

LENTEFEESTEN

Fonteyne
THE KITCHEN



Fonteyne
THE KITCHEN

KNOKKE
OPENING SOON

Fonteyne
THE KITCHEN

BRASSCHAAT
OPENING SOON

APERITIEFGLAASJES (4 st/pp) 9,6€

Gerookte zalm / mierikswortel

Tomaten / kale / stracciatella / chimichurri / maanzaad (GF)(V)

Tacchino tonnato / kappertjes / ansjovis (GF)

Groene linzen / hummus / basilicum (GF)(VE)

MAALTIJD AAN TAFEL 3 gangen 38 € / pers

Voorgerechten

Koud

Zalmtartaar / wakame / koriander /

groene saus / groene kruiden (GF)

Tomaat- garnaal / bieslook (+4€) (GF)

Mi cuit van tonijn / sesam / groene saus (GF)

Terrine van parelhoen met kruiden / groene salade

Rundstagliata / truffelolie / parmezaan / rucola (GF)

Rundscarpaccio / basilicumolie /

parmezaan / rucola (GF)

Burrata / rucola / tomaten / courgettes /

paprika's / basilicum (GF)(V)

Warm

3 sint-jakobsvruchten /

mousseline met groene kruiden / asperges (+4€) (GF)

3 reuze garnalen / citroen / kokosmelk / groene asperges

Witte asperges / mousseline / garnalen (GF)

Vegetarische gyoza's / gelakte sojasaus /

edamame / groene asperges / sugarsnaps (V)

Hoofdgerechten

Kabeljauwfilet / basilicum / grijze garnalen / citroen(+4€) (GF)

Zalm / gelakt / groentjes

Zeebaarsfilet / kardemom / platte peterselie

Zeeduivel / kokosmelk / platte peterselie / citroen (+4€) (GF)

Skrei1 / citroensaus / groene kruiden (GF)

Parelhoensuprême / stracciatella / tomaten / basilicum (GF)

Lamsfilet met kruiden / bruine saus / tijm (+4€)

Filet pur van rund / kruidenkorst / room / zwarte peper

Eendenmagret / gelakte bruine jus / granaatappel

kalfsneetjes / peper / seizoenpaddenstoelen

Vegetarisch

Asperges op vlaamse wijze / eieren / boter / platte peterselie (GF)(V)

Aubergines / parmigiano / fregola / courgettes / aubergines (V)

Pastasnoepjes / salsa tartufata / rucola / parmezaan (V)

Risotto / asperges / erwten / parmigiano (GF)(V)

Gelakte tofu / quinoa / courgettes / platte peterselie / citroen (VE)

Garnituren voor vlees en vis (naar keuze)

n°1 : Sugar snaps / groene asperges /

Belles de Fontenay / grof zeezout / tijm / rozemarijn(GF)(VE)

n°2 : Jonge wortelen / selder / erwten / aardappelpuree / basilicum

n°3 : Groene boontjes / sjalotten / edamame /

volkorenrijst / groene kruiden / kardemom (V)

Desserts

Pavlova met rode vruchten / meringue / vanilleroom (GF)(V)

Mont blanc / chocolademousse / meringue / vanilleroom (GF)

Pavlova lemon curd / meringue / vanilleroom (GF)(V)

Rode vruchten / munt / frambozencoulis (GF)(VE)

Koude soep / aardbeien / aalbessen / bosbessen / frambozen / room (GF)(V)

BUFFETTEN / COCKTAILS

(min 5 pers)

“Buffet Summer in the city”: 35 € /pers

Reuze garnalen / kruiden / citroenpersillade

Zalmtartaar / wakame / koriander / groene saus / groene kruiden (GF)

Zeebaars / kardemom / groene tuinkruiden

Tacchino tonnato / kappertjes / ansjovis (GF)

Rundstagliata / basilicumolie / rucola / parmezaan (GF)

Seizoengroenten (GF)(V)

Salade Go Green / groene boontjes / erwten /

courgettes / avocado / sucrine (GF)(VE)

Orzo / feta / amandelen / zongedroogde tomaten / olijven / citroen (V)

Belles de Fontenay / mierikswortel (GF)(V)

Brood * / boter / groene saus (GF)(V) /

mayo tartufata (GF)(V) / sriracha room (GF)(V)

* Gluten (tarwe - spelt - haver - rogge - gerst) - sesam

“Brunch in the park” : 32 €/pers

Charcuterieschotel (GF) :

Parma ham / coppa / pastrami / salami (G) /

rundstagliata / kalkoenchiffonnade / olijven /

zongedroogde tomaten / ajuinen / augurken

Kaasschotel (GF)(V) :

