

DE LENTEFEESTE N 2019



Fonteyne
THE KITCHEN

Aperitiefschotel 24€/4 pers (3 st/pp)

Scampi / Chermoulah
Springroll (komkommer / rode kool/
munt / koriander) / vinaigrette met sesam
Tacchino tonato (kalkoenfilet / tonijnsausje /
ansjovis / kappertjes)

AAN TAFEL 28.68€/pers

Voorgerechten (naar keuze)

Zalmtartaar / rijst met sesam / avocado
Fijne kalkoensneetjes / saus met mierikswortel / platte peterselie/
mesclun slaatje
Burrata / Fregola / courgettes / aubergines / gegrilde zaden
3 gegrilde Sint-Jakobsvruchten / mousselinesaus
met groene kruiden / groene asperges (om op te warmen)

Hoofdgerechten (naar keuze)

Zeebaarsfilet / mousselinesaus / grijze garnalen
Scampi's pikant / look / venkel / tomaten / kruiden
Mi-cuit van zalm gelakt met miso
Rotolo van kalf / noten / citroen / salie / look / bruine jus
met tijm
Ontbeende kippenbillen / miso / pindanoten
Lamsfilet met kruiden / saus met erwtjes en spinazie (+4€)
Filet pur van rund / kruidenkorstje / saus met groene peper
(+4€)

Vegetarisch

Gekonfijte aubergine / miso
Vegetarische burger met freekeh / tomatencoulis / basilicum
Tortelloni met asperges / mousselinesaus / groene kruiden

Garnituren (naar keuze)

n°1 : Sugarsnaps / groene asperges / méli mélo van zoete
aardappelpartjes en nieuwe aardappel, gegrild met kruiden
n°2 : Wortel / erwtjes / ui / aardappelpuree / courgettes / limoen
n°3 : Gegrilde bloemkool / parmezaan / gratineerde
aardappelen

Desserten (naar keuze)

Pavlova met rode vruchten / meringue/ mascarponeroom
Mont blanc / chocolademousse / meringue/
mascarponeroom
Pavlova lemoncurd
Verse fruitsla (munt / rode vruchten)

BUFFETTEN / COCKTAILS

“Summer in the city”: 29,80 € /pers
(min 10 pers)

Scampi / Chermoulah saus
Mi-cuit van zalm gelakt / miso
Terrine van poularde à la provençale / pesto van
tomaten / kruiden
Fijne kalkoensneetjes / bieslooksausje /
rode ui
Tagliata van rund / olijfolie / grof zeezout / rucola /
parmezaanschilders
Rucolasalade / edamame / erwtjes pois / parmezaan
Wortelsalade / rozijnen / zaden / kruiden
Salade Go Green / groene boontjes / erwtjes /
courgettes / sucrine
Freekeh salade / feta / rucola / munt
Salade van witte en rode quinoa / kikkererwtjes /
rozijnen / zaden
Salade van zoete aardappel / nieuwe aardappelen /
kruiden / parmezaan

Assortiment brood en boter inbegrepen

Barbecue party 23.80€/pp

Brochette van kip met citroenblaadjes en miso
Gemarineerde lamsfilet met kruiden

Brochette van 3 scampi's
Visbrochette
Assortiment mini gevogelteworsten (merguez /
kruiden /...)
Salade “Go Green” / boontjes / erwtjes /
courgette / sucrine
Salade Coleslaw
Thaise salade met krokante groenten
Salade van rode en zwarte quinoa / paprika /
rode ui / koriander
Aardappelen met rozemarijn
**Chermoulah saus / Sriracha saus / Tartaar met
kruiden**

Supplementen:

gambas (+8€) - côte à l'os (+5€)

“Picnick in the park” : 35€/pers

(Dessert, kazen en mignardises inbegrepen)

Charcuterieschotel:

Parmaham / Beenham / Pastrami / Chiffonnade van kalkoen / Chermoulah saus / bieslooksaus / olijven / gedroogde tomaten

Kaasschotel:

Assortiment van Belgische en buitenlandse kazen / gedroogd fruit / union square nuts

Zalmschotel:

Gerookte zalm / zalm gravlax / sashimi van zalm “Nobu style” / zalm mi-cuit / saus met sesam / soja / gember / wasabi

Rucola / edamame / erwten / parmezaan

Wortelsalade / rozijnen / granen / kruiden

Salade Go Green / groene boontjes /

courgettes / avocado / erwten / sugarsnaps / sucrose

Freekeh salade / feta / rucola / munt

Salade van witte en rode quinoa / kikkererwten / rozijnen / granen

Salade van zoete aardappel / nieuwe aardappel / kruiden / parmezaan

Pavlova (meringue / mascarpone / gedroogd fruit / vruchtencoulis)

(mogelijk in vaas of in glaasje met borg)

Mignardiseschotel:

Macarons / financiers / Cannelés de Bordeaux / chocoladesnoepjes,..

Assortiment brood en boter inbegrepen

Walking dinner “Long hot summer” 31€

Albacore tonijn / sesamzaadjes

Gerookte zalm / vinaigrette met mierikswortel / groene kruiden

Scampis / Chermoulah saus

Lenterolletje (komkommer / rode kool / munt / koriander / vinaigrette met sesam)

Tagliata van rund / rucola / parmezaan / balsamicocrème

Vitello tonnato / rucola / parmigiano

Chickenfingers / miso / pindanootjes / chermoulah saus

Kerstomaatjes / mozzarella / verse basilicum

Go green / boontjes / edamame / gegrilde zaden / avocado / rucola

Salade van rode en zwarte quinoa / paprika / rode ui / koriander

Falafel / houmous

Kinderbuffet “Stuart Little” 19€

Assortiment mini sandwiches (2pp)

ham / kaas / kipsalade / ...

Assortiment mini pizza / mini croque monsieur

Kippenboutjes / mayonaise met kruiden

Assortiment rauwkost / licht sausje met ketchup

Artisanaal fruitsap

Chocolademousse

Mignardises

Desserten

Buffet van mini desserts 6€/pp

Mini pavlova met rode vruchten

Mini chocolademousse

Mini mignardises (2pp)

Mignardiseschotel 6,36€/ pp

Individuele desserts

(op vraag gepresenteerd in grote vaas)

Pavlova met rode vruchten (4.65€ in glaasje / 6€ in vaas)

Mont blanc (4.65€ in glaasje / 6€ in vaas)

Pavlova met lemoncurd (4.65€ in glaasje / 6€ in vaas)

Chocolademousse (3.50€ in glaasje / vaas)

Tiramisu speculoos (3.50€ in glaasje / vaas)

Fruitsla (munt / framboos) (3.50€ in glaasje / vaas)

Uitsluitend op bestelling, 5 dagen op voorhand;

Gepersonaliseerde cupcakes (met logo/ voornaam) 2,1€ per stuk

Gepersonaliseerde taart (foto, voornaam,...) 7€ per persoon

Paaslam voor communiefeesten

96€ / 10-15 pers

Mogelijkheid om materiaal en personeel te huren (offerte op aanvraag) - Levering en ophaling van materiaal: 12,10€ (incl. 21% btw) per traject (regio Brussel) voor bestelling > 100€