

Aperitief- en cocktailhapjes | fingerfood**Fingerfood****p.p.**

- chips- of nootjeslawine	1.10
- gegrilde Serranoham stengels	2.10
- huisgebakken parmezaanstokjes	2.10
- kaas- en salamiblokjes met mosterd	2.30
- Oud Brugge en Italiaanse salami's of Chorizzo met Tierenteyn mosterd	3.50
- gekarameliseerde koolbladeren	2.50 Vegan
- tomaatmozzarella salade met verse basilicum	3.20
- olijven, groen en zwart, ontpit	2.00 Vegan
- polenta kroketjes (3 stuks)	4.90 Vegan
- Tête de Moines	3.50
- Serranoham of van een klem (vanaf 20 personen)	7.80
- dipgroenten, ruime variatie modern en mooi gepresenteerd	4.50 Vegan
- assortiment bruchetta's met tapenades van: humus, auberginekaviaar, olijven, paprika, guacomole, tomaten, .... (6 stuks)	4.50
- Brettjause (après-ski plank., kan ook als apero schotel dienen)	9.70

**Koud**

Steeds minimum 10 stuks per soort te bestellen aub.

**Stuk**

- sushi vegetarisch, koriander, komkommer, rammenas en wortel	2.00 Vegan
- sushi zalm, komkommer, mango, masago of tobiko eitjes	2.40
- polenta met gemarineerde zuidse groenten	1.80 Vegan
- komkommer gevuld met houmous, gegrilde maïs	1.80
- wrap vegan met groenten lawine	2.20 Vegan
- baskische kruidige gehaktballetjes (warm of koud) en zacht pikante tomatensaus	1.80
- harlekijntje van roggebrood en abdijkaas	1.80
- biologische geitenkaas "Polle", roggebrood, rammenas en rode biet in een glas	2.70
- lolly van brie met pistache en gedroogde veenbes	2.20
- gemarineerde haring en roze bes in een lepel	1.80
- kerstomaat-mozzarella salade, pesto, balsamico en verse basilicum in een schaalpje	2.50
- kruidenpannenkoek en gerookte zalm	3.00
- zalmousse en komkommer, in een klein glaasje	2.60
- scampi, op oosterse wijze met koreander en pijpajuin, quinoa salade in een bootje	2.60
- slaatje fettakaas, olijven en rode ui in een schaalpje	2.60
- slaatje van boschampignon, spekjes en broodkorstjes (seizoen) in een schaalpje	2.60
- Noordzee-garnalen salade in een glas	3.00
- mini horentje mousse van Breydelham	1.80
- mini horentje zalmousse, citroenkruid	1.80
- zachte kaas, rogge crumble, krokante Serranoham en rucola, glas	3.00
- rilette met volkoren toast, te delen of op toast	3.80
- brandade van forel en mierikswortel, te delen op op toast	4.60
- oesters: volgens uw keuze	.....

### Luxueus

- carpaccio van chiodia biet en radijs	5.20	Vegan
- fregola sarda en kleine groenten	3.20	Vegan
- courgette, paprika humus, groenten chip	3.80	Vegan
- crème van avocado, rammenas schijfje, wortel, toets van amandel	3.80	Vegan
- tartaar van maatjes met appel-curry tapenade	4.60	
- tartaar van zalm, zeekraal, zure room, toastje, radisio en komkommer	5.60	
- tartaar van Holsteinrund, rucola en Parmezaanschifers	5.60	
- vitello tonato, klafsvlees, kappertjes, rucola, op een plankje	5.80	
- rundscarpaccio, rucola, balsamico, pijnboompit, parmezaan op een bordje	5.80	
- oesters van Cancalle 000, baai van Mont-St-Michel (seizoen)	3.20	('t stuk)
- buratta carpaccio met tomaat balsamico en verse basilicum	4.80	
- carpaccio van Sint-Jacobsvrucht, waterkers, porto druppels	5.50	
- salade van Oosterschelde kreeft met krokante sla, mango, guacomole en zeekraal	14.70	

**Warme luxe hapjes:** te bespreken.

Deze kunnen enkel als wij ter plaatse beschikken over een keuken. ( *die wij ook kunnen meebrengen* )

### Koud soepje met mini glaasje

- komkommer en koriander	1.80	Vegan
- gazpacho van Spaanse tomaten en paprika	1.80	Vegan
- komkommer en koreander, met schuim van zachte curry, spiesje met rivierkreeftje	3.30	
- knolselder-milkshake met serranokrokant ( <i>enkel als wij het ter plaatse bereiden</i> )	3.30	

### Zoet

- pannenkoeken of wafels met fruit en slagroom ( <i>enkel als wij ter plaatse bereiden</i> )	.....	
- gevulde glaasje met <b>vegan</b> vulling. Smaken en kleuren te bespreken	.....	
- <b>vegan</b> cakes en taarten volgens uw wensen	.....	
- wortel- bananen- citroen cakes	1.80	
- echte profiterol met gele room en Callebaut fondant	2.20	
- granen/chocolade "flapjack"	1.80	
- mini appel- krieke- rijst vlaaijes	2.20	
- truffels en pralines	3.50	
- chocolade mousse in een glaasje	2.40	
- tiramisu in een glaasje	2.40	
- crème brûlée "à la minute"	2.60	
- vers versneden fruit in een glas	4.80	
- vers versneden fruit, decoratief versneden op buffet	6.50	Vegan
- dessertbord : cakes, toetsen van chocolade en appelsien, verse munt	8.80	

*Prijzen afhaal of levering aan huis ( te bespreken. ), inclusief 6% BTW.*

*Porselein, glaasje e.d. dienen gereinigd terugbezorgd. Afwassen door onze diensten = + 5%*

*Waarborg van minimum 50.00 euro bij echt materiaal.*