

Voorbeeld Menu

Menu's worden in samenspraak met de klant opgesteld.

MENU 1

Salade met kreeft en grijze garnalen
Heldere bouillon met fijne groenten
Varkenshaasje met bospaddenstoelen
Aangepast seizoengarnituur
Waaier van nagerechten

MENU 2

Gesauteerde asperges overdekt met verse zalm
Verfijnd met blanke botersaus
Velouté naar keuze
Lamskroon (of noojtes) verfijnd met rozemarijn
Aangepast seizoengarnituur
Aardappelgratin
Rode vruchten met vanille-ijs en sabayon

MENU 3

Symfonie van voorgerechtjes
Duo van zeetong en zalm op een bedje van prei
Ossehaas verfijnd met dragon
Aangepast seizoengarnituur
Moelleux met vanille-ijs en frambozen coulis

Voorbeeld Walking Diner

Salade met kreeft en grijze garnaal
Carpaccio van rundsvlees of van St.-Jacobsnoot
Ganzenleverpastei met aangepast garnituur
of salade gerookte eendenborst met frambozenvinaigrette

Velouté van kreeft
Velouté van kommemmer verfijnd met munt

Matelote van griet op een bedje van wortelmousse

Lamsnootjes verfijnd met rozemarijn
Ossehaaspuntjes 'Stroganoff'

Waaier van nagerechten

Voorbeeld Budgetvriendelijk Dansfeest

Apéro: Saumur de Montmorency, Méth. Trad.
Fruitsap

Apéro-hapjes: Gerookt zalmbroodje
Ananas-ham-meloen spiesje
Kerstomaat met mozzarella
Soepje

Borrelhapjes: Quiche Lorraine
Panini
Croque-monsieur
Kippenspiesjes met dipsaus
Mini-loempia
Scampi-vlinders

Showcooking: Paëlla en/of Wok

Puntzakje met frietjes