

Formule communie- en Lentefeesten 2012

Feestzaal

Menukeuze:

-Aperitief met:

- 👑 Twee koude hapjes
- 👑 Twee warme hapjes
- 👑 Twee extra lepelhapjes (€ 1.50 supplement p.p.)

-Soepen:

- 👑 Aspergeroomsoep
- 👑 Tomatenroomsoep

-Voorgerechten:

- 👑 Rundscarpaccio met olijfolie afgewerkt met schilfers Parmezaanse kaas en rucola
- 👑 Carpaccio van tonijn met aubergine, artisjok en Parmezaanse kaas
- 👑 Slaatje van zacht gerookte Noorse zalm met dille
- 👑 **Asperges met zacht gerookte Noorse zalm en een gepocheerd ei (Aanrader!)**
- 👑 Lotte in spek met scampi's gearneerd met witte wijnsaus
- 👑 Gebakken Sint-Jakobsvruchten met knolselder puree (supplement € 3 p.p.)

-Hoofdgerechten:

- 👑 Iberico- varken ribstuk "Fine champagne" met lentegroentjes
- 👑 Lamsmédaille in rode wijnsaus en groetenkrans
- 👑 **Opgevulde kwartel met Portsaus en groentefrivoliteit (Aanrader!)**
- 👑 Parelhoenfilet, roomsaus en voorjaarsgroenten
- 👑 Tussenribstuk met groene pepersaus en klassieke marktgroentjes

-Dessert:

- 👑 Een ijslam geserveerd met frambozen coulis
- 👑 Ijslam met frambozencoulis met dessert buffet (supplement € 5 p.p.)

-Koffie of thee naar wens met versnaperingen

-Prijs:

€ 50 per persoon, aperitief, fijne wijntjes, water, frisdrank en koffie tijdens de maaltijd inbegrepen.

-Alternatief:

Ieder feest is uitgewerkt naar uw keuze en smaak.
Wij serveren ook walking-dinner, receptie en buffetvormen.

Wij raden aan om steeds een persoonlijke afspraak te maken (of telefonisch) zodat wij een voorstel kunnen doen naar uw smaak en wensen.

Met onze culinaire groeten,
Stijn Langeroot & Ingrid Vandaele