

Aanbod op bestelling / afhaal

Aperitief en meer	2
<i>Aperitiefplank</i>	2
<i>Tapasplank (koud)</i>	2
<i>Tapasplank l'Apétit (koud & warm)</i>	2
<i>Luxe plank</i>	2
à la carte op bestelling	3
<i>Voorgerechten</i>	3
<i>Hoofdgerechten vis</i>	3
<i>Hoofdgerechten vlees</i>	3
<i>Salades</i>	3
<i>Pasta</i>	3
Standaard schotels vanaf 6 personen:	4
<i>Vleeschotel</i>	4
<i>Visshotel</i>	4
<i>Kaas schotel</i>	4
Klassiek	4
Speciaal	4
<i>l'Apétit (gemengd)</i>	4
Brunch	5
Klassiek	5
Luxe	5
Buffetten vanaf 10 personen:	6
<i>Koud buffet</i>	6
<i>Warm buffet</i>	6
<i>Vis buffet (koud & warm)</i>	6
<i>Vlees buffet (koud & warm)</i>	7
<i>Gemengd vis & vlees buffet (koud & warm)</i>	7
<i>Pasta buffet</i>	7
<i>Kinderbuffet</i>	8
<i>Aangepast of luxe buffet</i>	8
<i>Dessertbuffet</i>	8
Standaard recepties / walking dinner (vanaf 25 personen)	9
Kok aan huis	9
Thema's en speciale gelegenheden	9

Aperitief en meer

Aperitiefplank

(vanaf 2 personen) €6,00 pp

Ideaal voor een avondje gezellig aan TV, met vrienden of om het ijs te breken bij het aperitief. Deze plank bestaat onder meer uit kaas- en salamiblokjes, uitjes, augurkjes, olijfjes, borrelnootjes, mozarellaspiesjes, humus & dips, dipstokjes, crackers en vers fruit.

Tapasplank (koud)

(vanaf 2 personen) €10,00 pp

Klassieke tapasplank met verschillende koude hapjes waaronder: olijven, Manchego, chorizo, salami, zongedroogde tomaatjes, pastrami, peppadew, Italiaanse ham, fetakaas, gemarineerde ansjovis, grissini, bruschetta's, gemarineerde champignons, crackers met provencaalse kruiden, ciabatta met kruidenboter,...

Tapasplank l'Apétit (koud & warm)

(Vanaf 4 personen) €14,00 pp

Deze plank wordt volledig voorbereid geleverd, het enige wat u dient te doen is de verschillende warme bereidingen, te verwarmen. Deze klassieke tapasplank bevat de koude bereidingen & wordt aangevuld met warme hapjes waaronder typische tapasklassiekers zoals albondiga's (gehaktballetjes in tomatenlooksousje), gemarineerde kipspiesjes, scampi in de look, huisgemaakte & gevulde bladerdeegjes & quiche, ..

Luxe plank

(vanaf 4 personen) €22,00 pp

De luxeversie van onze planken biedt een volwaardige maaltijd en is een samenstelling van de verschillende koude en warme planken, aangevuld met heerlijke bereidingen zoals bereidingen van scampi, carpaccio van rund en nog veel meer.

à la carte op bestelling

Indien u een gerecht wilt aanpassen of een garnituursverandering wenst, gelieve ons hiervoor te contacteren (V = vegetarisch)

Voorgerechten

Bordje gerookte zalm – sjalot – peterselie – citroen – toast	€8,00
Bordje gerookte vis (zalm, heilbot, forel, grijze garnalen) – garnituur	€9,50
Cocktail van grijze garnalen	dagprijs
Scampi l'Apétit/lookroom/curry / diabolique – fijne groentjes en brood	€9,50
Quiche (prei, spek, champignon) of (spinazie, gerookte zalm)	€4,50
Quiche (spinazie, ricotta) (V)	€4,00
Kaaskrokot (V)	€1,80 per stuk
Garnaalkrokot	€2,80 per stuk
Carpaccio rund – rucolaslaatje – zongedroogde tomaat – parmezaan – pesto	€9,50
Serranoham met meloen	€9,00

