

APERITIEFHAPJES

STANDAARD

Koude hapjes

€ 0,85/stuk

- Toastje americain prepare met garnituur
- Toastje kip Hawaï met garnituur
- Toastje vleessla met garnituur
- Toastje krabsla met garnituur
- Toastje tonijnsla met garnituur
- Toastje kruidenkaas met garnituur
- Toastje kip-prei
- ...

Warme hapjes

€ 0,85/stuk

- Zakouski met kaas
- Zakouski met gevogelte
- Zakouski met abdiham

LUXE

Koude hapjes

€ 1,10/stuk

- Lepeltje gerookte zalm
- Lepeltje gerookte heilbot
- Lepeltje gerookte forel
- Lepeltje met paté en vruchtenconfituur
- Lepeltje kip-prei
- Lepeltje rauwe ham met meloenknippers
- Gevuld kerstomaatje met kruidenkaas

Warme hapjes

€ 1,10/stuk

- Zakouski met grijze garnalen
- Zakouski met zalm
- Verfijnd soepje van de chef
- Gevulde champignon met kruidenkaas

PASSIE VOOR ETEN

Koude hapjes

€ 1,55/stuk

- Gevuld kerstomaatje met grijze garnalen
- Witloofblaadje met grijze garnalen
- Zalmousse "Boursin"
- Koud pompoensoepje met gepocheerde kip
- Lepeltje met reuzengarnaal
- Garnalenglaasje
- Maatje
- Oester met citroen
- Scampiglaasje
- Pannacota van bloemkool
- Komkommervelouté
- Bordje rundcarpaccio
- Garnalenglaasje "Passie voor Eten"
- Mousse van Belgische aardappelen met zalmtartaar
- Broccolimousse met geroosterde Ganda
- Bordje gerookte eendenborst met zoete vinaigrette

Warme hapjes

€ 1,55/stuk

- Lamschuitje met pittig looksausje
- Reuzengarnaal met broccoliroosje
- Lotte met preisus
- Lauw geitenkaasje met spek
- Roereitje met gerookte zalm en garnalen
- Gegratineerde oester
- Vissoepje van het huis
- Cannelloni met ham & champignons

TAPAS

- Witloofblaadje met ansjovis en kappertjes € 1,45/stuk
- Kaas-preirolletje
- Dadels in Serano
- Gazpacho
- Aubergines met ham
- Assortiment olijven

- Zuiders stokbroodje met tonijn € 1,55/stuk
- Gamba's in Serano
- Gegrilde reuzengarnaal
- Gefrituurde inktvisringen met dipsausje
- Zongedroogde tomaten met geitenkaas
- Mozzarellablokjes & tomaat met basilicum
- Minipaëlla van vlees & gevogelte

SOEPEN

- Tomatenroomsoep € 2,50/pers
- Preiroomsoep met rauwe ham € 3,30/pers
- Pompoenroomsoep € 2,75/pers
- Roomsoepje van paprika's € 3,30/pers
- Aspergeroomsoep van de chef & snippers van bieslook € 3,85/pers
- Broccoliroomsoep € 3,30/pers
- Room van witloof in een zee van grijze garnalen € 4,95/pers
- Witloofroomsoep met witten van Hoegaarden € 4,40/pers
- Minestrone van het huis € 4,70/pers
- Velouté van boschampignons € 5,80/pers
- Consommé van bosduif € 7,15/pers
- Vissoep van het huis € 7,15/pers
- Bisque van kreeft met armagnac € 7,70/pers
- Knoflooksoep met paddestoelen € 4,40/pers
- Bloemkoolsoep met smeuijge kruidenkaas € 3,60/pers
- Waterkersroomsoep € 3,30/pers

VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

-
- Salade van mozzarella en tomaat afgewerkt met basilicum € 7,75/pers
 - Gerookte zalm met zijn garnituur € 10,50/pers
 - Gepocheerde zalm met een pittig cocktailsausje € 9,50/pers
 - Carpaccio van gerookte kippenfilet met zongedroogde tomaten en roomdressing van roquefort € 10,00/pers
 - Tomaat gevuld met grijze garnalen (2 st.) € 10,50/pers
 - Gerookte eendenborstfilet op een waaier van rode vruchten overgoten met een zoete vinaigrette € 10,50/pers
 - Parmaham met meloen & Porto € 12,00/pers
 - Carpaccio van rund met zijn garnituur & parmezaanschilfers € 12,75/pers
 - Huwelijk van gerookte Schotse zalm & Vlaamse asperges € 13,25/pers
 - Palet van gerookte vissoorten € 13,25/pers
 - Salade van grote garnalen met mangodressing € 12,00/pers
 - Torentje van avocado met krab en Vlaamse asperges € 14,75/pers
 - Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten € 14,25/pers
 - Tartaar van tonijn met wasabimayonaise € 14,75/pers

