TRAITEUR

SOUBRY - VANHOUTTE

Lijst voor traiteur op locatie BBQ, communiefeest, jubileum, lentefeest, souper, verenigingsfeest, babyborrel. In deze lijst zijn de prijzen bediening, borden, bestek, afwas van alles en btw inbegrepen. Indien mogelijk maken we gebruik van jullie oven en kookvuur, maar we hebben ook ons divers materiaal dat we zelf kunnen meebrengen. Achterna zorgen we ervoor dat je niet ziet dat we er geweest zijn en kuisen we onze werkplaats op. Transportkosten Groot Kortrijk zijn inbegrepen in de prijs. Buiten Groot Kortrijk eenmalige kost 45 €. We komen aan huis vanaf 30 volwassenen.

Gullegemsesteenweg 29
8501 Bissegem
☎0473 / 57.69.03
Info@traiteursoubry.be
www.traiteursoubry.be
Ondernemingsnummer 0806.612.111
Rekening ARG BE98 9735 3296 2793

volg ons op www.facebook.com/traiteur.soubry

NIEUW

Jungel springkasteel 4m x 3m overdekt

<u>Huurprijs:</u>
Feestdag of weekend:
150 €/dag

Weekdag/**bij boeking feest**:
120 €/dag

Meerdere dagen op aanvraag.

Gratis geleverd en terug afgehaald
regio Groot-Kortrijk.

http://www.facebook.com/traiteur.soubry

Behoefte aan koeling voor uw feestje, braderij, barbecue?

Traiteur Soubry-Vanhoutte

KOELWAGEN VERHUUR

Binnen: 1,94 x 1,44 x 1,8 m (LxBxH)

Volume: 6,5 m³

Spanning: 220V—16A

Rekken: HACCP—rekken

Verlichting: Ja

Prijzen:

150 € midweek 3 dagen

150 € weekend (za-zo)

120 € dag of feestdag

langere periodes op aanvraag

Inbegrepen:

Huur koelwagen

Levering en ophalen regio Kortrijk

Locatie

Gullegemsesteenweg 29
8501 Bissegem

Contact

0473/57 69 03
info@traiteursoubry.be
http://www.traiteursoubry.be

Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Deze prijzen zijn voor traiteur aan huis. Full Service
Wij brengen ons eigen borden, bestek en eventueel glazen mee en nemen die terug mee om af te wassen. Het opdienen van het eten alsook achter het buffet staan zijn inbegrepen. De verscheidene ritten voor 1 feest zijn ook inbegrepen in de prijs (bespreking feest, feest zelf, achterna ophalen bbq). We gaan er van uit dat tafels stoelen en papier op tafel of tafellaken aanwezig zijn al de rest is dan onze taak.
Wij vragen een voorschot van 50% als bevestiging van het feest.
Aantal personen kan veranderen tot maximaal 1 week voor het feest. Vanaf dan is het aantal gereserveerde personen = aantal gefactureerde personen.

Dranken

- Huis champagne 40,00 € fles
- Merk champagne 50,00 € fles
- Huiscava 22,00 € fles
- Water aan tafel 8,00 € fles
- Koffie met bijschenken 4,00 € per persoon
- Koffie met bijschenken en huisgemaakte versnapering (verse advocaat, madeleine, zandkoek, Rocher en brownies allemaal huisbereid 9,00 € per persoon
- Schenkrecht in jullie glazen 2,50 € per fles
- Witte en rode huiswijn met bijschenken 16,00 € per fles
- fruitsap, cola, cola light 8 € per fles
- Huur en afwas van glazen 0,50 € glas

Aperitiefhapjes (keuze achteraan)

