

Hapjes en voorgerechten

vis:

- asperges op Vlaamse wijze met zalm, garnalen en bieslook
- calameres met chorizo en een pikant zalfje
- tartaar van coquilles met limoen, zalmeitjes, schorseneren, uitjes en gekarameliseerd witloof
- coquilles en/of scampi met quinoa, lente-ui, appeltjes, hazelnootjes en curry-boter-saus
- forel met mangosaus, rode ajuin en Granny Smith appeltjes
- garnalencocktail met fijn gesneden kerstomaatjes, fijne uitjes, olijfolie en bieslook
- haring met zure room, Granny Smith appeltjes en koriander
- huisbereide mosselen met driehoekjes getoast brood
- huisbereide mosselen met frietjes en verse mayonaise of tartaar
- mosseltjes in de helft van de schelp met een groentensalsa
- oesters met verse vinaigrette of citroen en kruiden
- scampi's gemarineerd op basis van balsamico met mangosaus en rode ajuin
- scampi's in currysaus vergezeld van appel en bieslook
- scampi's met een duivelse saus en een krokantje
- Sint-Jacobsvruchten met zwarte pens en witloof
- tartaar van forel met zongedroogde tomaten en een fris zalfje
- tartaar van verse zalm, avocado en limoen
- toast met gerookte zalm, kappertjes, groene kruidenmayonaise en een takje dille
- zalmousse met mascarpone op een bedje van gemarineerde komkommer
- calamares met verse tartaar op een bedje van koriander
- mini coquilles in de schelp met verse dille
- wraprolletjes met zalm, boursin en verse kruiden
- mini zalm-bagel



vlees:

- gegrilde lauwe Oosterse steak
- gemarineerde kip met koude mango-pêche-saus en rode ajuin
- huisbereide worstenbroodjes met zelfgemaakte (ietwat pikantere) cocktailsaus
- kleine hamburgers met sla, droge ajuintjes, tomaat en zelfgemaakte ketchup (+ eventueel schuifje kaas)
- burger met mangochutney, tomaten, guacamole en brie
- met parmaham omringde meloen afgewerkt met noten en radijzen.
- quiche Lorraine (prei en spekjes)
- rundscarpaccio met schilfers Parmezaan, olijfolie, rucola en pijnboompitten
- smos hesp (en eventueel kaas) met sla, een schijfje ei en kerstomaat en mayonaise
- spiesjes croque monsieur met gandaham en kaas, op een torentje van auberginepuree
- tipzakje frietjes met huisgemaakte mayonaise en worst of ander vlees
- toast van peperkoek met quenelles van wildpaté, uienconfijt en gekarameliseerde appeltjes
- vleesballetjes met een pikant sausje op basis van groene pepers
- vlootje van Brussels grondwitloof met geitenkaas, breydelham-mousse en bieslook
- zuiders rolletje (2x) met pijnboompitten, rucola, Parmezaan, zongedroogde tomaten en balsamicocrème
- balletjes, spek, kaas, sla en tomaat op een stokje
- gevulde champignons met gorgonzola en boerenworst
- mini hamburgers
- croque monsieur-tje met een tapenade van aubergine en vergezeld van sla
- breydelham-kroketjes met een aangepast sausje
- breydelham-mousse met rode bietenscheuten en focaccia
- driehoekjes Turks brood, gevuld met pittavlees, gemarineerde witte kool en zelfgemaakte looksaus
- kippenvleugeltjes uit het vuistje met dipsaus
- kleine hotdogs met een brunoise van augurk en mosterd
- gegrilde portobello (grote champignon) met Gandaworst en gorgonzola (ook veggie alternatief zonder vlees)



veggie:

- bruschetta's met tomaatjes, zomerse kruiden en look
- een frisse combinatie van tomaat en mozzarella, afgewerkt met basilicum en balsamico
- gazpacho op basis van watermeloen
- geitenkaas-mousse met koude gazpacho van tomaat, sjalotjes en munt
- lookbroodjes
- mini salade geitenkaas met of zonder geitenkaasballetjes
- patatjes in de oven met mediterrane kruiden
- smos kaas met sla, een schijfje ei en kerstomaat en mayonaise
- tortilla met guacamole of een andere tapenade
- vegetarische lasagne
- warme nacho's met lente-ui, tomaatjes, chili, kaas (kan ook met spek)
- tortilla met een dip, lenteui en zoete paprika
- kaaskroketjes met waterkers, citroen en cocktailsaus
- vers en zelfgemaakte pizza (kan ook met vlees)
- gegrilde portobello (grote champignon) met gorgonzola