Warme voorgerechten

-
- Artisanale kaaskroketten met zijn garnituur (2 st.) € 6,25/pers
 - Duo van artisanale kaas -en garnaalkroketten met zijn garnituur € 8,25/pers
 - Pasteitje van kip € 7,75/pers
 - Groen bedje van geitenkaas met appel & honing € 7,75/pers
 - Artisanale garnaalkroketten met zijn garnituur (2 st.) € 9,50/pers
 - Lauw slaatje van geb. zalm met spekjes, appel en pijnboompitten € 10,00/pers
 - Scampi met brunoise vergezeld van een licht kerriesausje (6 st.) € 10,75/pers
 - Geflambeerde scampi met saffraan (6 st.) € 11,50/pers
 - Kort gebakken scampi in een sausje van schaaldieren & dille (6 st.) € 12,00/pers
 - Fonkelende wijtingfilet geblust door een fontein van saffraan, chiffonade van prei en pomme duchesse € 12,00/pers
 - Vispannetje "Passie voor Eten" € 13,75/pers
 - Spiesje van vis en zoetwatergarnalen in een zetel vol fijne groentjes badend in een zonovergoten kerriesausje € 12,00/pers
 - Tongrolletjes met rivierkreeftensaus € 13,00/pers
 - Tongrolletjes met Vlaamse asperges in een licht roomsausje € 15,00/pers
 - Lauw slaatje van gegrilde tonijn met appel & pijnboompitten € 16,00/pers
 - Sint-Jacobsvruchten badend in een mosterdsausje € 14,50/pers
 - Met scampi gevulde zeetongfilet € 15,25/pers
 - Aria van staartvis, gerookte zalm & mantelschelpen € 14,50/pers
 - Gegrilde Sint-Jacobsvruchten met Vlaamse asperges € 15,50/pers

HOOFDGERECHTEN

Visgerechten

-
- Filet van kabeljauw overgoten met een sausje van de chef € 13,25/pers
 - Papillot van kabeljauwhaasje badend in fijne groentjes en witte wijn € 14,50/pers
 - Gegrilde zalm met basilicum € 15,50/pers
 - Gebakken zalm met kruidenboter € 15,50/pers
 - Fonkelende wijtingfilet geblust door een fontein van saffraan, chiffonade van prei en pomme duchesse € 16,50/pers
 - Victoriabaars met kervel en sinaasappelsaus € 16,50/pers
 - Zonnevis met gerookt spek in een pittig mosterdsausje € 17,25/pers
 - Pannetje met “al” het lekkers uit de Noordzee € 18,75/pers
 - Verse tonijn met peterseliesausje € 22,00/pers
 - Cordon bleu van zeeduivel en chorizo € 17,60/pers
 - Zeetong meunière € 20,00/pers

Vleesgerechten

-
- Varkensgebraad met dragonsaus € 12,25/pers
 - Speels varkenshaasje “pineau des Charentes” € 14,50/pers
 - Geparfumeerd kalkoengebraad met een kruidensausje € 14,50/pers
 - Verfijnde kippenfilet in fine champagnesaus € 14,00/pers
 - Tournedos van parelhoen, huisbereide sinaasappelsaus en een boeket vol jonge groenten € 17,00/pers
 - Stoofpotje van gevogelte € 16,00/pers
 - Dartelend kwartelfilet beneveld door een bosvruchtensaus € 18,25/pers
 - Filet van fazant met groene pepersaus € 21,50/pers
 - Struisvogelfilet in een frambozensausje € 19,25/pers
 - Filet van struisvogel rustend op een eiland van zachte rode wijn in gezelschap van peertjes en andere schoonheden € 20,50/pers
 - Eendenborstfilet in een sausje van port € 18,25/pers
 - Melkkalfje op een bedje van paddestoelen & saus van de chef € 24,25/pers
 - Manchetten van lam op een eiland van honing en tijm, parade van wokgroentjes € 21,00/pers
 - Mozaïek van ossenhaas verenigd met een groentetaartje € 24,25/pers
 - Kalfshaasje in kersenbiersaus € 22,00/pers
 - Eendenborstfilet in een sausje van peperkoek € 18,75/pers
 - Gebakken hindefilet in een sausje van Leffe € 21,00/pers

(Al deze vis- & vleesgerechten worden naar keuze geserveerd met aardappelpuree - pomme duchesse - aardappelgratin - kroketten - tagliatelle en aangepaste groenten)

