

Koude voorgerechten.

*Verse roze zalmcocktail	7,20
*Noordzeecocktail	8,05
*Zeevruchtencocktail	8,95
*Gerookte Noorse zalm	9,35
*Samenspel van gerookte zalm en gerookte heilbot	9,35
*Gevarieerde Noorse visshotel	9,75
*Perzik gevuld met een salade van tonijn op een bedje van sla	6,65
*Tomaat gevuld met grijze garnaltjes	10,50
*Slaatje van garnaltjes met verse ananas	10,50

* Kip cocktail met mandarijntjes	7,50
* Kip cocktail geparfumeerd met zachte curry en appeltjes	7,50
* Waldorfsalade met Gandaham	8,45
* Parmaham met meloen	8,45
* Gerookte eendeborst met frambozendressing en fris slaatje	8,90

***** Broodjes zijn steeds voorzien bij deze gerechten.**

***** Op aanvraag zijn er ook andere voorgerechten te verkrijgen, we staan steeds open voor eigen suggesties.**

Soepen

* Tomatenroomsoep met balletjes	3,20
* Romig soepje van kervel	3,20
* Wortveloutè met gandahamsnippers	3,30
* Wortveloutè	3,00
* Broccolisoepe met een vleugje room	3,00
* Pompoenroomsoep met heilbotsliertjes	3,70
* Pompoenroomsoep met spekblokjes (seizoen)	3,10
* Pompoensoep met zon-gedroogde tomaatjes (seizoen)	3,20
* Preiroomsoep	3,00
* Preiroomsoep met sliertjes van gerookte zalm	3,70
* Knolselderroomsoep met hamreepjes	3,20
* Romige witloofsoep met pecannoten	3,20
* Romige witloofsoep met julienne van gevogelte	3,40
* Waterkersroomsoep	3,00
* Bouillon met groenteparels en kip	3,20
* Agnes Sorel roomsoep	3,20
* Verse Aspergerroomsoep (seizoen)	3,60
* kippenroomsœpe met oesterzwammen	3,60
* Bloemkoolroomsoep met garnalen	4,00
* Crème van verse champignons	3,50
* Soepje van de garnaalvisser	4,70
* Bretoense vissoep	4,70

*** Broodjes zijn steeds voorzien.

(portie ruim genoeg soep voor 2 de maal bij te nemen)

warme voor en tussengerechten

* Bladerdeeggebakje gevuld met hoevekip en champignons	6,00
* Kwartelfilet in een fruitig sausje	12,10
* Vidé van vis	7,10
* Oostends visserschelpje (zalm, kabeljauw en grijze garnaltjes)	7,95
* Roze zalm met romig kervelsausje	8,20
* Roze zalm met preifantasie	8,20
* Roze zalm op een bedje van fijne groentjes in wittewijnsaus	8,70
* Gegratineerde victoriebaars op ardeense wijze met spinaziebodem	9,90
* Gerookte zalm in een zacht roomsausje met pastasliertjes	9,90
* 5 Scampi met een romige whiskey saus	10,10
* Rolletje van zeetong, in het hart zachte roze zalm met nantuasausje	11,00
* Zeetongfilets met een brunoise van fijne groentjes in een romig sausje	11,00
* Louw geitenkaasje in een jasje van gerookt spek en fijnproeverssalade	8,10
* Zeewolf op een bedje van romige preisaus	9,10
* Zeewolf met fijne groentjes in chabliroomsaus	9,10
* Zeewolf met grijze garnaltjes in een Nantuasaus	9,80

*** bij deze gerechten is steeds puree of rijst voorzien.

Hoofdschotels vlees

* Ovengebraden rundsfilet met groentenwaaier	14,50
* Varkensgebraad met mosterdsaus	9,40
* Ossetong met een romige champignonsaus	10,60
* Ossetong overgoten met madeirasaus	10,60
* Varkenshaasje « Archiduc »	12,50
* Varkenshaasje op Normandische wijze (appestukjes en calvados)	13,00
* Varkenshaasje peperroom	12,50
* Varkenshaasje met razemarijnsaus	12,50
* Kalfsgebraad in madeira- roomsaus	16,30
* Kalstournedos van de jager	20,50
* Lamsfilet 'mis de pain' met dragonsaus	19,20
* Lamsfilet met portosaus	19,00

**Bij deze gerechten hebt u de keuze uit kroketten, puree of aardappelgratin
Bij deze gerechten worden steeds seizoensgebonden groenten voorzien

