

Aperitiefhapjes

Tapas vanaf 4 personen voor

€12,50/pers.

Pepadew gevuld met mozzarella

Koningsolijven

Zongedroogde tomaten

Gemarineerde ansjovis

Manchego kaas

Chorizo salami

Spaanse ham

Koude hapjes

€ 1,95 st.

Glaasje gevuld met avocado en garnalen

Parfait van zongedroogde tomaat met King krab

Bolletje meloen met parmaham, op smaak gebracht met balsamico

Gerookte zalm met kruiden kaas en dille

Gemarineerde haring met spencer appel

Warme hapjes

€ 1.50 st.

Huisbereide kaasballetjes voor in de friteuse

Vide van grijze garnalen

Kaas rolletje

Mini pizza

Mini worsten brood

Mini kaaskroketje

Mini garnaalkroketje

Kippenhapje gelakt met honing

Koude voorgerechten:

Garnaalcoktail 11,30€

Carpaccio van rundvlees 9,50€

Vitello tonato 9,50€

Cecarsalade met kip en ansjovis 9,30

Salade met gerookte zalm 9,90€

Soepen

Tomatenroom soep met ballekes 3,90€

Aspergeroom soep 4,90€

Kippenroom soep 3,90€

Boschampignon soep 5,50€

Consommé van bosduif 6,50€

Bretoense vis soep 5,50€

Warme voorgerechten

Vispannetje met dugleré saus 10,50€

Tongfilet op normandiche wijze 12,40€

Gebakken sint jacobsvruchten 12,80€

Videke gevuld met vis 9,30€

Videke gevuld met kip 8,50€

Vis als hoofdgerecht

Zeebaars met zuiderse tapende en olijfpuree 23,40€

Kabeljauw seizoensgroenten, witte wijnsaus en aardappels naar keuze 28,50€

Zalmfilet bearnaisesaus, seizoengroenten en aardappels naar keuze 21,10€

Zeewolffilet mosterdsaus, seizoengroenten en aardappels naar keuze 24,30€

Zeetongfilet, witte wijnsaus, garnaltjes, champignons, mosselen en aardappels naar keuze 29,80€

Vlees als hoofdgerecht

Rosbief, seizoengroenten, aardappels 19,50€

Varkensgebraad, seizoengroenten, aardappels 16,30€

Kalfsgebraad, seizoengroen, aardappels 28,10€

Kalfsfilet, seizoengroenten, aardappels 32,00€

Lamsbout, seizoengroenten, aardappels 28,50€

Lamskroon, seizoengroenten, aardappels 31,50€

Lamsfilet, seizoengroenten, aardappels 31,50€

Parelhoenfilet, seizoengroenten, aardappels 16,50€

De groentjes en aardappels bij deze gerechten, bespreken wij graag met u.

Erwten en wortelen, boontjes, gebakken witloof, bloemkool met bechamelsaus, gewokte courgette, zuiderse groenten mengeling, ratatouille, rode kool, asperges en nog zoveel meer

Aardappelgratin, kroketten, gebakken krieltjes, aardappelpuree met mascarpone en pijpajuin, pommes duches, handgesneden frieten, zuiderse patatjes en nog zoveel meer.

Walking diners:

Per persoon 33,50€

Garnaal cocktail

Carpaccio van eerste keus rundvlees

Scampi in roomsaus

Gelakt buikspek en groentjes

Chateau briand met bearnaise, groentjes, gebakken krieltjes

Of

Per persoon 35,90€

Gerookte zalm met dille saus

Vitello tonato

Gebakken sint jacobsvruchten en knolselderpuree

Durock d'olive gebrad, gratin, champignons, groentjes

Entrecote west Vlaams rood, pepersaus, groentjes, gebakken krieltjes

Desserten:

- Mousse van donkere chocolade	€ 2.50
- Mousse van witte chocolade	€ 2.70
- Rijstpap met bruine suiker of zoete noordkrieken	€ 2.50
- Javanais	€ 2.60
- Miserable	€ 2.60
- Bavarois van: Aardbei	€ 2.60
Passievruchten	€ 2.60
- Tiramisu	€ 3.60
- Panna cota (op basis van amandelmelk)	€ 3.60
- Catalaanse pudding (crème brule)	€ 3.60

