

— het  
land —  
— huys



## Suggesties receptie met hapjes

- Grieks slaatje met feta en watermeloen
- Zoete aardappel met kruidenkaas en Coppa
- Blini met witte pens
- BBQ spek met honingmosterd
- Spiesje met patatas en albondigas
- Beef tataki
- Ceviche van zwaardvis
- Soesje met hammousse
- Bisque van langoustine
- Brandade met forel
- Bloemkool shot met yakitori
- Rijstslaatje met krab
- Wortelsoepje met kokos
- Geitenkaasballetjes met bieslook
- Lomo met pistache
- Tartaar van coquille met frisse limoendressing
- Maatje met appel
- Gerookte zalm met tsatsiki
- Tonijn met guacamole
- Gerookte eend met mango
- Garnaalkroketje
- Scampi yoghurt dip
- Escargots met fijne kruiden
- Gemarineerde tonijn met ansjovistapenade
- Krokant tongreepje met tartaar
- Maatje met radijs, appel en boontjes
- Tonijn nicoise met wasabi
- Gaspachosoepje
- Kaviaar van courgette en kaaskoekje
- Crème van aubergine en balsamico
- Kaaskroketje
- Panna cotta van geitenkaas met tomatensalsa
- venkelslaatje met sesam en dobbelsteentjes van zalm en tomaat
- Toscaans viskroketje
- Mini croque met beenham en Flandrien kaas
- Breugelspek zoetzuur
- Pastei met rozijntoast en confit
- Macaron met ganzenlever
- Spiesje salami tomaat mozzarella
- Kalfszwezerikkroket met tartaar
- Mini tomaat garnaal
- Gerookte rundsfilet met rucolapesto
- Krokete van zalm met mosterddilledressing
- Grissini met italiaanse ham en meloensalsa
- Lamsballetje met dragondip
- Quiche met geitenkaas of variant naar keuze
- Tempura van Tongreepje met tartaar
- Oesters natuur, gemarineerd of gegratineerd
- Garnaalkroketje met peterseliedip
- Escabeche van mosseltjes
- Gyoza met rund of kip of veggie
- kikkererwtenslaatje met humus en Zaatar
- Ricottamousse met vijgenconfituur en parmaham
- Erwtmousse met rookworst

- Aspic met surimi krab en rode curry

Receptie gedurende 2 u met 6 hapjes : 24 euro pp, dranken per fles

Receptie gedurende 3 u met 8 hapjes : 30 euro pp, dranken per fles