

Finesse

Slagerij - traiteur

BBQ, event & home catering

VOOR MENSEN DIE HET FIJNERE WENSEN



DE CULINAIRE BIJBEL
VAN'T PAJOTTENLAND



Culinaire Finesse



#culinairefinesse



Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.

Culinaire Bijbel 2019

Culinaire Finesse “voor mensen die het fijnere wensen” is al 20 jaar een gevestigde waarde in het Pajottenland en omstreken.

Onze visie

Elke dag leuke, innovatieve ingrediënten en gerechten aanbieden bereid met verse en duurzame producten in een aangename werksfeer.

Onze missie

Elke klant, genodigde of gastheer een unieke beleving schenken. Onze uitdaging begint waar anderen stoppen.

Goede afspraken maken goede vrienden!

Formule “Afhaal”

- Voor een optimale dienstverlening moeten ALLE bestellingen 1 week op voorhand geplaatst worden. Een latere bestelling is mogelijk maar kan niet gegarandeerd worden.
- Een bevestiging van de samenwerking wordt gevraagd per e-mail of wordt via bestelbon bevestigd.
- Alle vermelde prijzen zijn steeds inclusief 6% BTW.
- Bestellingen onder de 10 personen kunnen afwijken van de vermelde samenstelling.
- Leveringen zijn mogelijk mits toeslag in functie van afstand en locatie.

Formule “Aan huis”

- Prijzen zijn inclusief:
 - Materiaal, porselein en personeel voor het **bereiden** van de gerechten.
 - 12 of 21% BTW
- Prijzen zijn exclusief: (kunnen opgenomen worden in de offerte op aanvraag)
 - Alle diensten zoals het opdienen en afruimen, tenzij anders vermeld.
 - Indekken van de tafels en decoratie
- Kinderen - 12 jaar 50% van de vermelde prijs pp.
- Prijzen geldig vanaf **30** volwassenen, voor kleinere aantallen zal een offerte op maat worden opgemaakt.
- Voorstel is enkel geldig na bezoek en goedkeuring van de locatie.
- Een bevestiging van de samenwerking wordt gevraagd per e-mail. Er kan ook een voorschot gevraagd worden.

Contacteer ons!

- Via e-mail info@culinairefinesse.be
- Website www.culinairefinesse.be
- Winkel Groot-Bijgaarden Robert Dansaertlaan 234, 1702 Groot-Bijgaarden
Tel. 02/466.83.67
- Werkhuis Merchtem Stoofstraat 48, 1785 Merchtem
- Telefonisch: **Bart Soete** 0475/71.83.36 **Katrien Soete** 0473/73 26 39



Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.

Het aperitief	Afhaal
Tapasschotel (+/-5 pers.) <ul style="list-style-type: none"> • Samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten, kaas, antipasti en tapenade met z'n krokantjes. 	17.50 €/st
Rauwkostdip (+/-5 pers.) <ul style="list-style-type: none"> • Samengesteld assortiment knapperige groentjes met frisse dipsausjes. 	12.50 €/st
Focaccia met spreads (+/-5 pers.) <ul style="list-style-type: none"> • Duo van focaccia brood met salsa, tapenade en dip. (focaccia brood gedurende enkele minuten afbakken in de oven) 	12.75 €/st
Assortiment degustatiehapjes: <ul style="list-style-type: none"> • Smeuïge "Vitello Tonato", crème op basis van tonijn met roosje van kalfsgebraad • currybavarois met gemarineerde rijst en kippenreepjes • gegrilde scampi met salsa van mango en koriander • panna cotta van doperwtjes met gerookte makreel • mousse van rode biet met quinoa en een zachte crème van geitenkaas • schuimpje van pastinaak met gerookte zalm en mierikswortel • salsa van tomaat met basilicum en gemarineerde mozzarella 	1.70 €/st
Assortiment belegde broodjes (zachte rustieke tafelbroodjes) <ul style="list-style-type: none"> • Klassiek assortiment: <ul style="list-style-type: none"> Rijkelijk belegd met de beste huisbereide specialiteiten uit onze toonbank. • Prestige assortiment: <ul style="list-style-type: none"> Rijkelijk belegd met de beste huisbereide specialiteiten uit onze toonbank vergezeld van rauwkost. • Luxe assortiment: <ul style="list-style-type: none"> Rijkelijk belegd met verrassende combinaties zoals: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caprese van tomaat mozzarella en pesto ▪ brie met honing en gebroken nootjes ▪ Schotse gerookte zalm met verse kruidenkaas en gesnipperde sjalot ▪ smos met Brasvarham en Comtékaas ▪ carpaccio van gegrilde rundsfilet met schilfers parmezaan en olijfjes 	1.30 €/st
Barbecuehapjes : <ul style="list-style-type: none"> • spiesje van gegrilde scampi en een tartaardipje • spiesje met Brasvarham en een honing/mosterd/appeldipje • gemarineerd kippenboutje met zijn Oosters dipje. • spiesje met Mediteraans gemarineerd kipfiletje en een dipje van salsa van tomaat • spiesje met reepje "Bistecca Fiorentina" met een salsa verde 	2.00 €/st

Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.

Warme Streetfoodhapjes :**1.50 €/st**

- pizzacups uit het vuistje (aubergine - parmigiani, spinazie – bechamel en tomaat - mozzarella)
- soepje met bijgeleverd mokka tasjes te kiezen uit: groene aspergesoep met gerookte zalmsnippers, paprikasoep met verse roomkaas of wortel-kokosroom met curry en koriander
- mini Bruchetta (spinazie-feta, pomodori – mozzarella en salami – paprika)
- mini quiches (Lorraine, tomaat mozzarella/basilicum en 3 kazen)

Assortiment degustatiebordjes :**5.00 €/st**

- zuiders slaatje met een frisse mousse van geitenkaas, afgewerkt met groene asperges, jonagold, crispy bacon en crumble van walnoten
- duo van geroosterde parelpasta met duxelle van courgette afgewerkt met pesto in combinatie met een pittig gekruide tartaar van gerookte en verse zalm
- zuiderse panna cotta van gegrilde paprika en zwarte olijfjes vergezeld van gegrilde scampi's en smeùige tapenade
- Tagliatta van licht gerookte rundsfilet gevuld met parmezaan, rucola en zongedroogd tomaatje vergezeld van een zoet paprikazalfje
- Vitello Tonato, flinterdunne sneetjes gegrild kalfsgebraad afgewerkt met zalvend sausje op basis van tonijn, op een bedje van gemarineerde parelcouscous en vergezeld van kappertjes en blaadjes jonge sla
- 'Surf en Turf', duo van zalmtartaar en licht gerookte rundsfilet met geroosterde parelpasta vergezeld van fijne groentjes
- carpaccio van gegrilde rundsfilet vergezeld van schilfers Parmezaan, zwarte olijven, rucola en olijfolie vergezeld van een zachte paprikaflan
- carpaccio van gemarineerde rode biet met romige geitenkaas (vegetarisch)