- Toastcups met divers beleg 2,00 € stuk
- Aperobrochette mozzarella verse en gedroogde tomaat 2,40 € stuk
- Mix van kaas en garnaalballetjes 3 per persoon 3,50 € pp
- Loempia en kippenboutje 3.00 € stuk
- Reuze tempurascampi met cocktailsaus 2,60 € stuk
- Koude groentenmengeling met cocktail 4,50 € stuk
- Croissant van verse zalm 2,20 € stuk
- Croissant van ghanda ham, mozarella en pesto 2,20 € stuk
- Croissant van geitenkaas nootjes en honing 2,20 € stuk
- Warme krokante hapjes (keuze pagina 13,14) 1,60 € stuk
- Mini boursin wrap op een stokje (keuze pagina 13,14) 1,60 € stuk
- Aperoschuit met kruidenkaas en gerookte zalm 2,20 € stuk
- Aperoschuit met geitenkaasmousse en macaron 2,20 € stuk
- tapasschotel als aperitief mix van pesto, crackers, olijven, anjovis, zongedroogde tomaten, comte, tete de moine, dungesneden charcuterie,... 12,00 € p/p
- Mini hamburger met groentjes en sausje 3,00 € stuk
- Warme oester onder champagnesaus 3,80 € stuk
- Glaasje of lepelhapje koud (keuze pagina 13,14) 2,60 € stuk
- Warm lepelhapje of schaaltje (keuze pagina 13,14) 3,20 € stuk

Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Voordeelkeuzemenu 46 € p/p

(dit menu is niet aanpasbaar)

keuze uit 1 van de gerechten per gang (mix menu vis/vlees supplement + 3,00 €)

Aperitief :
- trio van koude toastcups verfijnd afgewerkt
- 4 warme bladerdeeghapjes
- trio van koude glaasjes/porseleinhapjes in detail afgewerkt

voorgerecht : (brood en boter word erbij geserveerd)
- rundscarpaccio vh huis verfijnd afgewerkt
- gerookte zalm afgewerkt met diverse garnituren
- koud gekookte Noorse zalm met saladegarnituren en cocktailsaus
- duo van kaas en garnaalkroket met salade
- scampipannetje van het huis met fijne groentjes
- coquille visschelp
- gebakken zalmfilet met mosterdmousseline en groentenchips

hoofdgerecht : (repasse altijd voorzien)
- Ardens varkenshaasje mosterdsaus, warme groentjes en verse kroketjes
- kalkoenfilet grand mere, warme groentjes en verse kroketjes
- kalfsblankette met groentjes, salade en verse kroketjes
- kalkoenstoofpotje met lenteui, oesterzwammen en boursin, duo warm groenten en kroketjes
- varkenswangetjes vh huis met groentjes, salade en verse kroketjes
- Beenham in dragonsausje, warme groentjes en kroketjes
- gebakken zalm kreeftensaus, visragoutgroentjes en verse kroketjes
- dagvis met groene kruidensaus, visragoutgroentjes en verse kroketjes

desserts :
- soepje rood fruit met vanilleijs
- duo chocomousse in glaasje met vers fruit
- panna cotta van vanille met vruchtencoulis
- tiramisue met boudoirkoekjes of speculooskoekjes afgerwerkt met fruit
- dame blanche
- ijstaart met rode coulis en vers fruit
- appeltaartje
- moelleux van chocolade met vanilleijs en speculoos
- speculoostaartje met rood fruit en karamelsausje

Kidsmenu 25,00 € per persoon

hapje : mini pizza's of kippenboutjes
soep : tomatensoep met balletjes

keuze hoofdgerecht :
- worst met appelmoes en kroketjes
- macaroni met kaas en hesp
- frikandel met appelmoes en kroketjes

dessert : speelse ijscreatie of chocomousse

Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Koude voorgerechten (geserveerd met brood en boter)

