



DE LENTEFEESTEN 2016

Fonteyne THE KITCHEN



APERITIEF

6.46€ + 0.50€ borg per persoon

Glaasje met blokjes gerookte zalm met kardemomroom en limoen, boulgour met tuinkruiden

Assortiment hartige soesjes (soja en citroen, geitenkaas, paprika)

Spiesje van kip, sausje met yoghurt en kardemom

WALKING DINNER « SUMMER BEST PARTY »

31,8€/pers [min 10 pers]

Zoute hapjes

Sashimi van zalm, kardemomroom

Albacore tonijn met sesamzaadjes, sojasausje met citroengras

Krielaardappeltje met grijze garnalen

Kopje met vitello tonnato, sausje met kappertjes en tonijn

Kippenspiesje, yoghurtsausje met komkommer

Kruidig scampispiesje met busabasausje

Glaasje met geitenkaas en rode ui, Libanese ratatouille en kikkererwten

Mozzarellaslaatje met gegrilde groenten

Slaatje met groene linzen uit Puy, taboulé en fregola met gedroogde vruchten, zonnebloem- en pompoenpitten

2 mini-sandwiches belegd met een assortiment van:

Grijze garnalen, tomaten, bieslook, sla, dressing;

Zachtgerookte zalm, tzatziki, rucola;

Beenham, comté, mayonaise, sla, bieslooksausje;

Parmaham, rucola, gekonfijte tomaten,

parmezaan, rode pesto;

Buffelmozzarella, tomaat, rucola en groene pesto;

Verse geitenkaas, rucola en gedroogde tomaten;

Kalkoenfilet, sla en remouladesaus

Zoete hapjes

Mini Pavlova (meringue, mascarponeroom, rode vruchten en vruchtcoulis)

Gepersonaliseerde cupcake

Chocolade versnaperingen (2pp)

DINER AAN TAFEL

30,68€/pers (1 voorgerecht - 1 hoofdgerecht - 1 dessert)

Het voorgerecht is koud, het hoofdgerecht op te warmen in de oven. Een door ons opgeleide ober kan voor de bediening zorgen (zie personeelskosten hieronder).

Koud voorgerecht

(brood en boter inbegrepen) :
-Gegrilde reuzengamba's, mesclunslaatje en bieslookvinai-grette

-Carpaccio van zalm met gember en limoen, krokante busabasalade

-Tacchino tonnato (kalkoenfilet, sausje met tonijn, kappertjes en ansjovis) op en bedje van rucola

Of Warm voorgerecht

(20min/160° in een voorverwarmde oven) (+2€ borg per glas) :

-Bladerdeeghapje met geitenkaas, eendeborst en gegrilde zaadjes, mesclunslaatje, balsamicovinaigrette

-Kreeftenstaart, olie met tijm en rozemarijn, blokjes seizoensgroenten (+5€)

-Sint-Jacobsvruchten met gember en citroengras (+2€)

Vlees :

-Saltimbocca van kalfsvlees (parmaham en salie), tomatencoulis met basilicum

-Jong haantje met dragon, lichtromig sausje

-Lamskroontje in kruidenkorst, bruin sausje met tijm en mosterd

Ou, Vis :

-Filet van zeeduivel, saus met zachte paprika (+5€)

-Zalmfilet met Oosterse kruiden, gelakt met sojasausje

-Kabeljauwfilet, lichtromig sausje met witte wijn, sjalotjes en citroen (+4€)

Met, garnituur :

-Paddestoelen en courgetten gevuld met fijne groentjes, aardappelpuree met basilicum

-Tomaat gevuld met ratatouille en krielaardappeltje met groene selder en venkel

-Fijne boontjes met sjalotjes en nootmuskaat en gegratineerde aardappelen

Le dessert

(in individueel glas of in vaas +2€) :

-Pavlova (meringue, mascarponeroom, rode vruchten en vruchtcoulis)

-Pavlova "façon Liégeois" (meringue, koffieschuim en chocoladekorrels)

-Combo mango (meringue, room, mango, mangocoulis)



DE BUFFETTEN

De gerechten worden gepresenteerd op witte schotels (met borg) of op transparante wegwerpschotels.