Warme degustatiebordjes:**6.50 €/st**

(bereid op onze originele Oklahoma Joe barbecue indien mogelijk)

- gemarineerd lamsspiesje met een zuiderse Tajine van paprika's, zoete aardappel, rode ui, balsamico, olijfolie en kruiden. Dit alles vergezeld van tabouleh en afgewerkt met yoghurt dressing met munt
- het beste stukje van het rund (chateaubriand) met aangepast sausje (ratatouille of huisbereide béarnaise) vergezeld van rozemarijnkrieltjes en gekonfijte kerstomaatjes
- gegrild kippenhaasje met pittige "Thaise Red Kerrie" (een flinke dosis kokosmelk en zijn aromaten op smaak gebracht met authentieke red kerriepasta) vergezeld van Tai-Pe groentjes en gemarineerde rijst
- meergranenbroodje met lamsburger op een bedje van guacamole, rucola, Parmezaan schilfers en pittig sausje geserveerd in trendy verpakking
- duo van Brasvar bestaande uit traag gegaard buikspek en bloedworst, appel en een sausje op basis van mosterd, appel, honing en kerrie

Receptieformules all-in

Aan huis

Receptie Basic gedurende 1 uur

12.50 €/pp

Receptie Basic gedurende 1 uur met drank

18.50 €/pp

- Fingerfood:
 - tapasschotel: samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten, kaas, antipasti en tapenade met z'n krokantjes.
 - rauwkostdip: samengesteld assortiment knapperige groentjes met frisse dipsausjes.
- assortiment koude degustatiehapjes naar keuze 2 stuks/pp
- assortiment warme streetfoodhapjes naar keuze 2 stuks/pp
- inclusief bediening van hapjes en drank, alle nodige materiaal en porselein

Receptie Finesse gedurende 1.5 uur

16.50 €/pp

Receptie Finesse gedurende 1.5 uur met drank

24.50 €/pp

- Fingerfood:
 - tapasschotel: samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten, kaas, antipasti en tapenade met z'n krokantjes.
 - rauwkostdip: samengesteld assortiment knapperige groentjes met frisse dipsausjes.
- assortiment koude degustatiehapjes naar keuze 3 stuks/pp
- assortiment warme streetfoodhapjes naar keuze 3 stuks/pp
- inclusief bediening van hapjes en drank, alle nodige materiaal en porselein

Receptie De Luxe gedurende 2 uur

23.60 €/pp

Receptie De Luxe gedurende 2 uur met drank

33.60 €/pp

- Fingerfood:
 - tapasschotel: samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten, kaas, antipasti en tapenade met z'n krokantjes.
 - rauwkostdip: samengesteld assortiment knapperige groentjes met frisse dipsausjes.
- assortiment koude degustatiehapjes naar keuze 2 stuks/pp
- assortiment warme streetfoodhapjes naar keuze 2 stuks/pp
- assortiment degustatiebordjes naar keuze 2 bordjes /pp
- inclusief bediening van hapjes en drank, alle nodige materiaal en porselein

Dranken:

- Cava Artesano Brut Reserva "INVICTO"
- witte en rode wijn Les vins comte de Lamy Domaine "FONTARÈCHE"
- Apple Julep Mocktail (verfrissende cocktail op basis van appelsap, citrusvruchten en een lichte toets van munt)

Andere receptieformules worden op maat voor u uitgewerkt eventueel in streetfood, BBQ of bohemian thema.

Rouwtafels

Een rouwmaaltijd of koffietafel organiseren doet men niet zomaar. Vaak is het één van de belangrijkste momenten bij het afscheid nemen. Samen met vrienden, familie en kennissen is het de ideale gelegenheid om bij te praten over de overledene of over andere leuke momenten die ze samen met de overledene hebben beleefd. Een moment om te koesteren in een aangenaam kader met kwaliteitsvolle producten om het geheel compleet te maken. U hoeft zich geen zorgen te maken bij de uitvoering van de koffietafel.

Er wordt een plaatsje voorzien voor een aandenken aan de overledene en er is ook plaats voor een rouwregister.

Rouwtafel Basic gedurende 2 uur **18.00 €/pp**

- assortiment belegde broodjes (3 stuks/persoon) of mini broodjes (4 stuks/persoon)
- koffie, thee en waters in rondgaande bediening
- inclusief tafeldressing (porselein, bestek en servetten) bediening gedurende 2 uur

Rouwtafel Afscheid gedurende 2 uur **20.50 €/pp**

- assortiment belegde broodjes (3 stuks/persoon) of mini broodjes (4 stuks/persoon)
- assortiment koffiekoeken
- koffie, thee en waters in rondgaande bediening
- inclusief tafeldressing (porselein, bestek en servetten) bediening gedurende 2 uur

Rouwtafel Finesse gedurende 3 uur **29.80 €/pp**

- assortiment belegde broodjes (3 stuks/persoon) of mini broodjes (4 stuks/persoon)
- assortiment koffiekoeken
- koffie, thee, waters, witte en rode wijn in rondgaande bediening
- 2 mini dessertglasjes aangeboden in buffetvorm
- inclusief tafeldressing (porselein, bestek en servetten) bediening gedurende 3 uur

Rouwtafel De Luxe gedurende 3 uur **33.10 €/pp**

- assortiment charcuterie en kaas op schotels versierd per tafel
- assortiment koffiekoeken
- koffie, thee, waters, witte en rode wijn in rondgaande bediening
- 2 mini dessertglasjes aangeboden in buffetvorm
- inclusief tafeldressing (porselein, bestek en servetten) bediening gedurende 3 uur

Barbecue

Afhaal

Als u een complete formule BBQ en saladbar besteld kan u vanaf 20 personen gratis een professioneel inox BBQ-toestel gebruiken. Dit kan na overleg afgehaald worden in Groot-Bijgaarden. De richtlijnen voor het gebruik, onderhoud en het terugbrengen worden dan ook samen met u besproken.