Kaasplank

Als dessert vanaf 4personen 8,50€

Het Italiaans buffet

€ 31,50

Voorgerecht

Carpaccio van rundvlees met pesto marinade en parmezaan schilfers

Schotel met Italiaanse hammen

Tomaat met mozzarella

Hoofdgerecht

Lasagne

Tagliatelle met grijze garnalen en gerookte zalm

Ossobuco van kalf op Milanese wijze

Koud en warm groenten assortiment

Het Spaans buffet

€ 34,50

Koud

Schotel met Manchego kaas en chorizo salami

Ansjovis met olijven

Serano ham met zuiderse meloen

Soep

Vissoep uit Catalonië

Warm

Paella rijkelijk gevuld met vis, zeevruchten, kip en groentjes

Konijn met look en olijven

Pata negra gebraad met tomaten en ui

Gebakken patatjes in tomatensaus

Koud buffet vanaf 5 pers 24€

Vlees&vis

Cocktail van krabsalade
Gekookte zalm
Gerookte forel
Beenham
Italiaanse gedroogde ham
Varkens gebraad
Kippenbouten
frikadellen&krieken

Groenten&sauzen

Aardappelsla
Boontjes met spekjes
Tomatensla
Rauwkostsalade
Pasta salade
Mayonaise - cocktailsaus - yoghurt dressing

Koud buffet vanaf 5pers 29€

Vlees&vis

Tomaat gevuld met garnalen
scampi brochet
Gerookte zalm
Gerookte forel
tonijsalade nicoise
Beenham
Seranoham
Carpaccio d'anvers
Varkensgebraad
Kalkoen gebraad
Seizoen paté

Groenten&sauzen

Aardappelsla
Boontjes met spekjes
Tomatensla
Rauwkost salade
Pasta salade
Mayonaise – cocktailsaus-yochurtdressing

Breugelbuffet 26,50€

Boerenham

Seizoenspaté

Witte en zwarte pensen, gebakken appels

Stoofvlees met bier

Gebakken spek

Konijn met pruimen

Spinaziestomp

Frikadellen & krieken

Rijstpap

Breugel 32,80€

Erwtensoep

Seizoenspaté

Boerenham

Beenham

Witte en zwarte pensen, gebakken appels

Varkensgebraad champignon saus

Goulash

Konijn met pruimen

Spinaziestomp en gebakken krielen

Frikadellen & krieken

Rijst en krieken vlaai

De barbecue Standard 16,50€

Tournedos met peper en bearnaisesaus

Gemarineerd kipfilet

Hamburger&barbecue worst

Groenten buffet 7,5€

Roma tomaten met lente ui, gemarineerde boontjes, zuiderse rauwkost, pasta salade, aardappelsla

Brood&boter, barbequesaus, cocktailsaus, looksaus.

De fijnproevers barbecue 22,30€

Zalm in papiotte met witte wijnsaus

Gemarineerde kippensaté

Oosterse spare ribben

Chateau briand met peper en bearnaise saus & aardappel in de schil

Groenten buffet 7,5€

Roma tomaten met lente ui, gemarineerde boontjes, zuiderse rauwkost, pasta salade, aardappelsla

Brood&boter, barbequesaus, cocktailsaus, looksaus.

Barbecue de luxe 29,5€

Gemarineerde scampi spiesje gebakken op de bbq

Lamskoteletje op stokbrood met graanmosterd

Seizoen soepje naar keuze

Zeewolf, fijne groentjes en wittewijnsaus in papillot

Chateau briand met peper en bearnaisesaus aardappel in de schil

Lamskroon met mosterdsaus

Gemarineerd kipfilet & spare ribs

Groenten buffet 7,5€

Roma tomaten met lente ui, gemarineerde boontjes, zuiderse rauwkost, pasta salade, aardappelsla

Brood&boter, barbequesaus, cocktailsaus, looksaus.