Assortiment van 4 kazen / droog fruit / union square nuts / uienkonfijt

Gerookte zalm :

Zalm / uien / platte peterselie / citroen / kardemomroom

Salades :

Salade Go Green / groene boontjes /

erwten / courgettes / avocado / sucrine (GF)(VE)

Seizoengroenten (GF)(V)

Plateau de mignardises :

Macarons / financiers / cannelés van Bordeaux / melo-cakes ,.. (V)

Plateau van gesneden vruchten (GF)(VE)

Mini viennoiseries (chocolade en croissants) (V)

Brood * en boter (GF)(V)

* Gluten (tarwe - spelt - haver - rogge - gerst) - sesam

Vers vruchtensap (GF)(VE)

Cava +5€ pp

Koude cocktail “Long hot summer” 35€

(in glaasjes of individuele bowls)

Albacore tonijn / sesam / wasabi (GF)

Zalmtartaar / wakame / koriander / groene saus / groene kruiden (GF)

Carpaccio van sint-jakobsvruchten / kardemomroom / truffelolie

Tomaat / garnalen / bieslook (GF)

Tagliata van rund / mayonnaise tartufata / rucola (GF)

Vitello tonnato / rucola / kappertjes / ansjovis (GF)

Stracciatella di bufala / gegrilde groenten / tomaten en verse basilicum (GF)(V)

Salade Go Green / groene boontjes / erwten /

courgettes / avocado / sucrine (GF)(VE)

Beirut chickpea ball / houmous (VE)

Soja chikka / krielaardappel / tartaarsaus / kappertjes (GF)(V)

Mini pavlova met rode vruchten / room / meringue (GF)(V)

Mini chocolademousse (GF)(V)

zoetigheden (2pp) (V)

Barbecue party 29.80 €/pp

Brochette van 3 scampi's (GF)

Gegrilde Halloumi (GF)(V)

Sesamiso chicken tenders

Lamsfilet gemarineerd met kruiden

Assortiment van mini gevogelteworstjes (merguez / kruiden)

Salade Go Green / groene boontjes / erwten /

courgettes / avocado / sucrine (GF)(VE)

Coleslaw (GF)(V)

Seizoengroenten (GF)(V)

Libanese tabouleh (VE)

Aardappelen met rozemarijn (GF)(VE)

Mayo basilicum (GF)(V) / sriracha (GF)(V) / tartaar met kruiden (GF)(V)

Supplementen :

Gambas (+8€) - “côte à l'os” (+5€)

Buffet voor kinderen “Donald Duck” 24 €

Minimum 5 pers

Sandwiches « Donald Duck »

Assortiment mini croque-monsieur en mini-pizza's

Plateau met groentjes, mayonnaise met kruiden (GF)(V)

kipsaté / zoetzure saus (GF)

Vers vruchtensap(GF)(VE)

Assortiment van melo-cakes en cake (V)

Mini chocolademousse (GF)(V)

“vuurfontein”

Optie: Gepersonaliseerde taart (prijs op aanvraag)

DESSERTEN

Buffet van mini desserts 8€/pp

Mini pavlova met rode vruchten(GF)(V)

Mini chocolademousse (GF)(V)

Zoetigheden (2pp) (V)

Individuele desserts

(in een grote vaas op aanvraag)

Pavlova met rode vruchten (5.25€ in glas / 6,8€ vaas) (GF)(V)

Mont blanc (5.25€ in glas / 6,8€ vaas) (GF)(V)

Pavlova met lemoncurd (5.25€ in glas / 6,8€ vaas) (GF)(V)

Chocolademousse (3.50€ in glas / 5€ vaas) (GF)(V)

Tiramisu speculoos (3.50€ in glas / 5€ vaas)

Pavlova met pistaches en kersen

(5.25€ in glas / 6,8 vaas) (GF)(V)

Panna Cotta met rode vruchten en frambozencoulis

(3,50 in glas / 5€ vaas) (GF)

Verse fruitsalade (munt / frambozen)

(3.50€ in glas / 4,5€ vaas) (GF)(VE)

Koude soep / aardbeien / aalbessen /

bosbessen / frambozen / room (3.50€ in glas) (GF)(V)

Enkel op bestelling minimum 5 dagen op voorhand :

Gepersonaliseerde cupcakes (met logo, naam...) 2,65€ par pièce (V)

Gepersonaliseerde taart (foto, naam,...) prijs op aanvraag (V)

Ijslam met frambozencoulis 8,75€ / pers (V)

Huur van materiaal en personeel (op aanvraag) -

Levering en terugname van materiaal:

12.10€ (TVA 6% incl) per rit (Brussel) voor bestelling van meer dan 100€