Gezellig samen zijn: **5.50 €/pp**

- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- rundssteak "Ponderosa" van het sappigste stukje van ons Belgisch wit-blauw rund
- sneetje traag gegaard Brasvarspek
- gevogeltebrochette met Kentucky marinade

Life style: **8.50 €/pp**

- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- gevogeltebrochette met Kentucky marinade
- rundssteak "Ponderosa" van het sappigste stukje van ons Belgisch wit-blauw rund
- gemarineerde lamsrumsteak met tuinkruiden
- sneetje traag gegaard Brasvarspek

Fish and meat: **15.60 €/pp**

- **Fish:**
 - stoofpotje met het beste uit onze Noordzee in "Papillot"
- **Meat:**
 - Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
 - gemarineerde lamsrumsteak met tuinkruiden
 - gevogelte brochette met Kentucky marinade
 - sneetje traag gegaard Brasvarspek
 - het sappigste stukje Côte à l'os van ons Belgisch wit-blauw rund

Brasvarvarkenskroon minimum 5 personen **7.25 €/pp**

- De varkenskroon wordt in ons atelier met de grootste vakkennis gepekeld en op smaak gebracht. Klaar om te grillen.

Streeffood on the go: (enkel vlees) **7.75 €/pp**

- lamsburger, gekruid met typische kruiden en tikkeltje look
- beefburger, samengesteld uit 50% rundsvlees en 50% Brasvarvarkenvlees
- gemarineerde filet van hoevekip met een zuiderse marinade
- Toscaanse randsburger met olijven, tomaatjes, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- traag gegaard Brasvarspek vakkundig gegrild
- assortiment pittige merguez- en chipolataworstjes

Barbecue supplementen:

- saladbar basic (*beschrijving zie verder in de brochure*) **4.95 €/pp**
- saladbar Finesse (*beschrijving zie verder in de brochure*) **7.35 €/pp**
- warme BBQ groentjes (*beschrijving zie verder in de brochure*) **2.50 €/pp**
- stoofpotje met het beste uit onze Noordzee in "Papillot" **6.10 €/pp**
- zuiderse Tajine van groentjes samengesteld uit assortiment paprika's, zoete aardappel en rode ui op smaak gebracht met balsamico, olijfolie en kruiden met een spiesje van gegrilde Berloumi **6.10 €/pp**
- pittige groentencurry met linzen, kikkererwten, juliennegroenten en zoete aardappel **4.80 €/pp**
- exotisch fruit en rode vruchten afgewerkt met een sinaasappelsausje en Grand-Marnier in papillot (Tip: u kan dit serveren met een bolletje vanilleijs) **4.80 €/pp**

Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.

Barbecue

Aan huis

Al deze gerechten worden op professionele wijze bereid op onze originele Oklahoma Joe barbecue/grill toestellen. Alle gerechten alsook bijgerechten worden ter plaatse à la minute bereid tussen de gasten. Wij zorgen voor alle materiaal en ingrediënten zodat u zorgeloos kan genieten van uw outdoor evenement.



Al onze gerechten worden vergezeld van een uitgebreid en mooi ogende saladbar voorzien van verschillende sauzen en vinaigrettes.

Prijzen inclusief gebruik originele Oklahoma Joe BBQ-trailer. Als uw locatie niet toegankelijk is voor één van onze trailers hebben wij de mogelijkheid een kleinere Oklahoma Joe BBQ aan te leveren mits toeslag (te bepalen in functie van locatie/transport).

BBQ-Basic

19.90 €/pp

Barbecue:

- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- rondssteak "Ponderosa" van het sappigste stukje van ons Belgisch wit-blauw rund
- sneetje traag gegaard Brasvarspek
- gevogeltebrochette met Kentucky marinade

Saladbar Basic:

- assortiment seizoensgroenten volgens marktaanbod
- aardappelsalade / pastasalade
- 2 sausjes (Thousand Islands en kruidenmayonaise)
- assortiment krokante rustieke tafelbroodjes

Supplement saladbar Finesse: zoals verder beschreven

2.50 €/pp

- ruimer assortiment pastasalades
- Griekse salade
- Luikse salade

Supplement warme groentjes:

2.50 €/pp

- rozemarijnkrieltjes warm geserveerd
- zuiderse ratatouille met aubergine, courgette, paprika, ui en tomaten afgewerkt met Provençaalse kruiden

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden en presenteren van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- Voldoende personeel ter plaatse gedurende 3 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang.
- Exclusief bedienen aan buffet en afruimen van de tafels

Alternatief voor de allerkleinsten: (incl. mini saladbar)

11.00 €/kind

- rolletje chipolata en mini-burger
- spiesje met mini balletjes

Vegetarisch alternatief:

- vegetarische burger in huis bereid
- zuiderse Tajine van groentjes samengesteld uit assortiment paprika's, zoete aardappel en rode ui op smaak gebracht met balsamico, olijfolie en kruiden met een spiesje van gegrilde Berloumi
- pittige groentencurry met linzen, kikkererwten, juliennegroenten en zoete aardappel

BBQ Finesse

Aan huis 32.30 €/pp

BBQ Finesse zonder voorgerecht

Aan huis 24.90 €/pp

Voorgerecht:

- stoofpotje met het beste uit onze Noordzee in "Papillot"

Barbecue:

- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- gevogeltebrochette met Kentucky marinade
- rondssteak "Ponderosa" van het sappigste stukje van ons Belgisch wit-blauw rund
- gemarineerde lamsrumsteak met tuinkruiden

Saladbar Finesse:

- pasta met groene pesto en garnituren
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- Luikse salade met fijne groene boontjes en aardappelblokjes met mosterd dressing
- geroosterde "Fregola" parelpasta afgewerkt met zuiderse garnituren
- farfalle met mozzarellaparels, tomatenblokjes en zuiderse kruiden
- samengesteld seizoensslatje volgens marktaanbod
- 2 sausjes (Thousand Islands en kruidenmayonaise)
- assortiment krokante rustieke tafelbroodjes

Supplement warme groentjes:

2.50 €/pp

- rozemarijnkrieltjes warm geserveerd
- zuiderse ratatouille met aubergine, courgette, paprika, ui en tomaten afgewerkt met Provençaalse kruiden

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden en presenteren van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- voldoende personeel ter plaatse gedurende 4 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief bedienen aan buffet en afruimen van de tafels

Vegetarisch alternatief en kids-menu zie BBQ Basic

BBQ Culinaire Verwen

Aan huis 50.70 €/pp

BBQ Culinaire Verwen zonder voorgerecht

Aan huis 43.30 €/pp

Aperitief:

- **Fingerfood:**
 - Tapasschotel: samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten, kaas, antipasti en tapenade met z'n krokantjes.
 - Rauwkostdip: samengesteld assortiment knapperige groentjes met frisse dipsausjes.
- **Barbecuehapjes:**
 - spiesje van gegrilde scampi en een tartaardipje
 - spiesje met Breugelspek en een honing/mosterd/appeldipje
 - gemarineerd kippenboutje met zijn Oosters dipje

Voorgerecht:

- stoofpotje met het beste uit onze Noordzee in "Papillot"

Barbecue:

- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- gemarineerde lamsrumsteak met tuinkruiden
- gevogelte brochette met Kentucky marinade
- sneetje traag gegaard Brasvarspek
- het sappigste stukje Côte à l'os van ons Belgisch wit-blauw rund

Saladbar Finesse:

- pasta met groene pesto en garnituren
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- Luikse salade met fijne groene boontjes en aardappelblokjes met mosterddressing
- geroosterde "Fregola" parelpasta afgewerkt met zuiderse garnituren
- farfalle met mozzarellaparels, tomatenblokjes en zuiderse kruiden
- samengesteld seizoensslatje volgens marktaanbod
- 2 sausjes (Thousand Islands en kruidenmayonaise)
- assortiment krokante rustieke tafelbroodjes.

Warme groentjes:

- rozemarijn krieltjes warm geserveerd
- zuiderse ratatouille met aubergine, courgette, paprika, ui en tomaten afgewerkt met Provençalse kruiden

Dessert:

- ambachtelijk vanilleroomijs met exotisch fruit en rode vruchten afgewerkt met een sinaasappelsausje en Grand-Marnier in papillot

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden en presenteren van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- voldoende personeel ter plaatse gedurende 4.5 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief bedienen aan buffet en afruimen van de tafels

Vegetarisch alternatief en kids-menu zie BBQ Basic

Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.



BBQ Puur genieten

Aan huis 59.05 €/pp

BBQ Puur genieten zonder voorgerecht

Aan huis 51.65 €/pp

Onze doelstelling is een combinatie aanbieden van gastronomische verwennerij en de gezelligheid en vrijheid van een traditionele barbecue zonder dat u zich ook maar één minuut zorgen hoeft te maken. Onze jarenlange ervaring in de gastronomische keuken en het buiten koken op een Oklahoma Joe BBQ verenigen zich zodat we u en uw gasten van A tot Z culinair verwennen in uw tuin of op een door u gekozen locatie.

Aperitief:

- **Fingerfood:**
 - Tapasschotel: samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten, kaas, antipasti en tapenade met z'n krokantjes.
 - Rauwkostdip: samengesteld assortiment knapperige groentjes met frisse dipsausjes.
- **Barbecuehapje:**
 - spiesje van gegrilde scampi en een tartaardipje
 - spiesje met Breugelspek en een honing/mosterd/appeldipje
 - gemarineerd kippenboutje met zijn Oosters dipje

Voorgerecht:

- stoofpotje met het beste uit onze Noordzee in "Papillot"
OF
- mootje mi-cuit van in huis gemarineerde zalm lauw/warm gesmoord, getomateerd béarnaisesausje en zuiderse kruidenpuree
OF
- pittige "Thaise Kerrie" met Tai-Pe groentjes, een flinke dosis kokosmelk en zijn aromaten vergezeld van timbaaltje rijst en spiesje gegrilde scampi's

Gastronomisch gebraden en gegrilde vlees- en gevogeltegerechten:

- lamsspiesjes en lamsumsteak gemarineerd op basis van verse groene kruiden en knoflook vergezeld van tajine van geroosterde paprika's, zoete aardappel, rode ui, balsamico, olijfolie en afgewerkt met yoghurt/munt sausje en bijhorende tabouleh
- het beste stukje gegrilde Côte à l'os of Chateaubriand vergezeld van saus naar keuze (béarnaise, peperroom, archiduc) rozemarijnkrieltjes en gekonfijte kerstomaatjes
- opgevulde filet van hoeve kip met een vulling van zongedroogde tomaatjes, mozzarella en basilicum gewikkeld in zijn krokant gerookt jasje met zuiderse ratatouille van aubergine, courgette, paprika, ui en tomaten, afgewerkt met Provençaalse kruiden
- op velkant gegrilde eendenborst zorgvuldig geselecteerd door de chef
- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- traag gegaard Brasvarspek met honing-mosterdsausje vergezeld van gemarineerde koolsalade

Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.

Saladbar Finesse

- pasta met groene pesto en garnituren
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- Luikse salade met fijne groene boontjes en aardappelblokjes met mosterddressing
- geroosterde "Fregola" parelpasta afgewerkt met zuiderse garnituren
- farfalle met mozzarellaparels, tomatenblokjes en zuiderse kruiden
- samengesteld seizoensslatje volgens marktaanbod
- 2 sausjes (Thousand Islands en kruidenmayonaise)
- assortiment krokante rustieke tafelbroodjes

Dessert:

- ambachtelijk vanilleroomijs met exotisch fruit en rode vruchten afgewerkt met een sinaasappelsausje en Grand-Marnier in papillot

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden en presenteren van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- voldoende personeel ter plaatse gedurende 5 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief bedienen aan buffet en afruimen van de tafels

Vegetarisch alternatief en kids-menu zie BBQ Basic

Wij werken ook graag voor u een volledige formule uit binnen een door u gekozen thema. Heeft u geen inspiratie dan komen de onderstaande thema's misschien wel in aanmerking. Vraag gerust naar enkele sfeerbeelden.

- La douce France
- Winterwonderland
- Breugel grilltafel
- Gastronomische Barbecue

BBQ Streedfoodburgers around the world

Afhaal 17.80 €/pp

BBQ Streedfoodburgers around the world

Aan huis 28.40 €/pp

Aperitief:

- **Fingerfood:**
 - Tapasschotel: samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten, kaas, antipasti en tapenade met z'n krokantjes.
 - Rauwkostdip: samengesteld assortiment knapperige groentjes met frisse dipsausjes.
- **Duo van focaccia:**
Facaccia brood met salsa van tomaat, tapenade van artisjok en fetaspread

Barbecue:

Onze burgers worden door onze Chef beenhouwer bereid. Ons vlees wordt gekweekt met passie, vakmanschap en met respect voor dier en milieu.

Al deze gerechten worden op professionele wijze bereid op onze originele Oklahoma Joe barbecue/grill toestellen en worden in buffetvorm aangeboden.

