

Luxe-buffet in detail

APERITIEF

Bubbels 'Brut Marquise de Joie', sprankelende Kir van het Huis of fruitsap.

DRIE AMUSES VAN DE CHEF

Of kies voor een uitgebreide receptieformule hier onderaan.

ONGELOFELIJK LUXUEUS VOORGERECHTENBUFFET BESTAANDE UIT :

Zee-delicatessen en crustacés

Oesters | gamba's | langoustines | venusschelpen | gepelde partygambas | kreukels | ongepelde grijze garnalen | wolken | gerookte zalm met zeeparels | gepocheerde zalm | forelmousse |

Live-cooking van scampi met césarsalad |

ter plaatse versneden huisbereide Gravlaks | fingertoast | courgettesalsa | sashimi zalm met sojasaus en wasabi dip | tonijnsalade | gemarineerde zoete haring in rode sherry | mosselen in tartaarsaus | Spaanse mosselen | warme mosselen in lookboter | Gerookte visklassiekers: paling, sprout, makreel en haring.

Exquise klassiekers en fijne charcuterie

Carpaccio van Belgisch witblauw met pesto en parmezaan-krullen | ambachtelijk bereid hoofdvlees | pastei met jeneverbessen | Live versneden op authentieke Berkel-snijmachine: flinterdunne, Vlaamse, gedroogde ham, gekookte 'Meesterlijke' ham en fijne salami "pur porc" | glaasjes parfait van foie gras afgewerkt met gerookte eendenborstsnippers | varkensrilette met krokante toast | verrines met meesterlijke hammousse | rosbief met balsamico en gedroogde tomaatjes | opgevulde eitjes | geitenkaas met honing | mini witte pensjes met oude mosterd | Breydelspek.

Soepen

Bisque van kreeft en verse groenten velouté | fijne kruiden | croutons | geraspte kaas | opgeklopte room, ovenverse broodjes.

Passende garnituren en groenten

Meloen | mangoblokjes | confituur van ajuin | rode ui | augurken | graantjesmosterd | acht groentensalade's | aardappeltjes | koude pasta | Oosterse taboulé | rauwe groenten | 4 koude sauzen.

HOOFDGERECHT GESERVEERD AAN TAFEL MET KEUZE UIT :

- **Belgisch rund witblauw.** Een gebakken, sappige tournedos met bijhorende sausjes
- **Chef's choice.** Heerlijke vleessuggestie van de chef
- **Catch of the day.** Dagverse vissuggestie van de chef
- Enkel in nov/dec/jan: Stoofpotje van wild met bospaddestoelen en warm peertje

RIJKELIJK DESSERTENBUFFET BESTAANDE UIT :

Huisbereide gebakjes

Tartelettes met framboos, banaan, aardbei, mini boules de Berlin, brésilienne, chocoladebrownie, zwaantje ...

Zalig zoete dessertenweelde

3 soorten roomijs met warme chocolade, frambozencoulis en slagroom, verrines met parfait van framboos, bavarois van speculoos, pannacotta met bosvruchten, Baileysmousse, chocolademousse, vers fruit, café glacé, live-cooking van mini Irish Coffee, à la minute gebrande crème brûlée, vers geklopte sabayon, ter plaatse gebakken pannenkoekjes, warme wafeltjes, marshmallows en vergeten snoep uit grootmoeders bokalen.

Kaasassortiment

Ruime keuze aan kazen. Altijd vier soorten uit dit assortiment: Brugse Blomme, Brie, Rochebaron, Bou d'Fagne, Conté, Camembert met truffeltapenade, dentelle de Bruges, Keiems bloempje, Chevre Rondin Perigoux, Pont Leveque, Parmezaan, Red Leicester, ... Nootjes, rozijnen, druiven, Luikse stroop en vers gebakken broodjes.

KOFFIE NAAR HARTELUST