Hoofdschotels gevogelte

* Gebraden kalkoenfilet op grootmoeders wijze	10,25
* Kalkoenfilet Dijonaise met een duet van bloemkool en broccoli	10,45
* Kalkoenfilet met sinaasappelsaus	10,25
* Borstfilet van parelhoen met druivensausje	13,00
* Borstfilet van parelhoen met een zachte cognacsaus	13,50
* Eendeborstfilet geparfumeerd met calvados	14,95
* Eendeborstfilet met rode wijnsaus	14,95
* Eendeborstfilet met appelsiensaus	14,95
* Kippenhaasje met dragonsaus	10,35
* Filet van kip met saus Fine Champagne	11,15

**Bij deze gerechten hebt u de keuze uit kroketten, puree, of aardappelgratin
Bij deze gerechten worden ook steeds seizoensgebonden groenten voorzien

Hoofdschotels vis

* Roodbaarsfilet op ardeense wijze	11,60
* Kabeljauw florentine	14,30
* Kabeljauw met bladspinazie en gorgonzolasaus	14,30
* Duo van kabeljauw en roze zalm met graanmosterdsaus	14,50
* Roze zalm met een romig kervelsausje	13,00
* Roze zalm met een brunoise van fijne groentjes	13,50
* Tournedos van tongfilets met zalm bedekt met een safraansausje	19,20
* Zeewolf met grijze garnaltjes in Nantuasaus	13,50
* Zeewolf op een bedje van romige prei	13,20

**Bij deze gerechten hebt u de keuze uit kroketten, puree of krielaardappelen
Bij deze gerechten worden ook steeds seizoensgebonden groenten voorzien.

Warme buffetten (deze vanaf 15 pers. te nemen)

MENU 1 16,95€/pers.

- * Varkenshaasje met graanmosterdsaus
- * Kalkoenfilet met champignonroomsaus
- * Roze zalm met kervelsausje

MENU 2 15,50€/pers.

- *Kipfilet met druivensaus
- *Varkensgebraad met rode wijnsaus
- *Roodbaarsfilet op ardeense wijze

Deze buffetten kan je aanvullen met aardappelkroketten, puree of gratin

In de warme buffetten zijn ook bijpassende groenten voorzien volgens seizoen

Warme breugelbuffetten

MENU 1 28,90€/pers.

- * Erwtensoepp met spekjes en broodkorstjes
 - * Witte en zwarte pens met appelmoes
 - * Ribbetjes met vleesjus, gestoofde erwten
 - * kalkoengebraad met champignonroomsaus
 - wortelpuree
 - gebakken aardappeltjes
- *Huisbereide chocolademousse
- *Roomrijstpap
- *Gestoofde peer met vanille ijs en warme chocoladesaus

MENU 2 29,00€/pers.

- *Ajuinsoep met kaas
 - *Kippenbil met vleesjus en rode kool met appeltjes
 - *Varkensgebraad met graanmosterdsaus
 - *Chipolata met appelmoes
 - preistampot
 - gebakken aardappeltjes
- *Huisbereide chocolademousse
- *Roomrijstpap
- *Pannenkoek met vanille ijs en warme chocoladesaus

Deze gerechten zijn telkens koud om zelf op te warmen.

Toestellen om de gerechten warm te houden en andere diensten zijn niet in de vermelde prijzen inbegrepen.

*grote porties enkel te bestellen vanaf 5 stuks per soort
kleine porties te bestellen vanaf 10 stuks per soort*

	GROTE (220 gr)	KLEINE (110 gr)
<u>Desserts voor buffetten.</u>		
*Vanilleroomrijstpap	2,50	1,90
*Bavarois ;vanille, chocolade of fruit	3,00	2,20
*Huis bereide Chocolademousse	3,00	2,20
*Stratiatellamousse (met likeur)	3,20	2,50
*Tiramisu	3,20	2,50
*Bosbessensoufflé	3,20	
* Panna Cotta met woudvruchten	3,20	2,50
* Verse fruitsla	3,20	2,50
* Verse fruitsla met vanille ijs	3,95	
* Warm flensje met vanille ijs en warme chocoladesaus	3,00	

Desserts te bedienen aan tafel

* 5 slagroomsoesjes met warme chocoladesaus, en vanille ijs	4,20
* vanille- ijs in een soepje van fruit	4,50
* Vers fruit met ijs en sabayon	4,90
* Warm appeltaartje met vanillesaus en ijs	4,60
* Flensje (2 st.) met vanilleijs en warme chocoladesaus	4,80
* Warme flensjes met sinaasappelsaus en een vleugje Grand Marnier	4,90
* Dame blanche met warme chocoladesaus	4,10
* Luxe dessertbord	5,80
* Gevarieerd kaasbordje met druiven en notengarnituur	6,50