- Lamsburger, gekruid met typische kruiden en tikkeltje look
- Beefburger, samengesteld uit 50% rundsvlees en 50% Brasvarvarkenvlees
- gemarineerde filet van hoevekip met een zuiderse marinade
- Toscaanse rundsburger met olijven, tomaatjes, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- Traag gegaard Brasvarspek vakkundig gegrild
- assortiment pittige merguez- en chipolataworstjes

Saladbar:

- De gasten stellen zelf hun burger/creatie samen aan de hand van een uitgebreide en mooi ogende saladbar en sausjes.

Brood:

- Assortiment half zachte broodjes bestaande uit klassiek wit, grof grijs met nootjes en donker meergranen.
- Tortillas & krokant rustieke broodjes.

Onderstaande suggesties worden aangeprezen op receptformuliertjes.

American Style beefburger

Wit broodje met gegrild spek, geroosterde ajuin, beefburger, cheddar kaas, kropsla, tomaat met sausjes mayonaise, ketchup en mosterd.

Italian Style Toscaanse burger

Meergranen broodje, Toscaanse rundsburger, pestomayonaise, tomaat mozzarella en krulsla.

Belgian Style Brasvar spekburger

Meergranen broodje met gemarineerde kool, sneetje spek en honing/appel/mosterdsausje.

Mexican Style burger

Wit broodje met tomatensalsa, maïs, paprika, rode uiringen en gemarineerde kipfilet.

Spaanse lamsburger

Volkorenbroodje met lamsburger, guacamole, andalouse, rucola en rode uiringen.

De opgerolde burger

Tortilla, merguez of chipolata met tzasiki en gemarineerde rode kool.

Materiaal: (enkel van toepassing bij aan huis)

- inclusief alle materiaal voor het bereiden van de gerechten
- nclusief borden, bestek, buffettafel voorzien van linnen en decoratie met begeleidende receptjes

Personeel: (enkel van toepassing bij aan huis)

- voldoende personeel ter plaatse gedurende 3.5 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief bedienen aan buffet en afruimen van de tafels

Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.

Varkentje aan 't spit

Aan huis 24.85 €/pp

Verwen uw gasten op een lekker varkentje aan 't spit. Een klassiek Vlaams gerecht, maar ook een heuse aandachtstrekker waar uw gasten nog lang zullen over napraten.

Bij Finesse zijn we gespecialiseerd en hebben we de nodige ervaring en materiaal voor het bereiden van een heerlijk varkentje op verplaatsing.

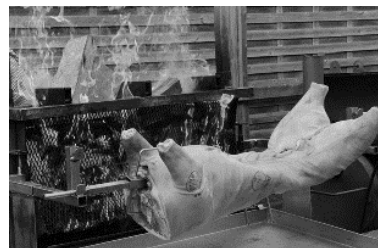
Op deze manier kan u ten volle genieten samen met uw gasten.

Het varkentje moet traag garen want net die trage garing zorgt voor sappig en mals vlees.

Onze Chef start al met de bereiding van het varkentje een 4 à 5 uur voor u met uw gasten zal aanschuiven. Dit is een echte eyecatcher.

Het heerlijk gegaard vlees wordt vergezeld van een zorgvuldig klaargemaakte saladbar.

Prijs geldig vanaf **30** volwassenen, voor kleinere aantallen zal een offerte op maat worden opgemaakt.



Saladbar:

- pasta met groene pesto en garnituren
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- Luikse salade met fijne groene boontjes en aardappelblokjes met mosterddressing
- geroosterde "Fregola" parelpasta afgewerkt met zuiderse garnituren
- farfalle met mozzarellaparels, tomatenblokjes en zuiderse kruiden
- samengesteld seizoensslaatje volgens marktaanbod
- 2 sausjes (Thousand Islands en kruidenmayonaise)
- assortiment krokante rustieke tafelbroodjes
- rozemarijnkrieltjes warm geserveerd
- zuiderse ratatouille met aubergine, courgette, paprika, ui en tomaten afgewerkt met Provençaalse kruiden

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- voldoende personeel ter plaatse gedurende 6 à 7 uur voor het bereiden en versnijden van de gerechten in functie van het gewicht van het varken
- exclusief bedienen aan buffet en afruimen van de tafels

Finesse kookt met de wokpan

Aan huis 24.80 €/pp

Wij wokken in live cooking op jouw evenement. Alle gerechten worden ter plaatse à la minute klaargemaakt. Een spectaculaire smaaksensatie.

Wij komen bij u ter plaatse en zorgen voor het nodige materiaal en de ingrediënten zodat u zorgeloos kan genieten. Een eerste gerecht wordt bereid tussen de gasten waarna ze kunnen aanschuiven. Aansluitend worden de andere gerechten bereid waardoor iedereen van alle gerechten à volonté kan genieten. Deze formule kan enkel aangeboden worden indien wij de toelating hebben om met gasflessen te koken.

Wokgerechten:

- een pittige "Thaise Red Kerrie", sappige reepjes kippenborst, Thaise groentjes, een flinke dosis kokosmelk en zijn aromaten op smaak gebracht met authentieke red kerriepasta
- Vietnamese wok met scampi, een getomateerd sausje met fijne kruiden, citroengras en Siamgroentjes
- Chinese varkensreepjes "sweet chili", Tai-Pe groentjes en verse ananas met zijn typische aromaten

Finesse kookt met de paellapan

Aan huis 20.80 €/pp

Typisch Spaans nationaal gerecht dat zijn oorsprong vindt in de eeuwenoude Catalaanse/Valenciaanse keuken.

Dit gerecht wordt volgens de traditie bereid in één grote pan afgeleid van het woord "Paellera" (vertaling: paella-pan). Deze wordt aangepast in diameter in functie van het aantal genodigden.

Wij zorgen voor de nodige materialen en ingrediënten zodat u zorgeloos kan genieten van uw feest of evenement. Deze formule kan enkel aangeboden worden als wij de toelating hebben om met gasflessen te koken.

Paella

Het vuur wordt aangestoken en de olie verhit waarna vervolgens tijdens het aperitief de verschillende ingrediënten worden toegevoegd. Geleidelijk aan worden de genodigden geprikkeld met zuiderse geuren en enige tijd later kan er meerdere malen worden aangeschoven om te genieten van dit overheerlijke eenpansgerecht.

Onze Paella wordt samengesteld uit sappige kippenboutjes, gemarineerde scampi's, garniaaltjes, calamares, gefruite rode- en groene paprika's, uien, erwten, geconcentreerde tomatenblokjes en afgewerkt met rijst. Dit alles rijkelijk overgoten met kippenbouillon op smaak en op kleur gebracht met saffraan. Dit geheel wordt stevig afgekruid en opgediend met partjes citroen voor de liefhebbers. Heerlijk!