Mogelijke aardappelbereiding/vervanger: puree / frietjes / krokotjes / rijst / pasta / brood

Hoofdgerechten vis (aardappeligarnituur naar keuze inbegrepen)

Vispannetje klassiek – fijne groentjes – dagverse vis – béchamelsausje	€13,50
Vispannetje met kreeftensaus – fijne groentjes – dagverse vis – scampi	€16,00
Scampi l'Apétit – fijne groentjes	€14,00
Scampi curry – fijne groentjes	€14,00
Scampi lookroom – fijne groentjes	€14,00
Scampi Diabolique (pikant) – fijne groentjes	€14,00
Witte vis van de dag – groentengarnituur van het seizoen	€12,00
Gebakken zalmfilet – fijne groentjes	€12,50
Tongrolletjes – wittewijnsaus – prei	€13,00
Gebakken kabeljauwfilet – groentengarnituur – witte wijnsaus	€15,00

Hoofdgerechten vlees

Klassieke vol au vent – fris slaatje of warme groentengarnituur	€11,00
Stoofpotje rund – fris slaatje of warme groentengarnituur	€12,00
Varkenshaasje – fris slaatje of warme groentengarnituur	€14,00
Stoofpotje kip Provençale – ratatouillegroenten - tomaat	€13,00

Salades

Salade kip	€7,50
Salade tonijn	€8,50
Salade gerookte zalm	€9,00
Quinoasalade (V) – rauwe groenten – noten en zaden	€7,50

Pasta

Spaghetti bolognaise (klassiek) – gemengd gehakt – wortel – tomatensaus	€7,50
Spaghetti bolognaise – gemengd gehakt – tomatensaus – extra groenten	€7,50
Macaroni met ham en kaassaus	€7,00
Macaroni met ham, kaas en tomatensaus	€7,00
Lasagne bolognaise – gemengd gehakt – tomatensaus – extra groenten	€8,00
Vegetarische lasagne (V) – courgette – aubergine – mozzarella – tomaat	€7,00
Pasta met tomatensausje, pesto en parmezaan (V)	€8,00
Pasta pesto met kip en rucolaslaatje	€9,00
Pasta scampi l'apétit - fijne groentjes	€12,00
Tagliatelli met zalm en pesto – rucola – pijnboompitjes	€10,00

Natuurlijk bieden wij nog veel meer lekkers aan dan hier vermeld.
Kom gerust een kijkje nemen in de winkel of contacteer ons voor uw favoriete gerechten!

Standaard schotels vanaf 6 personen:

Wij bieden een assortiment aan verschillende schotels, die u vanaf 6 personen kunt bestellen. Ook kunnen wij in samenspraak met u, een aangepaste schotel of formule uitwerken.

Vleeschotel

(€14 per persoon)

Dit assortiment van fijne vleeswaren wordt vakkundig gepresenteerd en bevat onder meer: gedroogde italiaanse en spaanse ham, chorizo, kippenwit, rosbief, gekookte ham, huisgemaakte rundstartaar,...

Visschotel

(€18 per persoon)

Een heerlijk assortiment met pastasalade van tonijn, gekookte verse zalm, gerookte zalm, salade van witte vis, gerookte heilbot, paling, markreel, forel, gevulde tomaten met grijze garnalen,.. Wij werken uiteraard uitsluitend met verse vis voor deze schotel.

Kaas schotel

Klassiek

Uitgelezen assortiment kazen (minimum 5 verschillende).

Afgewerkt met noten, rozijnen, Kletzenbrood.

Hoofdmaaltijd (250g): €13,00 pp
Dessert (150g): €10,00 pp

Speciaal

Uitgelezen assortiment kazen (minimum 7 verschillende)

Afgewerkt met noten, rozijnen, Kletzenbrood, vers fruit en chutney en compôte.

Hoofdmaaltijd (250g): €16,00 pp
Dessert (150g): €12,00 pp

l'Apétit (gemengd)

(€6 per persoon)

Deze schotel verkopen wij graag onder onze naam aangezien het boordenvol lekkers zit wat de zee & het land te bieden hebben. Een greep uit de voorgaande schotels, aangevuld met vers fruit en seizoensproducten.

