

thema: BBQ buffet

mooi verzorgde groenteschotels

- sla
- tomaten
- komkommer
- wortelen
- paprikasalade met feta en bieslook
- prinsesseboontjes met vinaigrette
- gemarineerde rode kool
- gemarineerde witte kool



koude aardappelen met verse tartaar en peterselie, rijst met spekjes en pastasalade met rucola en balsamico

zelf gemaakte warme sauzen (bijvoorbeeld champignon- en pepersaus)

zelf gemaakte koude sausjes (currysaus, looksaus, pikante saus, cocktailsaus, tartaar en mayonaise)

gemarineerde steak

gemarineerde kippenfilet

bbq-worst

home made scampibrochette 4 of 5 stuks

eventueel:

spek (of ander vlees)

papilot met zalmfilet en/of papilot met forel in zijn geheel



thema: Zuiderse hapjes

2x zuiders rolletje met zonnebloempitten, rucola, Parmezaan, zongedroogde tomaten, balsamicocrème

scampi's gemarineerd op basis van balsamico met mangosaus en rode ajuin

tartaar van verse zalm, avocado en limoen

garnalencocktail met olijfolie en bieslook

met parmaham omringde meloen afgewerkt met nootjes

rundscarpaccio met schilfers Parmezaan, olijfolie, rucola en pijnboompitten

bruscetta's met tomaatjes, zomerse kruiden en look

spiesjes croque monsieur met parmaham en kaas op een torentje van auberginepuree

gazpacho op basis van watermeloen

warme nacho's met chili, spekjes, kaas, lenteui, bieslook en tomaten

een frisse combinatie van tomaat en mozzarella, afgewerkt met basilicum en balsamicocrème



thema: Antipasti om te delen

Groot en gezamenlijk Zuiders bord met keuze uit:

- mortadella
- Italiaanse rauwe en/of gekookte hesp
- salami
- pepadew
- olijven
- zongedroogde tomaten
- kappers
- mozzarella (of andere kazen)
- chips tortilla
- pittabrood
- tapenade zoete peper roomkaas
- tapenade spread rosso
- feta
- dolmades
- fruit
- salami
- basilicum



thema: Pastabuffet of pastamenu

capellini met spekjes, room, peterselie, ui en parmesaan (soort carbonara)

spaghetti (dik) pesto Genovese

penne al arrabiata met look, chilipepers,...

tagliatelli met verse zalm in een romige kruidensaus verse groene kruiden afgewerkt met gerookte zalm.

spaghetti Bolognese

vegetarische spaghetti

scampi diabolique met pasta naar keuze

pasta alle vongole met schelpdiertjes

linguine primavera met groene asperges, tuinbonen,...

macaroni met kaas en hesp

vegetarische en klassieke lasagne

koude farfalle met balsamico, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en rucolla



thema: Koude vleeschotel

kippenbouten
witte pensen
gekookte hesp
rauwe hesp
varkensgebraad
gehakt grote balletjes
spekblokjes
tomaten
komkommer
wortel
asperges
krulsla
peterselie
aubergines
paprika
fruit
ei
koude sausjes
warme sausjes
koude aardappelen
rijst met spekjes
pastasalade



thema: Koude visschotel

grote zalmfilet
tomaat garnaal (ook kerstomaten)
krabsalade witloof appel
gerookte zalm
gerookte heilbot
gerookte forel
gerookte sprot
maatjes
gamba's knoflookolie
inktvisringen
ei
mayo
mosterd
zalmmouse
bieslook
cayenne
tomaten
komkommer
wortel
asperges
krulsla
peterselie
dille
aubergines
paprika
tabouleh
penne Zuiders of pasta met ham of pasta pesto
aardappelsalade
koude sauzen
warme sauzen



thema: Combinatie koude vis- en vleeschotel

U kan kiezen voor vis- én vleeschotel

thema: Griekse mezze

tzatziki
tamares
ktipiti
dolmades
balletjes
feta
deta (grieks brood)
tiropitakia
gevulde pepers
kerateridi zoete pepers
olijven
groenten-tabouleh
gerookte zalm en rode biet
gamba's
bord paprika en aubergines
merguez
moussaka