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- voldoende personeel ter plaatse gedurende 3 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief bedienen aan buffet en afruimen van de tafels

Samen gezellig rond de tafel

• Gourmetschotel	10.90 €/pp
• Fondueschotel	9.70 €/pp
• Racletteschotel	9.70 €/pp
• Tepanyaki Finesse assortiment vlees, vis en groentjes	18.90 €/pp
• Kaasschotel hoofdgerecht inclusief 5 rustieke tafelbroodjes pp	12.90 €/pp
• Kaasschotel dessert inclusief 3 rustieke tafelbroodjes pp	7.20 €/pp

Buffetten

Breugelbuffet:

- smossalade opgebouwd uit verschillende laagjes ham, gekookt eitje, tomaatjes, pijpajuin en een verfrissend sausje
- gegrild Breydelspek, duo van schijfjes witte en zwarte pens, partjes droge worst, preskop, boerenpastei, gehaktballetjes vergezeld van Belgian pickles, gebraseerde beenham, gegrild kippenboutje en opgelegde zilveruitjes en augurk
- aardappelsalade aangevuld met rauwkost uit de moestuin, vinaigrettes, graanmosterd, smout en een assortiment tafelbroodjes

Culinair buffet Finesse:

- gepocheerde zalmfilet op z'n best
- tartaar van snippers gerookte Schotse zalm en verse Noorse zalm op smaak gebracht met snippers sjalot, bieslook, dille en gebroken peper
- smeùige cocktail op basis van rivierkreeftjes en garnituur
- duo van Italiaanse ham met meloen en Coppa di Parma met gemarineerde mozzarellaparels
- panna cotta van groene asperges met een Brasvar beenhammousse
- spiesje van kippenroulade met een exotische salsa
- carpaccio van Brasvar gebrad met rucola, olijfjes en pijnboompitjes
- seizoensuggestie van de chef

Culinair visbuffet "vers aan de haak geslagen":

- gepocheerde zalmfilet op z'n best
- tartaar van snippers gerookte Schotse zalm en verse Noorse zalm op smaak gebracht met snippers sjalot, bieslook, dille en gebroken peper
- klassiek gepeld tomaatje met Zeebrugs goud (grijze Noorzeegarnalen)
- in huis gemarineerde "Graved Lax" zalm met bijhorend sausje
- smeùige cocktail op basis van rivierkreeftjes en garnituur
- spiesje van gegrilde scampi's met pittige tomatensalsa
- panna cotta van groene asperges vergezeld van zachte visrillettes

Dit alles kan naar wens aangevuld worden met een saladbar zoals eerder beschreven in onze brochure bij de Barbecue.

- **Saladbar Basic** **4.95 €/pp**
- **Saladbar Finesse** **7.35 €/pp**
- **Supplement warme groentjes** **2.50 €/pp**

Finesse Italiaans buffet	Afhaal	37.75 €/pp
Finesse Italiaans buffet zonder dessert	Afhaal	33.50 €/pp
Finesse Italiaans buffet	Aan huis	44.55 €/pp

Aperitief:

- **Fingerfood:**
 - tapasschotel: samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten, kaas, antipasti en tapenade met z'n krokantjes.
- **Duo van focaccia:**
Facaccia brood met salsa van tomaat, tapenade van artisjok en fetaspread

Koud buffet:

- carpaccio van licht gerookte rundsfilet vergezeld van schilfers parmezaan, rucola, partjes zwarte olijven en olijfolie
- Vitello Tonato, flinterdunne sneetjes kalfsgebraad afgewerkt met een zalvend sausje op basis van tonijn op een krokant bedje van jonge sla en vergezeld van kappertjes
- zuiderse tartaar van zalm afgewerkt met zongedroogde tomaatjes en groene olijven
- duo van Italiaanse ham met meloen en Coppa di Parma met gemarineerde mozzarellaparels
- pittig gekruide scampi's vergezeld van een tomaat/basilicum salsa
- antipasti garnituren zoals zongedroogde tomaatjes, gemarineerde olijven, assortiment gegrilde groenten en een tomatenpesto

Saladbar Finesse:

- pasta met groene pesto en garnituren
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- Luikse salade met fijne groene boontjes en aardappelblokjes met mosterddressing
- geroosterde "Fregola" parelpasta afgewerkt met zuiderse garnituren
- farfalle met mozzarellaparels, tomatenblokjes en zuiderse kruiden
- samengesteld seizoensslatje volgens marktaanbod
- 2 sausjes (Thousand Islands en kruidenmayonaise)
- assortiment krokante rustieke tafelbroodjes

Soep: Minestrone soep

Warme gerechten: (1 warm gerecht per 10 genodigden/max 3 gerechten)

- lasagna "Al forno classico"
- vegetarische cannelloni met zuiderse groenten afgewerkt met arrabiatasaus en fetakaas (vegetarisch)
- lasagne verde met zalm en spinazie afgewerkt met getomateerd sausje

Dessert:

- panna cotta van kokos met mousse van mango
- mascarponecrème met peer, crumble van speculaas en flan van koffie

Materiaal: (enkel van toepassing bij aan huis)

- inclusief alle materiaal voor het bereiden van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel: (enkel van toepassing bij aan huis)

- voldoende personeel ter plaatse gedurende 3 uur voor het bedienen van het buffet te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief afruimen van de tafels

Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.

Finesse Verwenbuffet	Afhaal	37.75 €/pp
Finesse Verwenbuffet zonder dessert	Afhaal	33.50 €/pp
Finesse Verwenbuffet	Aan huis	44.55 €/pp

Aperitiefhapjes:

- currybavarois met gemarineerde rijst en kippenreepjes
- mousse van rode biet met quinoa en een zachte crème van geitenkaas
- schuimpje van pastinaak met gerookte zalm en mierikswortel

Koud buffet:

- gepocheerde zalmfilet op z'n best
- tartaar van snippers gerookte Schotse zalm en verse Noorse zalm afgewerkt met snippers sjalot, bieslook, dille en gebroken peper
- smeujige cocktail op basis van rivierkreeftjes en garnituur
- duo van Italiaanse ham met meloen en Coppa di Parma met gemarineerde mozzarellaparels
- spiesje van kippenroulade met een exotische salsa

Saladbar Finesse:

- pasta met groene pesto en garnituren
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- Luikse salade met fijne groene boontjes en aardappelblokjes met mosterd dressing
- geroosterde "Fregola" parelpasta afgewerkt met zuiderse garnituren
- farfalle met mozzarellaparels, tomatenblokjes en zuiderse kruiden
- samengesteld seizoensslatje volgens marktaanbod
- 2 sausjes (Thousand Islands en kruidenmayonaise)
- assortiment krokante rustieke tafelbroodjes.