Voor onze schotels kunt u uiteraard een broodbuffet bijbestellen: (€3,00 per persoon)

Brunch

Wij leveren een volledige brunch bij u aan huis, vanaf 10 personen. Graag willen we u ook nog een beetje verrassen en daarom geven wij hier enkel een overzicht weer van ons basisassortiment. Wij vullen deze verder aan met seizoensproducten (inbegrepen in de prijs).

Klassiek

(18,00 per persoon)

Broodassortiment en koffiekoeken
Gekookte eitjes
Gerookte zalm
Assortiment fijne vleeswaren
Assortiment paté / terrine
Assortiment kazen
Yoghurt, muesli, peperkoek, speculaas
Javanais, bavarois, chocolademousse

Luxe

(25,00 per persoon)

Broodassortiment en koffiekoeken
Vers fruitsap
Parmaham met meloen
Carpaccio van rund
Assortiment gerookte vis (zalm, makreel, heilbot, forel)
Assortiment fijne vleeswaren
Assortiment paté / terrine
Assortiment kazen
Vers fruit
Yoghurt, muesli, peperkoek, speculaas, chocolade
Dessertenassortiment met zoete versnaperingen
Verrassingszoetigheden per persoon

Buffetten vanaf 10 personen:

Onze buffetten zijn ideaal voor groepen en kunnen zeker tellen als volwaardige maaltijd.

Ook geven wij graag tips en advies om het buffet open te stellen, zodat uw gasten gegarandeerd een positieve indruk krijgen.

Het is geen enkel probleem om bepaalde buffetten aan te passen volgens uw wensen. Ook kunnen wij extra's of andere gerechten serveren mits supplement.

Contacteer ons vrijblijvend!

Koud buffet

€18,00 per persoon

Tomaat – mozzarella

Vitello tonato

Krieken met fricandon

Carpaccio van rund

Gerookte vis (heilbot, zalm, makreel, forel)

Fijne vleeswaren

Serrano ham met meloen

Koude pastasalade met kip of tonijn

Assortiment brood, aardappelsalade

Assortiment salade (sla, tomaat, wortel, komkommer, ajuin, boontjes, dressing, ...)

Assortiment sausjes (mayonaise, ketchup, cocktail, tartaar)

Warm buffet

€21,00 per persoon; keuze uit 2 verschillende vlees- en visgerechten:

Vispappillot van dagverse vis met fijne groentjes

Tongrolletjes in witte wijnsaus

Scampi l'Apétit met groentenbrunoise

Kip op provençaalse wijze & ratatouille

Varkenshaasje met warme groentegarnituur en champignonroomsaus

Stoofpotje van rund

Vol-au-vent op klassieke wijze

Vleesbrood met warme krieken

Pasta naar keuze

Assortiment sausjes (mayonaise, ketchup, cocktail, tartaar)

Aardappelpuree & verse frietjes of kroketjes

(+1,50) Assortiment salade (sla, tomaat, wortel, komkommer, ajuin, boontjes, dressing, ...)

Vis buffet (koud & warm)

€24,00 per persoon

KOUD

Gerookte vis (heilbot, zalm, makreel, forel)

Tomaat – garnaal

Mousse van zalm & vers gepocheerde zalm

Koude pastasalade met tonijn

Assortiment brood, aardappelsalade, gevulde eitjes, tomaat – mozzarella

Assortiment salade (sla, tomaat, wortel, komkommer, ajuin, boontjes, dressing, ...)

Assortiment sausjes (mayonaise, ketchup, cocktail, tartaar)

WARM

Vispappillot van dagverse vis met fijne groentjes

Tongrolletjes in witte wijnsaus

Scampi l'Apétit met groentenbrunoise

Aardappelpuree & verse frietjes of kroketjes

Vlees buffet (koud & warm)

€2,00 per persoon

KOUD

Tomaat-mozarella

Carpaccio van rund

Parmaham met meloen

Krieken met fricandon

Koude pastasalade met kip

Assortiment brood, aardappelsalade, gevulde eitjes,

Assortiment salade (sla, tomaat, wortel, komkommer, ajuin, boontjes, dressing, ...)

