

Voorbeeld walking dinner

Apéro hapjes:	Gerookt zalmrolletje Oestertje (naargelang marktaanbod) Kerstomaatje met bieslook Scampi -spiesje Krielaardappeltjes opgevuld met roerei en garnaaltjes
Voorgerechtjes:	Salade met kreeft en grijze garnalen Carpaccio van rundsvlees (of carpaccio met St Jacobsnoot) Terrine van ganzelever met brioche
Soepjes:	Velouté van kreeft Komkommersoep met munt
Visgerechtje:	Matelote van griet op bedje van wortelmousse Gefruite trostomaten
Vlees:	Lamsnootjes verfijnd met dragon Eendeborst met lavendelhoningsaus
Dessert:	Javanais Misérable Tiramisu Chocolademousse Profiteroles Vruchtenbavarois - fruitsalade (kleine portie in buffetvorm) Mokka en versnaperingen (in buffetvorm)

Voorbeeld

budgetvriendelijke dansavond

Apéro:

Saumur de Bussy, Méth. Trad.

Fruitsap

Bijhorende apéro-hapjes:

Gerookt zalmbroodje

Ananas-ghanda-ham

Quiche loraine

Pruim-arbrikoos-spek

Soepje

Kippeboutjes met dipsaus

Mini-loempia's met dipsaus

Scampi-vlinders met dipsaus

Mini-pizza

Croque-monsieur

Vanaf 22.30:

Paella op moment bereid in pan

Wok op moment bereid

Rond +/- 01.00u:

Puntzakje met frietjes.

Voorbeeldmenu 1

Gesauteerde asperges (of witloof)
met verse zalm en blanke botersaus
bieslook

Heldere bouillon of roomsoep

Lamsnootjes met graanmosterdsaus
Aangepast seizoengarnituur
Aardappelgratin

Trio van zoetigheden

Mokka en versnaperingen

Voorbeeldmenu 2

Waaier van voorgerechtjes

(garnaaltjes, kreeft, gerooktezalm, ham-meloen,

Ossehaas met dragon en tomaatjes

Aangepast seizoensgarnituur

Aardappeltaart

Tulipe met verse vruchten

Mokka en versnaperingen

Voorbeeldmenu 3

Salade met kreeft en mangoslierten

Heldere ossestaartsoep

Kalfsnootjes met oesterszwammen

Aangepast seizoengarnituur

Aardappeltaart

Vers fruit op z'n Italiaans

Mokka en versnaperingen

Voorbeeldmenu 4

Terrine van ganzeleverpastei

Matelote van griet op een bedje
van groenteslierten, saffraanboter

Eendeborst met lavendelhoningsaus
Aangepast seizoensgarnituur
Aardappeltaart

Schilderspalet met zoetigheden

Mokka en versnaperingen

Voorbeeldmenu 5

Salade met gerookte eendeborst
en frambozenvinaigrette

Zeetongrolletje met zalm en
saffraanbotersausje

Varkenshaasje met bospaddestoelen
Aangepast seizoengarnituur
Gebakken krielaardappeltjes

Sabayon met ijs en fruit

Mokka en versnaperingen.

Voorbeeldmenu 5

Salade met gerookte eendeborst
en frambozenvinaigrette

Zeetongrolletje met zalm en
saffraanbotersausje

Varkenshaasje met bospaddestoelen
Aangepast seizoengarnituur
Gebakken krielaardappeltjes

Sabayon met ijs en fruit

Mokka en versnaperingen.