Warm buffet:

Soep: te kiezen uit lijst soepen bij menuvoorstellen

Warme gerechten: (1 warm gerecht per 10 genodigden/max 3 gerechten)

- stoverij van parelhoen afgewerkt met boschampignons en room
- pot-au-feu van varkenswangetjes gebraseerd in kasteelbier
- blanket van kalkoen met selderij
- pittige groentencurry met linzen, kikkererwten, seizoensgroenten en zoete aardappel
- cassoulet van vis met het beste uit de Noordzee op een bedje van prei en een romig sausje op basis van witte wijn
- aardappelpuree en aardappelgratin

Dessert:

- crème caramel met melkchocoladetopping en ganache
- schuimpje van passievrucht, chocoladebrownie en een panna cotta van praliné

Materiaal: (enkel van toepassing bij aan huis)

- inclusief alle materiaal voor het bereiden van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel: (enkel van toepassing bij aan huis)

- voldoende personeel ter plaatse gedurende 3 uur voor het bedienen van het buffet te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief afruimen van de tafels

Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.

Aperitief:

- **Fingerfood:**
 - tapasschotel: samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten, kaas, antipasti en tapenade met z'n krokantjes
 - rauwkostdip: samengesteld assortiment knapperige groentjes met frisse dipsausjes
- **Streeffoodhapjes in rondgaande bediening:**
 - duo van Focaccia broodje met dipje van verse pesto en roosje van pancetta en pizzacups met verrassende topping.
 - huisbereide chickennuggets met pittig sausje
 - paprikasoepje met vleugje room en chorizocrumble
- **Koude degustatiehapjes:**
 - currybavarois met gemarineerde rijst en kippenreepjes
 - gegrilde scampi met salsa van mango en koriander
 - panna cotta van doperwtjes met gerookte makreel
 - mousse van rode biet met quinoa en een zachte crème van geitenkaas
 - schuimpje van pastinaak met gerookte zalm en mierikswortel
 - salsa van tomaat met basilicum en gemarineerde mozzarella

Assortiment koude degustatiebordjes:

In functie van het aantal genodigden wordt er in samenspraak een selectie gemaakt van onderstaande gerechtjes. Elke gast kan tweemaal aanschuiven aan het keuzebuffet. Elk gerechtje wordt op het buffet voorzien van een duidelijke beschrijving.

- zuiders slaatje met een frisse mousse van geitenkaas, afgewerkt met groene asperges, jonagold, crispy bacon en crumble van walnoten
- duo van geroosterde parelpasta met duxcelle van courgette afgewerkt met pesto in combinatie met een pittig gekruide tartaar van gerookte -en verse zalm
- zuiderse panna cotta van gegrilde paprika en zwarte olijfjes vergezeld van gegrilde scampi's en smeùige tapenade
- tagliatta van licht gerookte rundsfilet gevuld met parmezaan, rucola en zongedroogd tomaatje vergezeld van een zoet paprikazalfje
- Vitello Tonato, flinterdunne sneetjes gegrild kalfsgebraad afgewerkt met zalvend sausje op basis van tonijn, op een bedje van gemarineerde parelcouscous en vergezeld van kappertjes en blaadjes jonge sla
- 'Surf en Turf', duo van zalmtartaar en licht gerookte rundsfilet met geroosterde parelpasta vergezeld van fijne groentjes
- carpaccio van gegrilde rundsfilet vergezeld van schilfers Parmezaan, zwarte olijven, rucola en olijfolie vergezeld van een zachte paprikaflan
- carpaccio van gemarineerde rode biet met romige geitenkaas (vegetarisch)

Diverse kookeilandjes: (samengesteld in functie van het aantal genodigden)

Deze worden individueel aangekleed en voorzien van de nodige toestellen. De Chefs maken de gerechtjes voor de gasten klaar. Het afgewerkt bord wordt onder warmtebrug aangeboden aan de klanten. Dit alles creëert een aparte sfeer. Elk gerecht wordt voorzien van een duidelijke beschrijving.

Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.

Maghreb keuken:

- lamsspiesjes en lamsumsteak gemarineerd op basis van verse groene kruiden en knoflook vergezeld van tajine van geroosterde paprika's, zoete aardappel, rode ui, balsamico, olijfolie en afgewerkt met yoghurt/muntsausje en bijhorende tabouleh

Belgische keuken:

- het beste stukje gegrilde Chateaubriand vergezeld van saus naar keuze (béarnaise, peperroom, archiduc) rozemarijnkrieltjes en gekonfijte tomaatjes

Aziatische keuken:

- pittige "Thaise Red Kerrie" met kippenreepjes, Thaise groentjes, een flinke dosis kokosmelk en zijn aromaten op smaak gebracht met authentieke red kerriepasta vergezeld van timbaaltje rijst

Italiaanse keuken:

- pasta arrabiata en carbonara vergezeld van bijhorende kazen en kruiden

Noorse keuken:

- lauwwarm gegaarde zalmfilet op velkant gebakken, vergezeld van getomateerd sausje en geprakte aardappel met zijn verse kruiden

Veggie keuken:

- pittige groentencurry met linzen, kikkererwten, seizoensgroenten en zoete aardappel vergezeld van een stukje gegrilde Berloumi kaas

Dessertenbuffet :

Samengesteld assortiment mini verrinnes die aangeboden worden in buffetvorm op houten schotels met bijhorende beschrijving

- frambozenbavarois met amandelbiscuit en coulis van rood fruit
- duo van chocolademousse fondant en witte chocolade met crispy chocoladeparels
- schuimpje van passievrucht, chocolade brownie en panna cotta van praliné
- crème caramel met melkchocoladetopping en ganache
- mascarponecrème met een crumble van speculoos en flan van koffie
- amandelcrème met cookies en pistachemousse

Assortiment mini zoetigheden mooi gepresenteerd in mandjes met vermelding van de inhoud

- mini brusselse wafeltjes
- assortiment macarons met verschillende smaken
- American muffin (natuur, chocolade en stratiatelli)
- mini huisbereide madeleintjes
- soesjes met slagroom

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden en presenteren van de verschillende gerechten en bediening aan de verschillende buffetjes
- supplement buffetmateriaal bestaande uit tafels, nappen en warmtebruggen aan 250.00 €

Personeel :

- voldoende personeel voor het bereiden van de gerechten en bediening aan de verschillende kookeilandjes
- inclusief bediening van hapjes, dranken en afruimen van de tafels t.e.m. **einde** dessert

Late Night snack:**5.35 €/pp**

- Combinatie van tapas, mediterrane vleesbereidingen, een leuk assortiment kazen gepresenteerd op plank gecombineerd met vers gebakken houthakkersbrood en assortiment zoetigheden.

