

Koude voorgerechten

Aperitiefhapjes 3 per persoon

Cocktail van handgepelde Zeebrugse grijze garnalen

Rund carpaccio met pestoolie en parmesan schilfers

Waaier van Noors gerookte visdelicatesse

Kaaskroketten met een slaatje en gefruite peterselie

Lauw slaatje van scampi's met balsamico roomsaus

Huisgemarineerde zalm met dille, tartaar van appel en komkommer

Slaatje van gestoomde zalm belle veu met duo van sausjes

Parmaham met meloenknikkers en muskaatwijn

Eendenmousse met porto en mangogemberconfituur

Half kreeftje belle veu

Cilindertje van gerookte zalm met salsa van grijze garnalen

Slaatje van gerookte eendenborst met sherry truffel vinaigrette

carpaccio van tonijn met olijfolie en rucolla

Soepen

Tomaten roomsoep

Tomaten roomsoep met balletjes

Romig soepje van prei en gandaham

Paprika roomsoep met julienne van gerookte eend

Agnes sorel roomsoep

Witloof velouté met zalmsnippers

Verse asperge roomsoep

Pot au feu van scampi's en babygroenten

Erwtensoeppje met spekjes en broodkorstjes

Appel curry roomsoep

Heldere consommé met tuingroenten en port

Oostends vissoepje met zijn rouille

Warme voorgerechten

Wit van gevogelte met champignons in een romig sausje en bladerdeeg

Brochette van scampi's met oosters getinte groenten

Roulade van noord zeetong , gandaham, lavendel en bieslookroomsaus

Gestoomde kabeljauwhaasje met appel, sjalot en infusie van rozemarijn

Duetje van zalm en kabeljauwrug met mousselinesaus

Kabeljauw haasje met ravioli van zalm en rozemarijn

Gebakken kwartel op seizoenslaatje met zongedroogde tomaten en balsamicoroom

Ravioli van zalm op een bedje van prei en sausje van kreeft

Stoofpotje van zeeduivel , tong, scampi's en julienne groentjes met basilicum

Half kreeftje met fettucini en chablisbotersaus

Asperges (seizoen)

Zalmtournedos in korstje van pistachenoten en pestosaus

Tom pouce van zalm met appel geflambeerd met calvados saffraansaus

Gebakken zeebaars mousseline van tuinkruiden en waterkerssaus

Gebakken Sint Jacobs vruchten met gestoomde pladijs provençaalse puree en blanke botersaus

Hoofdgerechten

Kippenfilet met slaatje en één van de volgende sauzen:

Champignonsaus, Provençaalsesaus, Pepersaus

Krokant gebakken eendenborst appelsiensaus en grand marnier

Konijnfilet omwikkeld met parelhoenborst en champagneroomsaus

Roulade van kalkoen met bosduiffilet en marktgroenten

Kalf - en rundgebraad met seizoengroenten

Varkenshaasje met dagverse groenten en thijm – honingsaus

Lams filet met marjolein en gratin aardappel

Lamskroontje met peterselie korstje en tierentijn mosterdsaus

Kalfsmedaillon, tuingroenten en oude portsaus

Chateau briand bordelaisesaus en primeurgroenten

Kalkoensteak met groenten krans en jagersaus

Ossenhaas met groenteweelde en zijn vleesjus

Everzwijnfilet tijdens wildseizoen

Hertekalffilet tijdens wildseizoen

Nagerechten

Pannenkoeken met sinaasappel met ijs

Dome van frambozen en vanillesaus

Ijsroom dame blanche

Versierde rijstcoupe met fruit en slagroom

Ijsroom met geflambeerde krieken

Tulpgebakje met ijsroom en vers fruit

Huisgemaakte appelstrudel met speculoosijs

Fantasie van versgemaakte chocolademousse

IJstaart of bisquittaart voor alle feestelijkheden

Bordje zoetigheden van het huis Met vruchten coulis

Soesjes met ijsroom en warme chocoladesaus

Fruittaarten

Warm vijgentaartje met bolletje cassisorbet

Chocolade moelleux

Versnaperingen, mignardises

Familia's dessertenbuffet

- Ijs met aardbeien - en chocoladesaus
- Chocolademousse
- Rijtpap op grootmoeders wijze
- Verse fruit salade
- Tiramisu & bavarois
- Gevulde soesjes
- Assortiment kazen met brood, druiven, noten en boter
- Misereable , javanais en chocoladegebak
- Crème brulée en panna cotta
- Chocolade fontein
- Flensjes met sinaasappelsaus
- Koffie inbegrepen

Koffie of thee, 2 à 3 tassen

Nachtbuffet