



hartige hapjes receptie + walking dinner:

Assortiment fingerfood :

- Papadum met fetadip
- Dadels gevuld met Boursin
- Brochetje van tomaat met Mozzarella
- Rolletje gerookte zalm met kruidenkaas
- Waaier van groentjes met cocktailsaus

Keuze van 4 uit volgende hapjes

- Mousse van bloemkool met garniaaltjes en Balsamico
- Parmesansoep met truffel
- scampi-champignonballetjes met wasabimayonaise
- lolly rauwe ham & pesto
- crumble van bloemkool met gerookte paling
- Romige pompensoep met fijne kruiden en Boursin
- Gebakken coquilles met pompoenchutney
- Gebakken coquilles met zalfje van erwten
- Slaatje van gerookte eend en foie gras
- Roquefort taart met basilicum mayonaise & ardeense ham
- Kroepoek met gebakken eend , munt , tomaat & sesamzaadjes
- Blini's met zure room & gerookte paling
- Gemarineerde scampi op een bedje van prei
- Krokante zoetwatergarnaal met zuiderse ratatouille
- Verfijnde gehaktballetjes met amandel & saffraan
- Salade met scampi, zongedroogde tomaten en pijnboompitten



Keuze van 3 uit volgende gerechten

- Mini - quiche van broccoli & zalm
- Slaatje met gerookte eend en macaron foie Gras
- Thaise kip met groene curry
- Kip saté Tandori
- Steak tartaar maison
- Langzaam gegaarde varkenswangetjes met krielaardappeltjes
- Varkenshaasje Archiduc
- Gerookte zalm met basilicum en zure room
- Mie met wokgroenten en scampi
- Italiaanse pastasalade met rauwe ham
- Taboulé met munt , citroen en rundslapjes
- Carpaccio met pijnboompitjes en ruccola
- Chou gevul met gerookte zalm en kruidenkaas
- Vitello tonato
- Caesar salade
- Duo van warme wraps (ricotta & gedroogde tomaat + zalm en bladspinazie)
- Tapa burger met huisgemaakte tartaar
- Foccacia met tomaat en rozemarijn

Dessert volgens seizoen

Voor de kids < 12 jaar:

- Zalmwafeltjes & Mini Croque Monsieur als aperitiefhapjes
- Huisgemaakte spaghetti of huisgemaakte lasagne of hamburger met appelmoes als hoofdgerecht
- Vanille ijs met fruit als dessert + cupcakes