Finesse menuvoorstellen "Diner aan tafel"

Een menu kan volledig door u zelf samengesteld worden. Onderstaand kan u de prijzen vinden in functie van uw menukeuze. Als u zich liever volledig laat verwennen door onze Chef en laat bedienen dan koken wij bij u ter plaatse of op locatie.

Wij rekenen hiervoor een supplement.

Aan huis 5.00 €/pp

Als u graag een volledig menu door ons laat verzorgen waarbij wij ook de tafels indekken en decoreren alsook zorgen voor het aperitief met bijhorende versnaperingen dan werken wij voor u graag een offerte op maat uit.

Soep:

Afhaal 2.20 €/pp

- romige knolseldersoep met zalmsnippers
- witloofcrème met Zeebrugse grijze garnalen
- groene aspergeroomsoep met garnituurtje van gerookte zalm
- velouté van butternut met citrusaroma
- velouté van doperwten met forelcrème
- wortel – kokosroom met curry en koriander
- romige venkelsoep met saffraan en chorizo
- kreeftenbisque (mits supplement)

Voorgerechten:

Afhaal 10.50 €/pp

- Vitello Tonato van flinterdun kalfsgebraad op een bedje van parelcouscous en zalvend sausje op basis van tonijn en kappertjes
- cannelloni van licht gerookte rundsfilet met rode quinoa en zijn verrassende tartaar uit de Noordzee
- carpaccio van gegrilde rundsfilet vergezeld van schilfers Parmezaan, zwarte olijven, rucola en olijfolie vergezeld van een zachte paprikaflan
- in huis gemarineerde zalmfilet met bijhorend sausje op basis van mosterd en dille
- trio van Schots gerookte zalm, tartaar van verse Noorse zalm (afgewerkt met snippers sjalot, bieslook, dille en gebroken peper) en smeuiige zalmousse
- "Belle Vue" halve kreeft met bijpassende rauwkost en sausje (mits supplement)
- carpaccio van gemarineerde rode biet met romige geitenkaas (vegetarisch)
- duo van huisbereide garnaalkroket met grijze garnalen en kaaskroket (warm)

Warme voorgerechten:

Afhaal 13.00 €/pp

- gratineerde kreeft met kruidenboter op basis van gekonfijte tomaat, look en basilicum vergezeld van een kruidenpuree (mits supplement)
- gepocheerde tongrolletjes op een bedje van geprakte aardappelen met jonge spinazie en saffraan saus
- Noordzee vispannetje van zalm, schartong, roodbaars en Zeebrugse grijze garnalen op bedje van juliennegroenten en zacht vissausje
- gegrilde scampi's met een Nantua sausje op een torentje van tagliatelle
- Thaise scampi's met een pittige red kerriesausje, Tai-pe groentjes, een flinke dosis kokosmelk en zijn aromaten
- bladerdeegje met een stoverij van parelhoen en boschampionns
- vegetarische cannelloni met zuiderse groenten, arrabiatasaus en fetakaas (vegetarisch)
- Normandisch stoofpotje met kippenhaasje, fijne groentjes en zacht sausje met madrascurry en timbaaltje rijst

Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.

Hoofdgerechten:**Afhaal 19.40 €/pp**

- gevulde suprême van parelhoen met zijn bosgeheimen vergezeld van zijn sausje en bijhorende garnituren
- roulade van hoevekip met zuiderse vulling van zongedroogde tomaat en mozzarella, geprakte aardappel met mediterraan infuus en knapperig gewokte groentjes
- "Brasvar" varkenskroontje cross& blackwell met rozemarijnkrieltjes en gewokte picklesgroentjes
- roulade van Mechelse koekoek afgewerkt met Fine Champagne sausje en zijn garnituren
- lamsrumsteak met persilladekorst, rozemarijnsaus en garnituren
- pot au feu van zalm, schartong, roodbaars en Zeebrugs goud (grijze garnalen) op bedje van knapperige julienne en zacht vissausje vergezeld van torentje geprakte aardappel met zijn aromaten
- duo van gegrilde zeebaars en gamba op een bedje van zuiderse puree met gegrilde groentjes en (koude) tomaten salsa(supplement)
- viscassoulet met het beste uit de Noordzee op een bedje van prei en romig sausje op basis van witte wijn en geprakte aardappelen met groene kruiden
- kabeljauwfilet met getomateerde ratatouille van zuiderse groenten en lintpasta
- op vel gebakken eendenborstfilet à l'orange met garnituren
- varkenshaasje met saus naar keuze (archiduc, peper, boschampignon, poivrade of à l'orange)

Dessert:**Afhaal 6.85 €/pp**

- trio huisbereide dessertglasjes:
 - crème caramel met melkchocoladetopping en ganache
 - mascarponecrème met peer, crumble van speculaas en flan van koffie
 - amandelmousse met cookies en pistachecrème
- lingot chocolade-caramel individueel gepresenteerd op bordje met garnituur
- lingot chocolade-framboos individueel gepresenteerd op bordje met garnituur
- trio van Belgische chocolade op een bedje van bladerdeeg met een crumble van amandel
- bavarois framboos-citroen vergezeld van een rode vruchtencoulis
- bavarois chocolade-amandelmelk vergezeld van zijn krokantje
- assortiment mini 'moelleux au chocolat' en mini 'Tarte Tatin'

Materiaal : (enkel van toepassing bij Aan huis)

- inclusief alle materialen voor het bereiden en bedienen van de gerechten
- inclusief porselein en bestek

Personeel: (enkel van toepassing bij Aan huis)

- inclusief voldoende personeel voor het bereiden van de gerechten
- inclusief voldoende personeel voor een vlotte bediening van dranken en bereidingen

Dranken:

- Champagne Gruet 22.38 €/fles
- Cava Artesano Brut Reserva "INVICTO" 10.25 €/fles
- Witte-,rode wijn Les vins comte de Lamy Domaine "FONTARÊCHE" 7.35 €/fles
- Apple Julep Mocktail (verfrissende cocktail op basis van appelsap, citrusvruchten en een lichte toets van munt) 5.00 €/liter
- andere dranken op aanvraag

Culinaire Bijbel maart 2019 vervangt alle vorige exemplaren.