Soepen

- aspergesoep met ham en een eitje of met garnalen en een eitje
- bloemkoolsoep met groene pesto en bloemkoolbloempjes
- bosschampignonsoep met kervel en eventueel spekjes en room
- broccolisoepp met broccolibloempjes, verse croutons en zure room
- gazpacho op basis van watermeloen
- pittige paprikasoep met een brunoise van fijne groentjes en room.
- pompoensoep met of zonder lekkere garnituur
- tomatensoep rijkelijk voorzien met balletjes en groenten
- velouté van pastinaak en knolselder
- vissoep of kreeftensoep
- witlofsoep met appeltjes, graanmosterd en fijne nootjes



Gezamenlijke borden om te delen

- ideaal als starter ter vervanging van de klassieke nootjes, olijven en chips:



Voorgerechten en hoofdgerechten

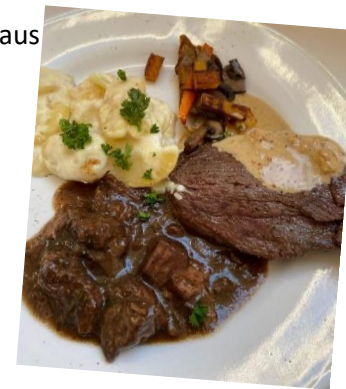
vis:

- asperges Flamande met gerookte zalm en garnaltjes
- beuling met een Granny Smith appeltje, in al zijn eenvoud
- combinatie van kaas- en garnaalkroketter met waterkers, kerstomaten, citroen en cocktailsaus
- garnaalkroketter met waterkers, kerstomaten, citroen en cocktailsaus
- garnalencocktail met avocado, eitjes, bieslook, croutons en cocktailsaus
- gebakken coquilles en scampi met appel, curry en bieslook met een botersaus
- gebakken zalm met pasta in een rijke (romige) saus op basis van gerookte zalm en verse groene kruiden.
- gebrande coquilles met knolselder, gember, bieslook, citroen en nootjes
- gegrilde sardines gegrild met lookbroodjes en een groentegarnituur
- gegrilde zalm met asperges op zijn Vlaams (ook alternatief zonder de zalm)
- gegrilde zeetong met gegrilde asperges, tomaat en beurre blanc
- gevulde krieltjes met escargot en munsterkaas, witte vis en Boursin
- koude tabouleh met nootjes, munt, aubergines, limoen, courgettes, tomaten, ajuin, lente-ui en scampi's.
- mosselen met frietjes of driehoekjes getoast brood
- Normandische tongrolletjes met seizoensgroenten en puree
- oosterse kabeljauw met linzen, soja, kippenbouillon, gember, citroengras, limone, dragon, bieslook, tuinbonen, peterselie, koriander en basilicum
- papillot van forel met groene groenten en citroen met een pastasalade van venkel, sinaasappel, peultjes en tomaatjes
- papillot witte vis met een gebakken stuk bbqspek en bijhorende groentjes
- pasta alle vongole met schelpdiertjes
- risotto met lenteui, asperges, zeekraal en tonijn
- scampi diabolique met of zonder zuiderse groenten en met pasta naar keuze
- scampi's en st-jakobsvruchten met kokos en limoen, sinaasappel en zeekraal
- Sint-Jacobsvruchten met bieslook en curry
- tagliatelli met verse zalm in een romige kruidensaus verse groene kruiden afgewerkt met gerookte zalm.
- tonijn (even gegrild) met groene asperges, kerstomaatjes en gegrilde paprika met een salsa van koriander, limoen, paprika, tomaat en lente-ui
- zalm met dille-citroensorbet en groene en witte asperges
- zalm met 3 soorten groentepuree afgewerkt met béarnaise of hollandaise-saus
- coquilles en scampi met quinoa, lente-ui, appeltjes, hazelnootjes, wortelen, boontjes en curry en botersaus



vlees:

- beenhesp met honing-mosterdsaus en sla en bijhorende groentjes in een broodje
- bouche à la reine' gepimpt
- cappellini met spekjes, room, peterselie, ui en Parmezaan (soort carbonara)
- chateaubriand met champignon-mosterdsaus, verse frietjes en een gezamenlijke of individuele groentenschotel
- country steak met pepersaus en een frisse zomerse salade
- een duo van varkenshaasje en hammetje met knolselderpuree, seizoensgroenten met een mosterdsaus en zelfje
- een pasta met romige saus, groene kruiden uit de tuin en spekjes
- een ratatouille met seizoensgroenten en varkenshaasje met champignonsaus en aardappelgratin
- een wortel-aardappelzalf met breydelham, grove ratatouille van boontjes en paprika + champignonmosterdsaus
- filet van ree + ragout van ree met knolselderpuree, een brunoise van seizoensgroenten en mosterdsaus
- filet van wild met gratinpatatjes, een brunoise van seizoensgroenten (pastinaak, witloof, pompoen, champignons, veenbessen) en mosterdsaus
- gegrilde portobello (grote champignon) met Gandaworst en gorgonzola (ook veggie alternatief zonder vlees)
- gevuld varkenshaasje op zijn Italiaans met ratatouille van zomerse groenten en lookaardappeltjes
- hamburger met guacamole en tomaat-mango chutney
- kip tandoori met rijst
- klassieke lasagne
- lamsbout met pesto, kroketten en seizoensgroenten
- macaroni met kaas en hesp
- open wrap met een bedje van sla, ajuin, rode paprika en lamsvleesspiesje + tzatziki
- papillot met lamsvlees en geitenkaas, look en aardappelkrieltjes
- parelhoen met rundsvlees, look, geraspte kaas, aubergines, champignons, dragon, soja, mosterd, lente-ui en aardappelen
- ratatouille met rijst en kip
- spaghetti (dik) pesto Genovese
- spaghetti Bolognaise
- speenvarken (niet in zijn geheel) met gezamenlijke zomerse groenteschotel en krieltjes op basis van rozemarijn
- varkenswangetjes of stoverij met frietjes en verse mayonaise
- balletjes in tomatensaus met frietjes of puree
- kipfilets met puree en verse groentjes met champignon- of pepersaus
- beenham met broodjes en verse groenten, fijn afgewerkt met een huisbereid sausje
- pitta met diverse groenten en huisbereide sausjes
- seizoensgroenten met lamskoteletten, rosbeef vergezeld met champignonsaus (en eventueel pesto) en aardappelgratin
- wildburger met veenbessen en appel en waterkers



veggie (alles van vlees kan ook vervangen worden door veggie alternatief):

- asperges op zijn Vlaams
- burgers van zoete aardappel en bonen met limoen en koriander met salade van waterkers en gegrilde groenten
- gegrilde portobello (grote champignon) met gorgonzola
- kaaskroketten
- koude farfale met balsamico, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en rucolla
- linguine primavera met groene asperges, tuinbonen,...
- penne al arrabiata met look, chilipepers,...
- vegetarische lasagne
- vegetarische pasta

Desserten (meerdere desserts op 1 bord zijn ook mogelijk)

- appelcake
- brochette van aardbeien met basilicum, chocolade ijs met gegrilde marshmallow
- brownie met passie-kirsch-slagroom en bijhorend fruit
- brownie met passievrucht, rood fruit en een salsa van mango met vanille-ijs, munt en slagroom op basis van kirsch en speculaas
- chocolade-ijs met pecannoten en marshmallows
- chocomouse met nootjes en munt
- citroengranité met limoncello en munt
- crème brulée
- cupcakes
- dessertbord met: tiramisu, chocomousse, stracciatella en aardbei.
- home made brownies vergezeld van verse aardbeien en hoeve-ijs
- ijscrème naar keuze
- rijstap
- taart naar keuze
- tiramisu met speculaasijs + crumble met braambes en framboos
- tiramisu, speculaasijs, rood fruit met een huisgemaakte limoncello met vodka-citroengranité
- verse fruitsla gesneden in fijne brunoise
- ijslam naar keuze
- verrassend en mooi dessertbordje van Roger Van Damme

