

BUFFETTEN

Koud buffet : € 40,50 per persoon**

Huisgemarineerde zalm met honing mosterdsaus
Schotse zalm met fijne ui, peterselie en citroen
Gerookte heilbot en forel
Beenham met verschillende dressings en mosterd
Gerookte kip met limoendressing
Mozzarella met basilicum en tomaat
Vitello tonato
Flinterdun gesneden ossehaas met basilicum parmegiano

Salad bar

"Caesar salad Royal"
(Romeinse salade, krokante kip, Parmezaan, rozijntjes en croutons)
"Griekse salade met olijfolie"
Komkommers, verse tomaten, paprika, feta, zwarte olijven en uien ,vinaigrette
van olijfolie en kruiden
"Pastasalade"
Penne met groene pesto en noten

Dessert naar keuze

Combinatie buffet - diner : € 54,50 per persoon**

Voorgerecht

Gebakken scampi's met een zachte curryvinaigrette
Of
Rilette van zalm met dillevinaigrette en een tempura van scampi
Of
Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas en basilicum

Warme gerechten op buffet

Degustatie van pasta's
Risotto met boschampignons
Lamsnavarin met zuiderse groentjes en rozemarijn
Kabeljauw op Oostendse wijze
Varkensrug "Duroc" met gestoofd witlof, cajun aardappelen en mosterdgraansaus
Gratinaardappelen
Soep volgens het seizoen

Dessert naar keuze

Koud en warm buffet : € 57,50 per persoon**

Koud buffet

Huisgemarineerde zalm met dille
Salade van rivierkreeftjes met jonagoldappel en groene kruiden
Gerookte zalm, klassiek met ajuin en peterselie
Gerookte forel
Seranoham met salade van witlof en waterkers
Beenham met verschillende dressings
Vitello tonato met appelkappertjes
Diverse fijne vleeswaren
Degustatie van koude pasta's
Variatie van seizoensalades
Koude sauzen en vinaigrettes

Warm buffet

Penne met scampi's, Parmezaan en basilicum
Tongscharfilet met kreeftensaus en fijn gesnipperde dragon
Oosterse wok zoetzuur
Belgische entrecôte met vers slaatje en verschillende warme sauzen
Hoevekip laaggegaard met archiduc
Kabeljauw dugléré (tomaat & champignons)

Dessert naar keuze

Landenbuffet : € 58,50 per persoon**

Belgische keuken

Het beste uit de Noordzee met een witte wijnsaus en mosseltjes
Belgische 'Bleu Blanc' entrecote met een fijn slaatje en verschillende
warme sauzen zoals pepersaus, champignonroomsaus,...
Varkensrug "Duroc" met een jus van tijm en gebakken worteltjes & sjalottes
Aardappelgratin

Italian garden party

Mozzarella met een marinade van basilicum en tomaat
Carpaccio van rund met basilicum, Parmezaanschilfers en rucola salade
Vitello tonato
Degustatie van pasta's zoals
Saggotini met vlees en tomatensaus
Ravioli's met ricotta & spinazie
Verschillende tapenades, olijfolies en artisanale broodjes

Tastes off the Oriental

Gegrilde tandoorispiesjes
Gegrilde groentjes met honing en sesam
À la minute gebakken nems met munt
Kippenreepjes zoetzuur
Gebakken rijst met groentjes

Dessert naar keuze

Dessert naar keuze

U kan een keuze maken uit onderstaande desserts :

Pannacotta met rode vruchten
Of
Mascaronemousse met appel en speculaas
Of
Trio van chocolademousse
Of
Bavarois van frambozen met een coulis van aardbeien en munt

Gelieve eenzelfde dessert te kiezen voor alle gasten

Supplementen dessert

Chocolade moelleux met vanille ijs : € 1,50 per persoon

Warme appeltaart met ijs en vanilleroom : € 1,50 per persoon

Ijstaart met coulis van rode vruchten : € 2,00 per persoon

Biscuittaart met coulis van rode vruchten : € 3,00 per persoon

Grand dessert : € 4,00 per persoon
Individuele minigebakjes, mousses, sorbet

Dessertenbuffet 'De Jachthoorn' : € 10,00 per persoon
Degustatiebuffet "Chocolate taste"
Brusselse wafels
Assortiment patisserie
Crème brûlée
Riz condé van de chef
Pannacotta met rode vruchten
Fruitsalade (Enkel tijdens de zomermaanden)
Vanille ijs
Diverse zachte en harde kazen

Symbolische ijstaart bij dessertsbuffet : € 6,00 per persoon
Symbolische biscuittaart bij dessertsbuffet : € 7,00 per persoon

Voor in de kleine uurtjes

Minisandwiches : € 1,75 per stuk
Grote sandwiches : € 3,00 per stuk

Gelieve op voorhand het aantal stuks door te geven

Soepbuffet : € 6,00 per persoon
Buffet bestaande uit 2 soepen met garnituur aangepast aan het seizoen

Buffet met Belgische, Franse en Italiaanse kazen : € 8,50 per persoon

**** Deze formules zijn mogelijk vanaf 25 personen. Bij een lager aantal deelnemers dient u rekening te houden met een supplement van € 4,00 per persoon en wordt er een aangepast buffet voorzien op basis van het aantal deelnemers.**

**** Bovenstaande prijzen gelden exclusief drankenforfait**

Allergenen / allergieën

In sommige van onze gerechten zijn er allergenen aanwezig . Omdat wij met dagverse bereidingen werken is het onmogelijk om deze op onze kaart te vermelden. Mensen met allergieën kunnen altijd bij ons terecht voor meer info. Dan doen wij de nodige aanpassingen.