BUFFET « SUMMER IN THE CITY »

29,68€/pers [min 10 pers]

Duo van aperitiefglaasjes met mousse van gerookte forel met mierikswortel, linzen met tuinkruiden, sesamzaadjes / geitenkaas met rode ajuin, Libanese ratatouille en kikkererwten

Halfgebakken zalm, rucola, selder, sausje met mayonaise en tuinkruiden

Tomaat met grijze garnalen en tuinkruiden

Burrata di buffala, gegrilde zuiderse groenten, rucola en pijnboompitten

Tacchino tonnato

Halfgebakken rundsvlees, olijfolie en balsamicocaramel

Slaatje met artisjokken, fijne boontjes, peulerwten, erwten, edamame, avocado, rucola en platte peterselie

Mesclunslaatje, gedroogde tomaten, pijnboompitten en balsamicovinaigrette

Aardappelslaatje, lente-uitjes, tuinkruiden en bieslookvinaigrette

Linzenslaatje met taboulé, fregola, blokjes wortel en rode ui

Assortiment brood en boter inbegrepen

BUFFET « DÉJEUNER SUR L'HERBE »

35€/pers [min 15 pers] (dessert, kazen en versnaperingen inbegrepen)

Schotel tagliata van rundsvlees:

Fijne sneetjes rundsvlees, olijfolie, rucola en parmezaanschilfers

Schotel Tacchino tonnato:

Fijne sneetjes kalkoenfilet, ansjovis, sausje met tonijn en kappertjes, rucola

Zalmschotel:

Gerookte zalm, gravlax, sashimi "Nobu style", blokjes halfbakken zalm, remouladesaus, sausje met citroengras en soja, tuinkruidensaus

Tikkasalade met scampi's (yoghurt, komkommer, koriander en wasabivinaigrette)

Tomato party

Coleslaw met worteltjes, ajuin, witte kool en yoghurtsausje

Groen slaatje met artisjokken, selder, courgetten, rucola, fijne boontjes en pijnboompitten

Libanese taboulé met blokjes tomaat, platte peterselie, olie en citroen

Aardappelslaatje met rode ui en bieslookvinagrette

Schotel met vijf soorten kaas

Pavlova (meringue, mascarponeroom, rode vruchten en vruchtcoulis)

Schotel versnaperingen : macarons, financiers, Canelés de Bordeaux, chocoladesnoepjes, gedroogde vruchten

Assortiment brood en boter inbegrepen

BUFFET « KINDEREILAND »

16€/pers [min 10 pers]

Verrassingsbroodje Pikachu met Hollandse kaas, gekookte ham, kiri, salami

Assortiment bio-rauwkost, dipsausje met ketchup

Kippenspiesje, pinasausje

Verse smoothie

Assortiment Cupcakes

VIER-UURTJE

21€/pers [min 10 pers]

Verrassingbrood "Get together":

Grijze garnalen, tomaten, bieslook, sla, dressing; Zachtgerookte zalm, tzatziki, rucola;

Beenham, comté, mayonaise, sla, bieslooksausje; Parmaham, rucola, gekonfijte tomaten, parmezaan, rode pesto;

Buffelmozzarella, tomaat, rucola en groene pesto; Verse geitenkaas, rucola en gedroogde tomaten;

Kalkoenfilet, sla en remouladesaus

Brie, Luise stroop, rucola en pijnboompitten

Assortiment Cupcakes

Pavlova met rode vruchten en rode vruchtcoulis

Schotel versnaperingen : macarons, financiers, Canelés de Bordeaux, chocolaesnoepjes, gedroogde vruchten