- Tomaat garnaal met klassieke garnituren en salade 18,00 €
- Gemarineerde zalm met honing en dille, frisse salade en z'n garnituur 18,00 €
- Gegarneerde cocktail van verse gekookte zalm en grijze garnalen met frisse salade en garnituren 18,00 €
- Carpaccio van ossenhaas gemarineerd op z'n Italiaans of met pestomarinade met rucolla salade 18,00 €
- tapasschotel als voorgerecht mix van pesto, crackers, olijven, anjovis, zongedroogde tomaten, feta, dungesneden charcuterie,... 12,00 €
- Schots gerookte zalm met ui, Persil, citroen en toast 17,00 €
- salade van gebakken scampi (6st) met smaakmakers 17,00 €
- salade lauwe geitenkaas met spek en nootjes, smaakmakers 16,00 €
- Carpaccio van ghanda ham met meloenparels, rood fruit, noten en rucollasalade 17,00 €
- Verse gekookte Noorse zalm met cocktailsaus geserveerd met frisse garnituren en salades 16,00 €
- Tomaat garnaal op carpaccio van verse gemarineerde Noorse zalm met dille/honingvinaigrette en aangepaste garnituren 20,00 €

Warme voorgerechten (geserveerd met brood en boter)

- bladerdeegje gevuld met vis vol au vent en fijne groenten, sla 16,50 €
- gebraden zalmfilet met mosterdmousseline, groentenchips 17,00 €
- Roulade van zeetong met jonge prei, kreefteninfusie en fleuron 19,00 €
- Duo Noorse zalm en schartongfilet op prei met groene kruidensaus 17,50 €
- Coquille visschelp met grijze garnalen 16,00 €
- Duo van verse zalm en tongscharfilet met brunoise groenten en garnalensaus 17,50 €
- Spiesje van scampi en coquille St. Jacques met kokoskerriesaus op zuiderse groentjes 19,00 €
- Vispannetje van het huis met kruidensausje 18,00 €
- Tongrolletjes in kreeftensaus op brunoise groentjes 16,50 €
- Gebakken kabeljauw op bedje van groentjes met Bladerdeegje en ricardsausje 18,50 €
- Scampis in kerriesausje of kreeftensaus of ieder andere 17,00 €
- Kaaskroketten met garnituur 16,00 €
- Garnaalkroketten met tomaten coulis en gefrituurde prei 18,00 €
- Kalfszwezerikkroketten met paprikacoulis en salade 19,00 €
- Kroketjes van kreeft met frisse garnituren en sausje 21,00 €

Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Soepen en tussengerechten (soep met broodje en boter)

- Romig witloofsoepje met garnaaltjes en jonge prei 7,00 €
- Verse aspergeroomsoep met gerookte paling, bieslook 7,00 €
- Groentesoep naar keuze met crouton 6,00 €
- Bisque van kreeft met garnaal en bieslook 9,00 €
- Glas sorbet naar keuze (met eventueel likeur) 4,50 €

Hoofdgerechten (er word altijd een repasse voorzien)

Alles aanpasbaar naar wens en smaak
Heb je zelf een voorstel geen probleem !!!
Gesplitst menu in buffet + 2 € p.p.

- Diverse kindergerechtjes te verkrijgen (frikandel, kipfilet, kaaskroket) 16,00 €
- Varkenshaasje met graantjesmosterdsaus, groentenboeket en aardappelbereiding naar keuze 22,00 €
- gebraden Noorse zalmfilet in bearnaise saus op brunoise groentjes, broccolipuree en verse kroketjes 20,00 €
- Vlaamse hutsepot met gebakken worst en ardeens gebraad, mosterd, brood en boter (enkel aanleveren zonder bediening 16 €) 19,00 €
- vol au vent in bladerdeeg met balletjes, gemengde salade en kroketjes 20,00 €
- Stoofvlees van varkenswangetjes en Leffe met garnituur, duo groentjes en gebakken krielpatatjes (gewoon stoofvlees 20 €) 23,00 €
- orloffgebraad (kaas en hesp) in champignonsaus, duo groentjes en aardappelbereiding 20,00 €
- kalfblankette met groentjes, salade en verse kroketjes 22,00 €
- kalkoenstoofpotje met oesterzwam, lenteui en boursin, duo warme groentjes en verse kroketjes 20,00 €
- Opgevuld varkenshaasje met boschampions gewikkeld in Ghanda ham met boursinsaus, groentjes en kroketjes 24,00 €
- Opgevulde parelhoenfilets met kalfszwezerikken en Boschampions in witte portosaus met witloof en kroketjes 31,00 €
- Kalkoenfilet Grand Mère (spek, zilverui en champignons) met verse kroketjes en warme groenten 20,00 €
- Wildstoofpotje (bier of wijn) met winterse groentjes, duo van warme groentjes en kroketjes 23,00 €
- Warme beenhesp à volontè met bearnaise, warm groentenboeket en kruidige krielaardappelen of andere aardappel bereiding (salade bar ipv warme groentjes 20 €) 22,00 €
- Eendenborst met sinaasappelschijfjes, sinaasappelsaus of peperroomsaus, duo groentjes en kroketjes 23,00 €
- Kalfsroulade met pancetta en pesto, portosaus, trio groentjes en aardappelbereiding 24,00 €
- roulade van kalkoenfilet met zongedroogde tomaatjes, parmezaan en basilicum fine champagnesaus, duo groenten en kroketjes 23,00 €
- Kabeljauwhaasje in mosterdsaus met warme groentjes , kroketjes of puree in de oven 21,50 €
- Kabeljauwfilet onder kruidenkorst op zuiderse puree met groentenchips en mousselinesaus 22,50 €
- Gestoofde varkenswangetjes in rodenbach met wintergroentjes, gebakken witloof en kroketjes 23,00 €

Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

- Ardens varkenshaasje in cognacsaus, trio warme groentjes en aardappelbereiding naar keuze 21,00 €
- Lamsstoofpotje met winterse groentjes, gebakken rozemarijnaardappelen 23,00 €
- Gebakken spies van coquilles en scampi op zuiderse groentenmengeling met kokoskerriesausje (licht pikant), Kasteelaardappelen met peterselie 25,00 €
- Vlecht van schartongfilet met prei in witte wijnsaus met visragout groentjes, garnaaltjes en pomme duchesses 24,00 €
- Kalkoengebraad met calvadossaus en gebakken appeltjes, trio groentjes en verse kroketjes 20,00 €
- Gebakken kalfsfilet in cognacsaus, warme groentjes en kroketjes 29,00 €
- Duo noorse zalm en pladijs in fijne kruidensaus, ragout van visgroentjes en gebakken krielpatatjes 23,00 €
- Koolvishaasje in kreeftensaus met garnaaltjes, visgroentjes en verse kroketjes 21,00 €

Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Ovenkoekjes gevuld met gebakken beenham of hamburger met gebakken ui
TOPPER als het eens geen frieten hoeven te zijn!!

Ovenkoeken gevuld met beenham en/of hamburgers die ter plaatse gebakken worden.
Verse uiringen gebakken op de tepanyaki.
Ovenkoeken worden opgevuld naar keuze van de gasten met keuze uit 9 verschillende sausjes, gebakken ui, verse uitjes of crispy Bicky uitjes en gevuld met 4 verse groentjes .
Minimumafname 120 st . Best gemiddeld 2 per persoon rekenen kids 1.
Vegetarische optie mogelijk
Mix van burgers en beenham ook mogelijk en is de beste en leukste formule.
We staan 1,5 à 2 uur en hebben 1 stopcontact nodig .

- ovenkoek beenham of burger met keuze van sausjes en groentjes 5,50 € / stuk
- optie cheeseburger zelfde + plakje smeltkaas erop +0,30 €
- optie gebakken spek zelfde + vers gebakken spekreepjes +0,30 €

Standjesformule frietjes, ovenkoek en 1 warme pasta

Vanaf 30 volwassenen komen wij dit ter plaatse doen :
24,00 € per persoon (formule zonder frietjes 2 ovenkoek 20 €)
16,00 € per kindje (formule zonder frietjes 12 €)

3 standjes in buffetvorm waar de mensen zelf naartoe kunnen lopen en vragen wat ze wensen (+-2uur)

