

Menuvoorstellen 1-7

MENU 1

42 € per persoon

Voorgerecht

Huisgemaakte ganzelever met vijgencompote , balsamicosiroop en vers gebakken brioche

Soep

Bisque van kreeft

Visgerecht

Gegrilde zonnevisfilet met een vierge van olijfolie en een puree met creme d isigny

Vleesgerecht

Lamskroon a la greque

gebakken lamskroon met korstje van fetta en rozemarijn met een torentje van gegrilde groenten

Dessert

Carpacio van verse ananas met fijne suiker en muntblaadjes

MENU 2

44 € per persoon

Voorgerecht

Gebakken coquilles met hoegaarden en Mechelse asperges met kervelsausje

Soep

Consommé van ossestaart

Visgerecht

Gebakken zeebaarsfilet met jonge prei, gemengde boschampignons, king crab en witte wijnsaus

Vleesgerecht

Krokant gebakken zwezeriken met truffel , vergezeld van asperges en knolselderchips en gratin aardappeltjes

Dessert

Assortiment van sorbets

Menuvoorstellen 1-7

MENU 3

38 € per persoon

Voorgerecht

Salade van ambachtelijk huisgerookte zalm met artisjok , verse knolseldersalade en flinterdunne sneetjes grisson met tete de moine

OF

Vispannetje dugleré met tongrolletjes , zalm , kabeljauwfilet , grijze garnalen , gerookte paling en witte wijnsaus

Soep

Aspergeroomsoep

Visgerecht

Scampi spiesje met kreeften saus , tagliatelli , broccoli , dragon en tomaat

Vleesgerecht

Kalfsoester gevuld met parma en foie gras met Mechelse asperges en truffelsaus
+ gratin aardappeltjes

Dessert

Gemarineerde aardbeien met coullie , smirnof en limoenzeste

Menuvoorstellen 1-7

MENU 4

37€ per persoon

Aperitief

- Tetillakaas met serranoham gefrituurd
- Artisjok met parma en geroosterde pompoenpitten
- Gegrilde courgette met geitenkaas en crumble van gerookte ham
- Bruscetta gevuld met salsa pesto en viande de Grisson

Voorgerecht

Risotto van asperges en garnalen, xxl scampi en mousseline saus

Soep

Aspergesoep met groene en witte garnituren

Hoofdgerecht

Lamsfilet met aardappelgratin en rozemarijnsaus, witte en groene asperges, botersaus met zongedraagde tomaten

Dessert

Panna Cota met chocolade en aardbeien coulis

MENU 5

39 € per persoon

Aperitief

- Bonbon van foie gras omwentelt met chocolade
- Sushi van mozzarella en zongedroogde tomaten met pesto
- Pincho met kerstomaat en rivierkreeftjes

Voorgerecht

Balotine van kalfsvlees en asperges, kalfsjus en pesto

Soep

Waterkers veloute

Hoofdgerecht

Tongfilet met aspergepuree, witte wijnsaus en chi take champignons

Dessert

Crème brûlée aan tafel geflambeerd

T: 03 455 26 74

W: www.delaet-vanhaver-homedining.com

E: info@delaet-vanhaver-homedining.com

Menuvoorstellen 1-7

MENU 6

46 € per persoon

Aperitief

- Glasje gevuld met mousse van avocado en grijze garnalen
- Glasje gevuld met parfait van zongedroogde tomaten en crab
- Oester gegrild met parmezaankorstje
- Pincho van olijven en pepedew

Voorgerecht

Tartaar van tonijn en wasabi dressing

Soep

Kreeftensoep

Hoofgerecht

Stoofpotje van kreeft met tomaat, basilicum en witte wijn vergezeld van een pomme duchese

Dessert

Fantasie van chocolademousse en advocaat

MENU 7

42 € per persoon

Aperitief

- Mini hapje van scampi en inktvis
- Gebakken rostichini
- Stukje geroosterde tonijn met sesamzaad
- Bruschetta met carpaccio van ossehaas

Voorgerecht

Sla met gerookte zalm, garnaltjes en avocadomousse

Soep

Consomme van Franse jonge dui met garnituren

Hoofgerecht

Lamskroontje met voorjaarsgroenten en herbes de Provence vergezeld van aardappelen

Dessert

Tiramisu van het huis

T: 03 455 26 74

W: www.delaet-vanhaver-homedining.com

E: info@delaet-vanhaver-homedining.com

Menuvoorstellen 1-7

Werkuren aan 25€ per uur/per persoon die komt werken.

In deze prijzen zijn alle materialen die nodig zijn om te koken inbegrepen

Deze prijzen zijn excl BTW