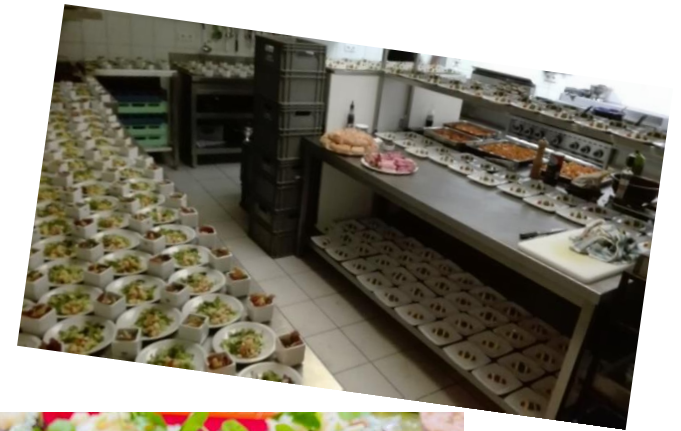
thema: Italiaanse hapjes

groene olijven
mozzarella
mortadella
salami napoli
rauwe ham
grote kappers
zongedroogde tomaten
basilicum
tomaatjes
bruscetta's
geroosterde ciabatta
tapenades



thema: Mediterrane hapjes

keine kerstomaten tricolore
mozzarella
basilicum
grof zout
peper
balsamicocrème
zongedroogde tomaten cheritos
olijven groen
olijven zwart
gepulde pepers
fetakaas
balletjes Oosters
salami
hesp
paprika rood
tapenade peppadew en meer pittig
stokbrood
looksous en mayo



thema: Eetstandjes met gepimpte warme (street food)klassiekers:

braadworst: een braadworst met spek, ijsbergsla, basilicum, verse tartaar en tomaten
pitta: driehoekjes Turks brood, gevuld met pittavlees, gemarineerde witte kool en zelfgemaakte looksaus
hamburger: met sla, droge ajuintjes, tomaat en zelfgemaakte ketchup (+ eventueel schijfje kaas)
pastabeker: linguine primavera met groene asperges, tuinbonen,... en schaaldiertjes
hamburger: met guacamole en tomaat-mango chutney

thema: Fastfood:

Kleine hamburgers met sla, droge ajuintjes, tomaat en zelfgemaakte ketchup (+ eventueel schuifje kaas)
Driehoekjes Turks brood, gevuld met pittavlees, gemarineerde witte kool en zelfgemaakte looksaus
Kleine hotdogs met een brunoise van augurk en mosterd
Een pastabeker met romige saus, groene kruiden uit de tuin en spekjes
Spiesjes croque monsieur met Gandaham en kaas op een torentje van auberginepuree
Huisbereide worstenbroodjes met zelfgemaakte (ietwat pikantere) cocktailsaus
Kippenboutjes (meerdere per persoon)
Frietjes met mayonaise of tartaar en met huisbereide mosselen



thema: Chique:

hapjes:

zalm met dillesorbet, witte en groene asperges.
gebrande coquilles met knolselder, gember en bieslook.
scampi met een zalfje van mango, rode ui, curry en e look.
garnaalglasje met avocado, eitjes en verse croutons.
zuiderse grote borden
tortilla met auberginetapenade en guacamole

voorgerecht:

linzen op zijn Oosters met kabeljauw, verse kippenbouillon, en een verzameling kruiden uit de kruidentuin

hoofdgerecht:

parelhoen met geraspte kaas, aubergines, champignons, lente-ui in een sojaroomsaus met mosterd en aardappeltjesgratin

dessert:

brownie met passievrucht, mango, aardbeien, frambozen, kirsch-slagroom met chocomousse en roomijs met munt



thema: Spaanse Tapas:

vleesballetjes met een lekkere dipsaus
scampi's look en/of diabolique
calamares met chorizo en een pikant zalfje
kippenboutjes
mosselen gegratineerd
zalm met asperges
guacamole en tortilla
garnaaltjes met bieslook
zuiderse borden
lookbroodjes
tabouleh met merguez
pasta pesto
versbereide lasagna
patatjes in de oven
gegrilde steak (oosters, lauww)



thema: BBQ met hapjes, als volwaardige maaltijd:

- hamburgertjes in een broodje met guacamole en chutney en brie
- scampi met mangosaus, rode ajuin en Granny Smith appeltjes en kervel
- tabouleh van nootjes, munt, aubergines, limoen, courgettes, tomaten, ajuin, lente-ui met merguez
- mosseltjes met groentensalsa
- open wrap met een bedje van sla, ajuin, rode paprika en lamskotelet + tzatziki
- gebakken zalm met pasta in een rijke romige saus op basis van gerookte zalm en verse kruiden
- gegrilde champignons met Gandaworst en gorgonzola
- krieltjes met escargot en munsterkaas, witte vis en Boursin
- Oosters biefstukje
- driehoekjes Turks brood, gevuld met pittavlees, gemarineerde witte kool en zelfgemaakte looksaus
- gegrilde sardines met lookbroodjes en een groentengarnituur van kervel en venkel
- kippenvleugeltjes uit het vuistje met dipsaus
- calamares met chorizo en een pittig zalfje



thema: Meerdere volwaardige maaltijden zonder hapjes, voorgerecht of dessert:

- wildburger met veenbessen en appel en waterkers
- boschampignonsoep met kervel
- coquilles en scampi met quinoa, lente-ui, appeltejs, hazelnootjes, wortelen, boontjes, curry en botersaus
- Normandische tongrolletjes met prei, selder, tomaten, dille, puree en verse garnalen
- Filet van ree + ragout van ree met gratin aardappelen, pastinaak, witloof, pompoen, champignons, met veenbessen en mosterdsaus



thema: Corona-menu:

drankje:

- Flesje Corona-bier met een limoentje

voorgerecht:

- Nacho's met verse dip, zoete paprika en lenteui

hoofdgerecht:

- Chili con (of sin) carne in een bowl met wrap en afgewerkt met fijne groentjes en zure room

Nagerecht:

- Bananen gevuld met rum en chocolade



thema: Culinaire wandeling of fietstocht:
met keuze uit telkens 1 bovenstaand:

- Hapje
- Soep
- Voorgerecht
- Hoofdgerecht
- Dessert
- Of een combinatie van andere gerechten 😊.



Thema: Eetfestijn (bijvoorbeeld sportverenigingen) – kan ter plaatse of ook take-away!!!:

- Mosselfestijn (altijd Goudmerk in aparte zwarte potten) met frietjes en sausjes
- Varkenswangetjes of stoverij met frietjes en verse mayonaise
- Scampi diabolique met pasta en verse groentjes om af te werken
- Balletjes in tomatensaus met frietjes of puree
- Spaghetti Bolognaise
- Zalm met 3 soorten groentepuree afgewerkt met béarnaise of hollandaise-saus
- Kipfilets met puree en verse groentjes met champignon- of pepersaus
- Beenham met broodjes en verse groenten, fijn afgewerkt met een huisbereid sausje
- Inclusief materiaal, bestekken, borden of take-away bakjes, deksels,...



Thema: Tapasborden

Zie foto's



Thema: Vingerhapjes (bijvoorbeeld bij een receptie of babyborrel of...):

- Calamares met verse tartaar op een bedje van koriander
- Kaaskroketjes met waterkers, citroen en cocktailsaus
- Croque monsieur-tje met een tapenade van aubergine en vergezeld van sla
- Mini coquilles met verse dille (coquilles in de schelp)
- Mini hamburgers
- Mini bagels
- Lookbroodjes met verse extra bieslook en lookboter
- Zuiders rolletje
- Wraprolletjes met zalm, boursin en verse kruiden
- Balletjes, spek, kaas, sla en tomaat op een stokje
- Witloofstronk met een breydelhammouse (of kroket), appel en geitenkaas
- Gevulde champignons met gorgonzola en boerenworst
- Mosselen met een salsa van selder en ajuin (en tomaatjes)
- Tortilla met een dip, lenteui en zoete paprika