- grote bak frietjes met saus naar keuze
- 1 ovenkoek met hamburger of beenham (1 keuze) word gevuld naar wens met keuze uit 10 à 12 sausjes 4 verse groentjes en 3 uisoorten
  (extra ovenkoeken meebrengen kan op aanvraag !!)
- 1 grote warme pasta afgewerkt met gemalen kaas of Parmezaan
  keuze uit 1 pasta :
  pasta scampi, pasta kip curry, pasta kip pesto zongedroogde tomaat, pasta Bolognaise, pasta Carbonada, pasta gerookte zalm fijne groentjes, pasta 3 kazen, pasta Arrabiatta (pikant), of eigen gewenste saus

Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Buffetten met bediening bord, bestek en afwas inbegrepen

- kaas buffet : 250 gr diversiteiten van kwaliteitskazen geserveerd met eigen confituur verse broodjes , vers en gedroogd fruit , zure garnituren, ingelegde garnituren,…
(fotos beschikbaar) 25,00 €

- vlees buffet: meloen Parma, gekookte ham asperge, salami met radijsroos, paté van de chef met confituur, tomaat vleessla, kipfilet ananas, boerenham met kruidenkaas, hespeworst, vleesbrood, kalkoen, pepersalami, geleverd met divers fruit, verse koude sausjes en groentesalades en aardappelsalade en brood

24,00 €

- gemengd buffet: salami met radijsroos, tomaat grijze garnaal, gerookte zalm ui en peterselie, gekookte Noorse zalm, kipfilet ananas, boerenham met kruidenkaas, gekookte ham asperge, eitje met tonijnmousse, ouderwetse paté met uienconfituur , geleverd met divers fruit, verse koude sausjes en groentesalades en aardappelsalade en brood

32,00 €

- vis buffet: gerookte zalm en heilbot ui peterselie, gekookte Noorse zalm, tomaat crevette, perzik met krabsalade, gerookte forel en paling, scampi, visterrine, eitje tonijnmousse, geleverd met divers fruit, verse koude sausjes en groentesalades en aardappelsalade en brood

35,00 €

- ontbijtbuffet al dan niet met dranken / afwas en bediening
daar een ontbijtbuffet zeer basic en zeer uitgebreid kan gedaan worden vragen we hiervoor om verdere info te mailen en zo kunnen we op maat iets uitwerken
info@traiteursoubry.be

- breugel buffet: Zeer uitgebreid en rijkelijk buffet met diverse soorten brood vd. Bakker voorzien van boter. Een wijd assortiment van charcuterie en gerookte vleessoorten samengaand met brede waaier van fruit. Alle soorten patés, pensen, kip. Diversiteiten van beleg (kip-curry , krab, vleessla, prepare). Gamma van kaassoorten met samengaand gedroogd en vers fruit. Zie foto's

27,00 €

- warme soep voor bij breughel 3,30 € p/p
- supplement zuiderse pastasalade 3,50 € p/p
- supplement gebakken kippenbout 2,20 € p/p
- krokant gebakken broodje 0,50 € stuk
- supplement perzik met krabsalade 2,50 € p/p
- andere aanpassingen zeker mogelijk

- zoet babyborrel buffet : assortiment van 3 mini taartjes en 3 glaasje dessertjes (mix van bavarois, javanais, miserable, speculoos, mini eclair, mini boule, tiramisue, chocomousse, panna cotta, flan caramel ,rijstpap,…..) fruitsalade in kommen om te scheppen en voor de kids snoeptaarten en rond de spiegels alles versierd met snoepjes lollies marshmallows enzovoort 20,00 €/volwassen
12 €/kindjes

Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Onze verzorgde zomerse barbecues en cote à l'os

Cote à l'os op houtskool all in 29 € (500 gr per persoon):

Barbecue op houtskool all in 26 € (6st vlees) :

- kipbrochette
- bbq-worst
- huis gemarineerde runderssteak
- huis gemarineerde varkensribbetjes
- witte pens
- gegrilde beenham
- grillworst

Verfijnd afgewerkte saladebar (7st) met mix van broccoli en bloemkool, mix van salade, gemarineerde tomaatjes, komkommer, verse boontjes, vers geraspte wortel en gemarineerde knolselder

