



RECEPTIE

Tijdsduur
voor een periode
van 2 uren

Onderstaande hapjes zijn slechts een greep uit het assortiment. Onze hapjes worden voortdurend vernieuwd en aangepast aan het marktaanbod.

Dranken

Formule 1+2

Cava
Witte en rode huiswijn
Vers fruitsap
Water
Frisdrank
Bier

Tijdsduur

voor een periode van 2 uren

**Extra's en mogelijke uitbreidingen
van uw receptie: zie pagina 14**

Formule 1

! Koude hapjes opgediend op schotel :

Praline van parmezaan met gerookt spek
Toast met confituur van sjalotten, gerookte eend en pijnboompitjes
Toast "Toscaanse wandeling"
Toast met briochebrood, gerookte zalm, eekhoortjesbrood, zure room met pijpajuntjes

Op huisbereide toasten: zalm, garnalen, krab, kruidenkaas...

Op dagverse groenten en fruit: komkommer, krielaardappelen, kerstomaten, witloofblaadjes, artisjok...

Huisgemaakte wraps met kip, carpaccio van rund met ganzenlever, zalm of groenten

! Warme hapjes opgediend op schotel :

Bladerdeegpasteitjes met diverse vullingen
Kroketjes van kaas, garnaal, krab...
Quiche met vulling aangepast aan het seizoen (prei, asperges, kool...)
Mini - pizza's
Soesjes met kaas, kaas met garnalen, met vegetarische vulling
Rijstdeeg gevuld met kaas, scampi's, gemarineerde groenten met een knipoog naar het Oosten
Krielaardappeltjes gevuld met geitenkaas en honing, met kool of wild

! Lepelhapjes :

Eendenlever met amandelen
Gemarineerde groenten met gevulde Sint-Jacobsoester
Scampi's met béarnaisesaus en tomaat

! 1 zoet hapje om af te sluiten :

Soesjes, bavarois, mini-taartjes met fruit, chocomousse...



Formule 2

| Koude hapjes opgediend op schotel :

Blini met gerookte eend

Peperkoek met ganzenlever

Toastje met citroenboter, cannelloni van zalm en asperge

Toast met confituur van sjalotten en gerookte eend

Duizendblad met peperkoek en ganzenlever, chutney

Wraps met gegrilde kip, honing en salade, met carpaccio van rund en mascarpone, met gerookte zalm, mierikswortel...

Op huisbereide toasten: gemarineerde Sint-Jacobsoester met haringkaviaar "Moluga"

Op dagverse groenten: komkommer met krabsalade, krielaardappel van de Tsaar, mini-artisjok met garnalen...

| Lepelhapjes :

Langoustientjes met sherryazijn

Sint-Jacobsoester met zure room en gekonfijt fruit

Ganzenlever met appel

| Warme hapjes opgediend op schotel :

Luxe quiche met flan van asperges en zalm, met spinazie en kwarteleitje, met geitenkaas, met honing en appel...

Kroketjes met garnaal, krab en zwezerik

Croissant met gerookte zalm, gedroogde boerenhesp...

Krielaardappelen met zwezerik en truffel, met escargot en kruidenboter

| Sterrenhapje op bordje :

Formule: 8 hapjes > 2 bordjes p.p.

Formule: 6 hapjes > 1 bordje p.p.

Carpaccio van zalm met sinaasappelvinaigrette

Carpaccio van rund met krullen van parmezaan

Huisgemarineerde zalm met timbaaltje gevuld met kreeft

Wafeltje van aardappel en kool met gefruite prei en kwarteleitje

Holle oesters (seizoen)

Oester met sabayon van oestervocht en Duvel met haringkaviaar

Soepje aangepast aan het seizoen: asperges, cappuccino van paddenstoelen...

Tournedos van scampi's met gekonfijte tomaat en mozzarella

Filet van kwartel, bosduif met kroketje van het boutje

Kreeft, rijstpapier, zuring*

Gamba's, rijstpapier, zuring*

Gebakken ganzenlever met salsa van mango, jus van eend met passievrucht*

Huisbereide ravioli met gamba's, bospaddenstoelen en tomaat... met aangepaste saus*

| 1 zoet hapje om af te sluiten :

Soesjes, bavarois, mini - taartjes met vers fruit, javanais, café glacé...