

FEESTELIJKE SCHOTELS VERS OPGEMAAKT
voor elk gewenst aantal personen

A : VLEES SCHOTEL LUXE; PER PERSOON

€ 15.⁹⁰

- Rundvlees huzaren salade
- Gevuld ei met bieslook creme
- Gevulde tomaat met beenham mousse
- Plak gegrilde beenham
- Ardenner rauwe ham met meloen
- Plak gegrilde runder lende
- Plak gebraden fricandeau
- Plak gerookte ribeye
- Stukje pâté met veenbes confituur
- Waldorf salade met verse ananas en walnoten
- Vleessalade culinair

Garnering; o.a. sla, meloen, ananas, kiwi, druiven, komkommer, tomaat.

B : VLEES/VIS SCHOTEL LUXE; PER PERSOON

€ 22.⁹⁰

- Rundvlees huzaren salade
- Gevuld ei met bieslook creme
- Gevulde tomaat met beenham mousse
- Plak gegrilde beenham
- Plak gebraden frikando
- Rolletje kalfs pastrami
- Plak pate met veenbes confituur
- Schijfje pâté encrôte
- Vleessalade culinair
- Vis-aardappel salade met zalm
- Mootjes gerookte paling
- Plakjes gerookte zalm
- Plakjes gerookte heilbot
- Hollandse garniaaltjes
- Oostendse vissalade
- Crab-surimi salade
- Panaché van 3 vissen
- Gemarineerde scampi's

Garnering; o.a. sla, komkommer, tomaat, citroen, kiwi, druiven, mandarijn.

C : VIS SCHOTEL LUXE; PER PERSOON

€ 21.⁹⁰

- Vis-aardappel salade met zalm
- Gevuld ei met bieslook creme
- Gevulde tomaat met mousse van tonijn
- Mootjes gerookte paling
- Plakjes gerookte zalm
- Plakjes gerookte forel
- Mootje peper makreel
- Plak vis pâté
- Hollandse garniaaltjes
- Gemarineerde scampi's
- Oostendse vissalade
- Crab-surimi salade

Garnering; o.a. sla, komkommer, tomaat, citroen, kiwi, druiven, mandarijn.

De schotels dienen minimaal twee dagen vooraf besteld te worden.