

BUFFET

35,00€

Een selectie van :

4 koude varianten - 3 warme varianten - 4 soorten bijgerechten - 2 soorten desserts

KOUD:

- Zoute cake (volgens de inspiratie van de chef)*
- Gemarineerde zalm met dille en roze bessen*
- Carpaccio van rundvlees, foie gras in blokjes gesneden, gekonfijte peren*
- Carpaccio van rundvlees op z'n Italiaans (pesto, rucola en parmezaan)*
- Salade van selderremoulade en geraspte wortel met sinaasappel (veganistisch)*
 - Salade van quinoa, verse kruiden en avocado (veganistisch)*
 - Tomaten- en garnalensalade met huisgemaakte mayonaise*
- Carpaccio van seizoensgroenten, vierge olijfolie en citroensap (veganistisch)*
 - Aardappelsalade met gerookte forel en garnalen*
 - Grondkaas, radijs en baby uitjes*
- Salade van rode kool, pinda en worteldressing (veganistisch)*
 - Schotel van gepekeld vlees*
 - Kaasplateau*

WARM :

- Rundercarbonnade à la flamande
- Zeebaars ravioli met rivierkreeft en schaaldieren coulis
- Oriëntaalse lamsgehaktballetjes
- Champignon en spek taart
- Warme gebraden kip (door ons in stukken gesneden na het koken)
- Spiesje van scampi gemarineerd in kruiden en specerijen
- Gevulde courgette, coccaccia van tomaat, knoflook, oregano, basilicum en gekonfijte uien (veganistisch)
- Groentenwok op Italiaanse wijze (veganistisch)
- Bouillabaisse vis van onze kusten
- Kikkererwt- en auberginekaviaargehaktbal, rode ui, knoflook en komijn (veganistisch)

ACCOMPAGNEMENTS :

- Gratin dauphinois
- Appels gekonfijt met tijm
- Aardappelkroketjes
- Zucchinigratin
- Ratouille
- Kantonese rijst
- Gebakken tomaat

NAGERECHTEN:

- Chocoladetaart met gezouten boterkaramel
- Seizoensvruchtensoep
- Mascarpone room, knapperige meringue, vers fruit, limoenrasp en munt
- Appel, peer en rozemarijn Tarte Tatin