

— het
land —
— huys



• SUGGESTIES WALKING DINER

- Afhankelijk van het seizoen kunnen volgende gerechtjes ingepland worden

•

- Rundstartaar
- Bruscetta met buffelmozzarella en rucolapesto
- Italiaanse salade met meloen en gerookte ham
- Vitello tonato
- Maatje met tartaar van rode biet met mierikswortel en appel

- Spies met witte pens en buikspek
- Kroket van Iberico met frisse couscous van bloemkool en watermeloen

- Warme oester gegratineerd met prei
- Kroket van oud Brugge met tomatensalsa

- Gerookte zalm met mierikswortel
- Rijstslaatje met maiskip en mango

- Gevogeltemousse met veenbes
- Tartaar van rund met truffel

- Wrap met kip en caesardressing
- Flandriepastei met uienconfit

- Gerookte eend met wortelslaatje
- Ganzenleverflan met rabarber

- Italiaanse ham met meloensalsa
- Mosterdspek met asperge

- Lamsballetje met dragondip
- Paella met chorizo en calamares

- Spiesje met gegrilde kip en appel , currydip
- Krokante eend met knoflookgember

- Blini met gerookte zalm
- Garnaalkroketje

- Scampi yoghurtdip
- Gegratineerde oester

- Escargots met fijne kruiden
- Gemarineerde tonijn met ansjovis

- Tartaar van zalm
- Krokant tongreepje met tartaar

- Wrap met gerookte zalm
- Makreel met sinaas en mierikswortel

- Gerookte forel met rode biet en griekse yoghurt
- Tonijn nicoise met wasabi

- Tataki van rund of tonijn met gemarineerde groentjes
- Gemarineerde coquille met bloemkoolcouscous

- Watermeloen met fetta en Lomo
- Gaspachosoepje

- Kaviaar van courgette en kaaskoekje
- Crème van aubergine en paprika met krokante Haloumikaas

- Mini gegrilde rundsbrochet
- Geconfijte Varkenswang met aardappelsoesje

- Iberico varken met picklessaus en rösti
- Ravioli met tomaat en kalfstong

- Gegrild buikspek met honingmosterd
- Gevogeltekroket met champignon

- Pasta met scampi, kruidenkaas en courgette
- Quiche naar keuze
- Croque de luxe of ovenkoek naar keuze met beenham
- Burgertjes naar keuze (rund, varken, kip, lam of zalm)
- Asperges flamande of met gepocheerd eitje en gerookte zalm (april-juni)
- Gratin met zalm en spinazie
- Krokant tongreepje met kokoscurry
- Tongschar met asperges of met julienne van prei en wortel
- Krokante tempura van kip of scampi
- Worstebroodje of bladerdeegtaartje met zuiderse groentjes
- Gevulde aardappel met spek of garnalen
- Gevulde portobello met gorgonzola en broodkruim
- Osso bucco met verse pasta
- Vol au vent met bladerdeegje
- Parmentier met gehakt en prei
- Oosterse kippeballetjes met Fried Rice
- Spaanse gehaktballetjes met patatas
- Fakkel met breugelspek
- Bladerdeegrolletje met knackworst
- Waterzooi van kip
- Nage van Noordzeevis
- Zalm met Oosterse groentewok
- Kwarteltjes met druivensaus
- Coquille met witte pens en rabarber
- Stoofpotje van lam of varken of wild
-

FORMULE 2 U MET 6 KEUZES 45 euro pp zonder dranken

FORMULE 3 U MET 8 KEUZES : 60 euro pp zonder dranken

DESSERTBUFFETJE 12 EURO

KOFFIE OF THEE 3,5 EURO

Je kan evt ook een combinatie maken met enkele hapjes als starter en enkele walking diner gerechtjes als vervolg , vb 1 u receptie met 3 hapjes, en 2 u walking diner met 5 gerechtjes, en dan dessertje als afsluiter.

Dit zou dan op 55 euro pp komen zonder dranken