

A close-up photograph of a branch of cherry blossoms in full bloom. The flowers are a soft pink color with yellow centers. The background is a clear, light blue sky. The text is overlaid on the image.

LENTE FEESTEN 2022

FONTEYNE
THE KITCHEN

2 APERITIEFGLAASJES (3 st/pp) 8€

Krielaardappel / grijze garnalen / tartaarsaus
Beirut chickpea ball / hummus
Tacchino tonato (kalkoenfilet/ tonijnsaus / ansjovis / kappertjes)

MAALTIJD AAN TAFEL 32€ / pers

Voorgerecht (naar keuze)

Zalmtartaar met wakame en avocado
Tomaat- garnaal (+4€)
Mi cuit van tonijn / kruidenkorst met sesam
Terrine van parelhoen met kruiden / groene salade
Rundstagliata / truffelolie / parmezaan en rucola
Burrata met quinoa / kerstomaatjes / rozijnen en paprika
3 Sint jacobsvruchten / mousseline saus met groene kruiden / groene asperges (op te warmen)
Asperges op vlaamse wijze, mousselinesaus en garnalen

Hoofdgerecht (naar keuze)

Kabeljauwfilet mousselinesaus en grijze garnalen
Zalm wittewijn saus met groenten
Baarsfilet met kardemomsaus en platte peterselie
Ontbeende kippenbil / miso / pindanoten
Lamsfilet met kruiden / bruine jus met tijm en granaatappel (+4€)
Filet pur van rund / kruidenkorst / saus met groene peper (+4€)

Vegetarisch

Asperges à la flamande mousselinesaus
Pasta snoepjes alla tartufata rucola en parmezaan
Aubergines alla parmigiana met plant based cheddar /fregola met courgetten en aubergines

Garnituren voor vlees & vis (naar keuze)

n°1 : Sugarsnaps / groene asperges / aardappelen met grof zeezout en rozemarijn
n°2 : Jonge wortelen / uien / aardappelpuree met basilicum
n°3 : Groene boontjes met sjalotten / wilde rijst met kikkererwten en rozijnen

Desserts (au choix)

Pavlova met rode vruchten / meringue / vanilleroom
Mont blanc / chocolade mousse / meringue / vanilleroom
Pavlova lemon curd meringue/ vanille room
Salade van rood fruit (munt en frambozen coulis)

BUFFETS / COCKTAILS

“Summer in the city”: 32 € /pers
(min 10 pers)

Reuze garnalen met kruiden/ tartaarsaus
Zalmtartaar met wakame
baarsfilet met kardemom en groene tuinkruiden
Fijne sneetjes kalkoenfilet / bieslook saus / rode uien
Rundstagliata / olijfolie / grof zout / rucola / parmezaanschilfers
Rucola / edamame / erwten / parmezaan
Thai salade / krokante groenten / crispy onions / cashewnoten
Salade Go Green / groene boontjes / erwten / courgetten / sucrine / avocado
Quinoa / asperges / edamame / sesam
Aardappelsalade met mierikswortel

Assortiment Brood en boter inbegrepen

« Brunch in the park » : 29€/pers

Charcuterieschotel :
Parmaham / beenham / Pastrami / kalkoensneetjes
Chermoula / bieslooksaus / olijven / zongedroogde tomaten

Kaasschotel :
Assortiment van Belgische en franse kazen / gedroogde fruit / union square nuts

Schotel gerookte zalm:
uien / platte peterselie / citroen / kardemomroom

Salades:
Rucola / edamame / erwten / parmezaan
Salade Go Green / groene boontjes / erwten / courgetten / sucrine / avocado
Quinoa / asperges / edamame / sesam

zoetigheden:
Macarons / financiers / Cannelés de Bordeaux / mellowcakes,...

Schotel vers gesneden fruit
Mini gebakjes (chocoladekoeken / croissants)

Assortiment brood en boter

Drank
Vers fruitsap
Cava +5€ pp

Koude cocktail « Long hot summer » 31€

(in glaasjes gepresenteerd)

Tonijn albacore / sesamzaadjes
Zalmtartaar met wakame
Carpaccio van sint jacobsvruchten / kardemomroom
Tagliata de boeuf / roquette / parmezaan / balsamico
Vitello tonnato / rucola / parmezaan
Chickenfingers / miso / pinda's
Stracciatella di buffala / gegrilde groenten / tomaten en vers basilicum
Tomaat garnaal / lichte mayonaise met kruiden
Salade Go Green / groene boontjes / erwten / courgetten / sucrine / sugarsnaps / avocado
Beirut chickpea balls / houmous

Mini pavlova met rode vruchten / crème / meringue
Mini mousse van belgische chocolade
zoetigheden (2pp)

Barbecue party 26.80€/pp

Sesamiso chicken tenders
Lamsfilet gemarineerd met kruiden
Brochette van 3 scampis
Reuzengarnalen
Assortiment van mini gevogelteworstjes (merguez / kruiden / ...)
Salade "Go Green" / groene boontjes / erwten / courgette / sucrine / avocado
Salade Coleslaw
Provençaalse groenten
Libanese tabouleh
Aardappelen met rozemarijn
Chermoulah saus / mayonaise met sriracha / Tartaar met kruiden

Supplementen :
gambas (+8€) - côte à l'os (+5€)

Kinderbuffet "Stuart Little" 19€

Assortiment van mini sandwiches (2pp)
ham / kaas / kipsalade / ...
Assortiment van mini pizza / mini croque monsieur
kippenstokjes / mayonaise met kruiden
rauwe groenten / lichte saus met ketchup
artisanaal fruitsap
chocolademousse
zoetigheden

Desserten

Buffet mini desserts 6,5€/pp

Mini pavlova met rode vruchten

Mini chocolademousse

Zoetigheden (2pp)

Individuele desserts

(mogelijk in vazen op aanvraag)

Pavlova met rode vruchten (5,25€ glas / 6,8€ vaas)

Mont blanc (5,25€ glas / 6,8€ vaas)

Pavlova lemoncurd (5,25€ glas / 6,8€ vaas)

Chocolademousse (3.50€ glas / vaas)

Tiramisu speculoos (3.50€ glas / vaas)

Fruitsla (munt / frambozencoulis) (3.50€ glas / vaas)

Enkel op bestelling minstens 5 dagen op voorhand ;

Cupcakes gepersonaliseerd (logo, naam...) 2,65€ per stuk

Taart gepersonaliseerd (foto, naam,...) 7€ per persoon

ijslam 96€ / 10-15 pers

Mogelijkheid tot het huren van materiaal of obers (offerte op aanvraag) -
levering en terughaling van het materiaal 12,10€ per rit (regio Brussel)
voor een bestelling hoger dan 100€