Tartaar van rauwe en gerookte zalm met kruidendressing
- Ambachtelijke ham met frivole meloensalade
- Geitenkaas – knolselder – rode biet
- Vitello Sgombro (makreel)
- Trio garnaal (+5,00)
- Tomaat gevuld met grijze handgepelde Noordzeegarnalen (+€10,00)

Soepen

- Tomatenvelouté verfijnd met paprikablokjes
- Kervelroomsoep
- Pastinaak – butternut pompoensoep
- Bloemkoolsoep met gerookte ham snippers
- Wortel-kokossoep met curry
- Champignon velouté met Viven
- Tomatenroomsoep met balletjes
- Bisque van Noordzeegarnalen (+€5,00)

Warme voorgerechten

- Vispapillot
- Smeus garnaal
- Asperge "Footstep"
- Scampi's pesto
- Trio garnaal (+ € 5,00)

Hoofdschotels visgerechten

- Roodbaars met ansjovisboter & zuiderse garnituur
- Bouillabaisse
- Kabeljauwfilet met pestokorst en Risotto
- Duo van Noordzeevis met witte wijnsaus & fijne groenten
- Zeebaars met groenten uit de oven en aardappelgarnituur

Hoofdschotels vlees

- Varkenstournedos met gekonfijte sjalotjes, polder krielaardappelen en warme groentjes
- Lam onder een krokant korstje met lokale groentegarnituur
- Varkenswangetjes met Viven-saus en warme groenten en aardappelgarnituur
- Parelhoen met Dragonsaus, seizoen groentjes en aardappelgarnituur
- Filet Mignon uit de Polders met duo van peper & champignonsaus (+€4,00)

Vegetarische hoofdschotels

Wij voorzien een vegetarische alternatief

Desserts

- Appeltaart met ijs en slagroom
- Huisbereide tiramisu met Amaretto
- Sabayon "Footstep"
- Dame Blanche 'De witte Van Damme'
- Kaastaart met speculaas & frambozencoulis
- Nagerechtenwaaiertje van het huis (3 dessertjes)
- Chocolademousse
- Brownie
- Pavlova met fruit
- American Pancake
- Dessertbord – 5 soorten (+€6,00)

BARBECUE'S

FORMULE 1 (4 soorten vlees) € 34,00

- Barbecueworst, kippenbrochettes, biefstukje, ribbetjes.
- Groenteassortiment, koude aardappelen, assortiment sausen, broodjes en rijstsalade.
- 1 warme aardappel met lookboter.

FORMULE 2 € 42,00

- Côte à l'os.
- Groenteassortiment, pastasalade, couscoussalade, assortiment sausen en broodjes.
- aardappelen met lookboter.

EXTRA

- Lamscotelette bij formule 1 + € 6,50
- Scampibrochette + € 7,00
- Vispapilote + € 10,00

BUFFETTEN

Dessertbuffet – 8 soorten € 24,50



Walking dinner

Mogelijkheid in foodstands of bediend(+ € 3,00)

**€ 44,00
(4stuks)**

- Pulled porc burger
- Taco Mexicaans
- Trio croque (classic / geitenkaas / Italiaans)
- Shakshouka
- Indische viscurry of vegetarische curry
- Pasta zalm met gegrilde groenten
- Ramen
- Albondigas
- Vol-au-vent friet
- Chili con carne of chili sin carne

Extra bijkomende (+ € 11,00)