Assortiment sausjes (mayonaise, ketchup, cocktail, tartaar)

WARM

Kip op provençaalse wijze & ratatouille

Varkenshaasje met warme groentengarnituur en champignonroomsaus

Stoofpotje van rund

Aardappelpuree & verse frietjes of kroketjes

Gemengd vis & vlees buffet (koud & warm)

(€3,00 per persoon)

KOUD

Tomaat – mozarella

Vitello tonato

Carpaccio van rund

Gerookte vis (heilbot, zalm, makreel, forel)

Fijne vleeswaren

Parmaham met meloen

Koude pastasalade met kip of tonijn

Aardappelsalade, gevulde eitjes

Assortiment salade (sla, tomaat, wortel, komkommer, ajuin, boontjes, dressing, ...)

Assortiment sausjes (mayonaise, ketchup, cocktail, tartaar)

Assortiment brood

WARM

Vispappillot van dagverse vis met fijne groentjes

Scampi l'Apétit met groentenbrunoise

Kip op provençaalse wijze & ratatouille

Stoofpotje van rund

Aardappelpuree & verse frietjes of kroketjes

Pasta buffet

(€6,00 per persoon)

Aangezien pasta meer en meer geapprecieerd wordt door de gemiddelde klant, voorzien wij ook een pastabuffet, waarbij u kunt genieten van volgende huisgemaakte pasta's & specialiteiten:

Spaghetti carbonara

Spaghetti Bolognaise

Spaghetti l'Apétit (traditionele bolognaise bereiding + extra groenten)

Penne met kip en pesto

Macaroni ham & kaassaus

Macaroni met tomaat, ham & kaas

Pasta scampi met getomateerde roomsaus en fijne groentjes

Tagliatelle met zalm en pesto

Lasagne l'Apétit (varkens & rundsgehakt met groenten)

Kinderbuffet

(5-10 jaar, enkel ter aanvulling van andere buffetten en bij minimum van 10 kinderen)

€15,00 per kindje (keuze uit verschillende gerechtjes)

Tomatensoep met balletjes en stokbrood

Macaroni met ham en kaas

Kippenfiletjes met appelmoes

Verse fishsticks met frietjes

Salade: worteltjes, tomaat, komkommer, sla, gevuld eitje

Assortiment sausjes (mayonaise, ketchup, cocktail, tartaar)

+ Zoete verrassing voor elk kind!

Aangepast of luxe buffet

Graag verzorgen wij ook een aangepast buffet in overleg met de klant. Wij hebben verschillende mogelijkheden, veel meer dan wij hier kunnen uitschrijven of voorbeelden kunnen geven. Graag contacteren wij hiervoor ook onze leveranciers met speciale eisen of voorkeuren.

Dessertbuffet

(vanaf 8,00 per persoon. 5 verschillende soorten)

(Ook andere keuzes zijn mogelijk, contacteer ons hiervoor)

Chocolade mousse

Crème brûlée

Tiramisu

Rijstpap

Huisgemaakt vanilleroomijs

Javanais

Miserable

Bavarois

Vers fruitsalade

...

Standaard recepties / walking dinner (vanaf 25 personen)

Elke receptie of walking dinner bekijken wij als uniek project op maat van uw wensen en budget. Daarom kan u hier geen prijzen terugvinden, maar nodigen we u uit voor een vrijblijvende afspraak om onze aanpak en de mogelijkheden verder toe te lichten

Kok aan huis

Wanneer chef Stefan bij u thuis komt koken nodigen we u vooraf uit voor een vrijblijvende afspraak om onze aanpak en de mogelijkheden verder toe te lichten.

Thema's en speciale gelegenheden

Voor speciale gelegenheden voorzien wij ook aangepaste menu's, ontbijtmanden, cadeauverpakkingen,...

Benieuwd? Volg dan zeker onze Facebookpagina voor meer informatie!

(