

Le Cuisinier d'Anvers



Inhoud hapjes:

- Belegde minisandwiches met diverse garnituren
- Rauwe groenten met bijhorende dipsausjes (tsatsiki, guacamole, pesto)
- Assortiment tappa's (olijfjes, ansjovis,...)
- Warme pruim met spek
- Zalmrolletjes met fijne kruiden / gandraamrolletjes met kruidenkaas
- Rollade van gerookte zalm met roquette en gegrilde pijnboompitjes en zure room-dillesausje en preischeutjes
- Zeeuwse of Franse creusen (op buffet of rondgang)
- Grissini omwikkelt met gandraam
- Toastje met kwarteleitje en koriander en brunoise van paprika
- Kwarteleitjes met kerstomaatjes en basilicum (prikker) en coulis balsamico
- Gevulde dadels met geitenkaas
- Diverse warme bladerdeegzakouskis
- Gefrituurde kaas- garnaalballetjes
- Assortiment dim sum met dipsaus
- Gepocheerde scampi met basilicum en kerstomaatje (prikker)
- Toast met gerookte paling en sausje van mierikswortel
- Toast met gerookte zalm en mozzarella & basilicum
- Witloofbootje gevuld met garnalensla
- Breslaarolletjes met roquettesla en pijnboompitten en zachte balsamicodressing
- Spiesje gedroogde tomaat-basilicum-mozzarella
- Potje gemarineerde zalm met compote van tomaat en ui en koriander of met dillesausje
- Potje gevuld met roereitje en asperges en truffel met gemarineerde of gerookte zalm
- Aperopotje met salsa van tomaat en groen kruiden Carpaccio van coquilles St. Jacques
- Potje met Hollands maatje met pijpajuin en fijne sla en frisse dressing met bieslook
- Huisbereide verse worstenbroodjes!!
- Aperokipvleugeltje met honingmosterdsausje
- Mini worstje met honingmosterdsausje
- Gevulde champignons (boursinkaas)
- Roereieren met gerookte zalm in een jasje van witloof
- Gebakken vijg omringd met spek
- Spiesje van kerstomaat met mozzarella en basilicum (prikker)
- Vers huisbereide gepaneerde mosselen met tartaarsaus
- Gerookte paling op bedje van preischeuten en mierikswortelsaus
- Scampi (met ananas, currysausje, gebakken - gepocheerd..)
- Warm geitenkaasje met spek en honing
- Gefrituurde broccoli/bloemkool met ruccoladip
- Gefrituurde zeetongreepjes met remouladesaus
- Potje met mini boccancinni's en zongedroogde tomaat en basilicum
- Potje met brunoise van paprika afgewerkt met mini fetakaasblokjes

Assortiment lepelhapjes:

- Gerookte zalm op bedje van roquettesla en mieriksworelsausje.
- Groene aspergepunt omwikkelt met Ger. Zalm en dillesausje
- Lepelhapje tartaar van tonijn en groene kruiden
- Lepelhapje gemarineerde zalm met dille en dillesausje
- Lepelhapje tartaar van zalm met groene kruiden
- Lepelhapje foie gras en verse vijg
- Mousse van gerookte vissoorten op bedje van krokante scheuten
- Kwarteleitje op bedje van preischeuten met pesto en gerookte eendenborst
- Gerookte eendenborst op bedje van confit van ui
- Rilette van ganzenlever op confit van ui
- Mousse van eend op bedje van confit van sjalot en rode bietscheuten
- Pittige garnaalsla met verse groene kruiden en kerstomaat
- Gepocheerde zalm met dillesausje
- Gemarineerde buffelmozzarella met basilicum en tomaat
- Gebakken scampi met roomsausje op bedje van groenten
- Tartaar van coquille st. Jaques met groene asperges en truffeldressing
- Tartaar van coquilles op bedje van salsa van mango tomaat koriander en pijpajuin.
- Cocktailglasje met knolselder mousseline en gerookte paling en grijze garnalen
- Aperopotje met salsa van tomaat en avocado en groene kruiden en grijze garnalen

Hapjes op porselein:

- Bordje gemarineerde zalm met tomaatjes ui en koriander
- Carpaccio van verse rauwe zalm met pesto en basilicum en parmezaan
- Bordje gerookte zalm met honing-mosterdsausje en slagarnituur
- Gebakken coquille op salsa van tomaat en kruiden en coulis van basilicum
- Geitenkaasje op krokant slaatje van knolselder, roquette en sojascheutjes en frambozencoulis
- Bordje gepocheerd tongrolletje met fijne groentjes en champagnesausje
- Bordje gebakken kalfszwezeriken met balsamicosiroop en garnituur
- Bordje met gebakken/ gegrilde vis op bedje van krokante groentjes en sausje
- Bordje met rosé gebakken lamscarré op bedje van seizoensgroentjes
- Antipasta foie gras met krokante seizoensgroentjes en truffeldressing
- Gebakken foie gras met portosausje.
- Carpaccio van rundsvlees basilicum en parmezaan en roquette
- Carpaccio van tonijn met pesto en basilicum en roquettesla
- Glasje mousse van gerookte vissen op bedje van sla.
- Glasje garnalencocktail afgewerkt met kwarteleitje
- Glasje scampicocktail
- Glasje caprese (mozzarella-tomaat-basilicum)
- Mokkaasje bisque van kreeft en garnaal
- Vissoepje met stukjes vis
- Mokkaasje Kwartelvelouté met truffel
- Gazpacho

Patrick De Naeghel

Le Cuisinier d'Anvers Bredabaan 338 Brasschaat 2930

Tel winkel 03/295.69.39 TEL: 0478.25.39.08

BTW: 0863.950.393 KBC: 733-0191961-28

www.lecuisinierdanvers.be

Email: info@lecuisinierdanvers.be