1 Aardappelbereiding naar keuze :
(mix word niet gedaan wel ev. supplement)

- aardappel in de pel met kruidenboter
- koude gemengde patatjes met ei
- zuiderse pastasalade
- warme krielpatatjes met rozemarijn

Huisbereide verse sausjes mayonaise, cocktail en tartaar

Keuze tussen 1 warme saus : Bearnaisesaus , Provençaalse , champignon of pepersaus

Thuisgrillen vanaf 30 volwassenen 26,00 € per persoon (6 stukken vlees)
Inbegrepen in de prijs: volledige saladebar, sausjes, warme saus , aardappelbereiding naar keuze , bbq stel, kolen, opkuisbbq ,gebruik borden bestek in bestekzakje met citroendoekje en afwas ervan achterna, het grillen zelf en achter buffet staan, opkuis, diverse ritten (afspreken, bbq zelf en ophalen bbq)

Voor de kindjes voorzien we een aangepaste BBQ 2 st vlees : 16 €/kindje

Afhaalbbq vanaf 10 personen : 17,50 € per persoon (zie afhaalfolder)

Extra personeel voor drankendienst 40 € per uur zonder btw
Bij afhaal is er mogelijkheid een bbq stel met kolen, aanmaakgerief en gereedschap, borden en bestek in bestekzakje met serviet bij te huren vraag ernaar .

Supplementen voor BBQ met bediening :

- stuk vlees van basisbbq weglaten :	– 2,00 € p/p
- frietjes in plaats van andere aardappelbereiding :	+ 2,50 € p/p
- 2 warme saus i.p.v. 1 :	+ 2,00 €
- supplement zuiderse pastasalade per persoon :	3,50 € p/p
- supplement frisse rijstsalade met diverse groentjes :	3,50 € p/p
- vlees van bbq versnijden om rond te gaan als aperitief :	+ 2,00 € p/p
- mini gekleurde worstjes als hapje 5 st.p/p :	3,00 € p/p
- scampibrochettes (3 st) :	4,20 € p/p
- Scampibrochette aperitief (2st) :	3,00 € p/p
- gemarineerde reuzegamba :	3,00 € p/p

Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

- Brochette van coquilles met spek (2st) : 4,50 € p/p
- Chipolata : 2,50 € p/p
- stukje Ardens varkenshaasje gem.: 4,50 € p/p
- zalmfilet : 5 € p/p
- cote à l'os : 6 € p/p
- filet pure (blauw-wit) : 8 € p/p
- lamskoteletje : 3,50 € p/p
- papillote van zeetongfilets : 8 € p/p
- papillote van dagvis : 4 € p/p

Nagerechten

- Ijslam of boek met rode coulis (ook alle diverse thema's mogelijk) 7,00 €
- Stukje Bavarois afgewerkt leuk om te mixen met kleine dessert hieronder 1,80 € (passievrucht, framboos, tiramisue, speculoos, miserable,zwarte woud, javanais, mini eclair, profiterol, tompoes,……)
- Kleine desserten in glaasjes of schaaltjes (hier best 2 à 3 p/p) 2,60 € (chocomousse, bavarois, flan caramel, crème brule, panna cotta, speculoosmousse, tiramsue, fruitsla, mini dame blanche, advocaatmousse, mini appeltaart, rijstpap, ...)
- verwenkoffie met bijschenken (verse advocaat, javanais, creme brule, chocomousse, bavarois van fruit, brownies en vanilleijs allemaal huisbereid met vers fruit) 12,00 €
- Speculooskaastaartje met fruit en karamelsausje 6,00 €
- Mousse van speculoos met crumbel en fruit 6,00 €
- Koffiemousse met vers geklopte slagroom en chocolade afgewerkt 6,00 €
- lichte advocaatmousse met speculaas, gebakken appeltjes en peperkoek 6,50 €
- Chocolademoelleux met vanille ijs crumble speculoos, fruit 6,50 €
- Tiramisu boudoir , speculoos of limoncello versierd met fruit 6,00 €
- Panna cotta met vanille, vruchtensausje en fruit 6,00 €
- Panna cotta van passievrucht afgewerkt met fruit en chocolade 6,00 €
- Ijsnougat met speculoos en fruitgarnituren 6,00 €
- Vers fruit met aardbeien (seizoen) en munt 6,00 €
- Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom 6,00 €
- Appeltaart van Jonagold appel met vanilleijs, slagroom 6,50 €
- Duo chocomoes met garnituur 6,50 €
- Verfijnd kaasbordje met garnituur en brioche broodje 8,00 €
- Soepje rood fruit met vanille ijs, kletskop 6,50 €
- Kruidig gepocheerde peer in rode wijn met ijs en warme chocoladesaus, gebrande amandelschilfers 6,50 €
- Biscuittaart met foto 6,50 €

Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Suggesties hapjes :

Krokante hapjes :

- mini pizza's (ideaal voor de kids)
- bouche met kaas
- bouche breydelham
- bouche met bolognaise
- bouche met garnalen en kreeftsaus
- bouche met kip en champignon
- bouche met gerookte zalm
- bouche pesto/mozarella met ghandaham
- croissant van ghanda, pesto en mozzarella (2,20 €)
- croissant van verse Noorse zalm, fijne kruiden en mozzarella (2,20 €)
- croissant van geitenkaas nootjes en honing (2,20 €)
- mini croque van gerookte zalm of ghanda ham met emmentaller kaas (2,20 €)
- vers mini worstenbroodje van gehakt
- quiche met spek
- quiche met gerookte zalm
- quiche met witloof/ham en cheddar
- quiche met zalm en broccoli
- quiche van brie en chorizo
- quiche van roqfort en appel
- quiche van zongedroogd tomaat en geitenkaas
- quiche van peer en brie
- quiche van krab en gamba

Warme hapjes :

- mini kreeftensoepjes met garnaaltjes
- couscous met fijne groentjes en oosterse scampi
- reuze tempura scampi met cocktail saus
- kroketje van garnaal met tomaten coulis
- reuze tempurascampi met verse tartaar en tomatensalsa
- kaaskroketje met cocktail en kerstomaatje
- kroketje van kalfszwezerik met paprika coulis
- mini groentesoepje naar keuze (schorseneer, bloemkool, asperge,...) + garnituur
- kokoskerriesoepje met scampi en fijne groentjes
- Brioche hamburger van gebakken foie gras met uienconfituur (+1,50 €)
- gebakken scampi currysaus
- kort gebakken coquille op gekonfijt witlof
- gevulde champignon met pesto
- scampi friti met verse tartaarsaus
- warm geitenkaasje met verse zalm en mousseline saus, rucolla salade
- warm geitenkaasje met spek en balsamico creme
- gefriteerd tongreepje met tartaarsaus

koude hapjes :

- pate op uienconfijt met nootje en rozijn
- Rosette van ghanda ham met meloen
- koude tabouleh met groentjes en gerookte zalm
- gebakken scampi met zongedroogd tomaat vinaigrette
- pesto met tomaat en mozzarella, basilicum
- pastasalade met zongedroogde tomaat, parmezaan, kip en bieslook
- pastasalade van fijne groentjes, ham met kruidenvinaigrette
- vers gekookte Noorse zalm met cocktail
- tomaat garnaaltjes

- tartaar van zalm
- gerookte zalm
- knikker geitenkaas van zalm of ghanda met parmezaan en roquette sla
- gazpacho op zijn Italiaans
- meloensoepje met ghanda ham snippers
- eitje met tonijnmousse
- mousse van breydel ham met groene asperges
- gerookte eendenborst
- visterrine met garnituur
- glaasje rivierkreeftjes
- gerookte paling met druifjes

<u>keuze van wraps</u>

- wrap met kipfilet, rode ui en groenten
- wrap met gekookte ham en groenten
- wrap met geitenkaas nootjes, honing en rozijntjes
- wrap met gerookte ham, pijnboompitten en zongedroogde tomaat
- wrap met gerookte zalm, verse ui en groentjes
- vegetarische wrap