BUFFETTEN

KOUDE BUFFETTEN

STANDAARD

€ 15,00/pers

- Perzik met tonijn
- Engelse vleeschotel (hesp met asperges, salami, varkensgebraad)
- Gevuld eitje & cognac
- Kippenboutje van het huis
- Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

LUXE

€ 25,50/pers

- Zalm bellevue
- Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen
- Engelse vleeschotel (hesp met asperges, varkensgebraad, rosbeef)
- Gegrilde kippenfilet & kerrie
- Cobourg met meloen
- Perzik met tonijn
- Gevuld eitje & cognac
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Zuiderse pastasalade met honingmosterd & tonijn
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

PASSIE VOOR ETEN

€ 37,50/pers

- Zalm bellevue
- Palet van gerookte vissoorten (zalm, heilbot, forel)
- Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen
- Cobourg met meloen
- Vleeschotel Queen Elisabeth (hesp met asperges, varkensgebraad, rosbief, rundfilet)
- Gevuld ananasje met kip & kerrie
- Gevuld peertje met kruidenkaas
- Variatie van paté
- Creatie van Belgische & Franse kazen
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Zuiderse pastasalade met honingmosterd & tonijn
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

PASSIE & SEA

€ 42,00/pers

- Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen
- Palet van gerookte vissoorten (zalm, heilbot, forel)
- Zalm bellevue
- ½ kreeft
- Creatie van scampi, gamba's, rivierkreeftjes, langoustines
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade ‘Jonagold’
- Zuiderse pastasalade met honingmosterd & tonijn
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

KOUDE EN WARME BUFFETTEN (VANAF 20 PERSONEN)

STANDAARD

€ 32,00/pers

- Perzik met tonijn
- Engelse vleeschotel (hesp met asperges, salami, varkensgebraad)
- Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen
- Gevuld eitje & cognac
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

- Varkensgebraad met dragonsaus
- Filet van kabeljauw overgoten met een sausje van de chef

- Warme groentjes
- Aardappelpuree - pomme duchesse - aardappelgratin - kroketten - tagliatelle naar keuze

LUXE

€ 45,25/pers

- Zalm bellevue
- Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen
- Engelse vleeschotel (hesp met asperges, varkensgebraad, rosbief)
- Cobourg met meloen
- Gevuld eitje & cognac
- Perzik met tonijn
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Zuiderse pastasalade met honingmosterd & tonijn
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

- Speels varkenshaasje “pineau des Charentes”
- Verfijnde kippenfilet in fine champagnesaus
- Fonkelende wijtingfilet geblust door een fontein van saffraan, chiffonade van prei en pomme duchesse

- Warme groentjes
- Aardappelpuree - pomme duchesse - aardappelgratin - kroketten - tagliatelle naar keuze.

PASSIE VOOR ETEN

€ 56,25/pers

- Zalm bellevue
- Palet van gerookte vissoorten (zalm, heilbot, forel)
- Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen
- Cobourg met meloen
- Gevuld ananasje met kip & kerrie
- Gevuld peertje met kruidenkaas
- Variatie van paté
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Zuiderse pastasalade met honingmosterd & tonijn
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

- Dartelend kwartelfilet beneveld door een bosvruchtensaus
- Manchetten van lam op een eiland van honing en tijm, parade van wokgroentjes
- Pannetje met “al” het lekkers uit de Noordzee

- Warme groentjes
- Aardappelpuree - pomme duchesse - aardappelgratin - kroketten - tagliatelle naar keuze

THEMABUFFETTEN

ITALIAANSE PASSIE

€ 34,25/pers

- Salade van mozzarella en tomaat afgewerkt met basilicum
- Parmaham met meloen
- Tagliatelle met gerookte zalm en pesto
- Kip citroen
- Scampi in kerrieroomsaus
- Lasagne van vis
- Parade van rauwe groenten
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

SPAANSE PASSIE

€ 36,50/pers

- Knoflooksoep met paddestoelen
- Gamba's met knoflook
- Scampi op Spaanse wijze
- Lauw slaatje van lamshaas
- Paella
- Kalfsschnitsel met sherry & olijven
- Parade van rauwe groenten
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

BROOD EN KOFFIEBUFFET (vanaf 20 PERS)

€ 13,25/pers

- Variatie van broodjes (sandwiches, pistolets, notenrozijnenbrood)
- Boterkoekjes
- Hartig en zoet beleg
- Vers fruit
- Koffie, thee en fruitsap

BREUGHELBUFFET

€ 18,75/pers

- Kop met mosterdvinaigrette
- Spiesje van witte en zwarte pensen
- Vleesbrood van de chef met warme krieken
- Warme abdijham met aangepaste sausjes
- Variatie van paté
- Cobourg met meloen
- Kippenboutje van het huis
- Gelegenheidssoep (100ml/pers) - Volwaardige portie soep + € 2,50

- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade "Jonagold"
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

- Rijstpap met bruine suiker
- Chocolademousse "Physalis"
- Vlaaien

KAASBUFFET Traditioneel

€ 14,50/pers

- Creatie van Belgische en Franse kazen (+/- 300 gram per persoon)
- Garnituur van groentjes, vers fruit en noten
- Broodassortiment (5st/pers)

KAASBUFFET "Passie voor Eten" (vanaf 10 pers)

€ 18,75/pers

- Creatie van luxe kazen (+/- 300 gram per persoon)
- Garnituur van groentjes, vers fruit en noten
- Broodassortiment (5st/pers)

VLEESBUFFET (vanaf 10 pers)

€ 13,25/pers

- Hesp met asperges
- Kippenfilet
- Varkensgebraad
- Rosbief
- Salami
- Cobourg
- Paté van de chef
- Garnituur van groenten & vers fruit
- Broodassortiment (5st/pers)

BARBECUE

STANDAARD

€ 14,50/pers

- Barbecue worst
- Gemarineerde kippenfilet
- Gemarineerd rundsaté
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

LUXE

€ 18,75/pers

- Gemarineerde steak
- Gemarineerde gevogeltesaté
- Merquez-worst
- Visbrochette van de chef
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Zuiderse pastasalade met honingmosterd & tonijn
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

PASSIE VOOR ETEN

€ 25,50/pers

- Ministeak
- Minikippenfilet
- Miniworstje
- Lamsmanchette
- Stukje verse tonijn of zalm in papillot
- Scampibrochette
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Zuiderse pastasalade met honingmosterd & tonijn
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

Verse tonijn + 2€

FONDUE

€ 15,50/pers

- Variatie & creatie van rund, varkens en gevogelte (+/ 300gr/pers)
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Zuiderse pastasalade met honingmosterd & tonijn
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

- Fondueolie op aanvraag
- Huur van fonduestelletjes mogelijk

GOURMET

€ 15,50/pers

- Variatie & creatie van rund, varkens en gevogelte (+/- 300gr/pers)
- Parade van rauwe groenten
- Fruitige aardappelsalade “Jonagold”
- Zuiderse pastasalade met honingmosterd & tonijn
- Broodassortiment
- Huisbereide koude sausjes

BELEGDE BROODJES (VANAF 20 PERSONEN)

Assortiment van belegde minisandwiches/minipistolets

- Americain préparé € 1,50/stuk
- Hesp
- Kaas
- Kruidenkaas
- Vleessla
- Krabsla
- Tonijnsla
- Kip-prei
- Kip Hawaiï
- Rauwe ham
- Paté
- ...

- Gerookte zalm € 1,75/stuk
- Gerookte heilbot
- Grijs garnaalsalade
- Gerookte eendenborstfilet
- Gerookte kippenfilet
- Vissalade van het huis
- ...

De belegde broodjes kunnen zowel open als gesloten geserveerd worden.
Alle broodjes worden van een **aangepaste garnituur** voorzien en
gedecoreerd op spiegels en/of schalen

DESSERTEN

- Soepje van chocolade € 7,75/pers
- Fris torentje van aardbei met sinaasappel en perencoulis € 8,25/pers
- Dessertenbord “Passie voor Eten” € 10,00/pers
- Sabayon van kriekenbier € 6,75/pers
- Sorbet naar keuze € 4,25/pers
- Verse fruitsla van het huis € 6,75/pers
- Siberisch flensje met verse vruchten € 9,00/pers
- IJsverrasning met aardbeien en ricotta € 8,25/pers
- Warme appeltaart met ijs € 6,25/pers
- Artisaanaal ijs naar keuze
 - Schepijs (verschillende smaken) € 3,50/pers
 - Schepijs met vers fruit € 6,75/pers
 - IJstaart (verschillende mogelijkheden) € 5,50/pers
- Gelegenheidsgebak € 5,50/pers
- Kaasbordje € 7,75/pers
- Gebakken banaan met grand marnier en artisaanaal ijs € 9,00/pers
- Gevulde peer Marie Brizard € 8,25/pers
- Dessertenbuffet inclusief creatie van Belgische en Franse kazen & koffie en thee (vanaf 20 pers.) € 15,50/pers
- Dessertenbuffet inclusief creatie van Belgische en Franse kazen (volwaardige portie kaas) & koffie en thee (vanaf 20 pers.) € 20,00/pers
- Assortiment zoetigheden met koffie of thee € 5,00/pers
- Loempia van banaan met artisaanaal ijs & chocoladesaus € 7,75/pers
- Bavarois van yoghurt & aardbeien € 8,25/pers