

TER  DIJCK
T R A I T E U R S E R V I C E
PRIJSLIJST

HET “TER-DIJCK” TEAM

VAN DIJCKLAAN 10
2620 HEMIKSEM
TEL: 03/887.03.71

GSM: 0475/80.70.75 OF 0472/59.41.09
INFO@TER-DIJCK.BE

BE 0835.899.379 · RPR ANTWERPEN: 0835.899.379

RECEPTIES

Fingerfood / Koude fingerfood

Zoute fingerfood	€ 0,55	p/p
Fingerfood van marktgroentjes	€ 1,20	p/p
Fingerfood van Zuiderse groentjes	€ 1,45	p/p
Breugel fingerfood	€ 2,65	p/p
Zuiderse fingerfood	€ 2,85	p/p
Fingerfood "Ter Dijck"	€ 3,05	p/p

Receptie hapjes / Koude receptie hapjes

Spiesje met mozzarella, babytomaat en verse basilicum	€ 0,80	stuk
Tartaar van Schotse zalm, afgewerkt met dille saus	€ 0,80	stuk
Glaasje gevuld met mousse van kwartel met ganzelever afgewerkt met vijgenconfituur	€ 0,80	stuk
Tartaar van gerookte makreelfilet met een schuimpje van mierikswortel	€ 0,80	stuk
Lepeltje met gerookte Noorse zalm en een kruidige roomkaas	€ 0,90	stuk
Sneetjes van gerookte eendenborstfilet met mangochutney en pijnboompitjes	€ 0,90	stuk
Een mousse van Breydelham afgewerkt met een confituur van kweekpeer	€ 0,90	stuk
Een mousse van gerookte forel met mierikswortel	€ 0,90	stuk
Tartare van rundsvlees afgewerkt met groene pesto en witte truffel	€ 0,90	stuk
Vittelo Tonatto afgewerkt met reuze kapper	€ 1,00	stuk
Carpaccio van ossehaas afgewerkt met notensla en parmezaanse schilvers	€ 1,00	stuk
Een carpaccio van tonijn met een marinade met honing en limoen	€ 1,00	stuk
Een bootje met gemarineerde scampi op Oosterse wijze	€ 1,00	stuk
Glaasje gevuld met Noorse grijze garnaltjes en hun garnituur	€ 1,20	stuk
Zeeuwse Oester met komkommerschuimpje	€ 1,20	stuk
Crème Bruleé van ganzenlever met een chutney van vijgen	€ 1,20	stuk

Receptie hapjes / Warme receptie hapjes

Een klassiek worstenbroodje afgewerkt met sesamzaadjes	€ 0,80	stuk
Huisgemaakte kaasballetje met gruyère kaas	€ 0,80	stuk
Mini loempia met gembersausje	€ 0,80	stuk
Gebakken zwarte pens met chutney van kweekpeer	€ 0,80	stuk
Huisgemaakte garnaalkroketje met zijn garnituur	€ 0,90	stuk
Japanees garnaal in jasje van tempera met wasabi mayonaise	€ 0,90	stuk
Bladerdeeggebakje met wilde zalm afgekruid met tuinkruiden	€ 0,90	stuk
Kabeljauw in krokant jasje met citrusolijfolie	€ 1,00	stuk
Blauwe tonijnfilet op Zuiderse wijze	€ 1,00	stuk
Gewokte scampi op duivelse wijze	€ 1,00	stuk
Gebakken st Jacobsvrucht met een sauternesausje	€ 1,10	stuk
Brochette van hoevekip met pikant dipsausje	€ 1,10	stuk

Receptie hapjes / Vegetarische hapjes

Een potje gevuld met Griekse klassieke feta kaas en zuiderse groentjes	€ 0,80	stuk
Groentenmousse	€ 0,80	stuk
Vers mini paprika gevuld met een Italiaans roomkaasje	€ 0,80	stuk
Spiesje met mozzarella, babytomaat en vers basilicum	€ 0,80	stuk
Bladerdeeg gebakje met Parijs champignons en pesto	€ 0,90	stuk

Receptie hapjes / Receptie soepjes

Toscaanse tomaten roomsoepje	€ 0,80	stuk
Roomsoepje van aardpeer	€ 0,80	stuk
Roomsoepje van asperges	€ 0,80	stuk
Roomsoepje van komkommer	€ 0,80	stuk
Roomsoepje van ijsbersla	€ 0,80	stuk
Roomsoepje van Mechels witoof	€ 0,80	stuk
Roomsoepje van boschampignons	€ 0,80	stuk
Roomsoepje van Franse peultjes	€ 0,80	stuk
Roomsoepje "Agnes Sorel"	€ 0,90	stuk
Deens vissoepje	€ 1,00	stuk
Zoete receptie hapjes		

Receptie hapjes / Zoete receptie hapjes

Bolletje ijsroom van walnoten met z'n garnituur	€ 0,80	stuk
Chocolademousse afgewerkt met geroosterde amandelschilvers	€ 0,80	stuk
Crème "anti" brûléé met vanille	€ 0,80	stuk
Soesje gevuld met room en afgewerkt met callebaut chocolade	€ 0,80	stuk
Bavarois van raspberry	€ 0,90	stuk
Een Italiaanse tiramisu afgewerkt met een crumble van chocolade	€ 0,90	stuk
Glaasje gevuld met een bavarois van bos aardbeien	€ 0,90	stuk
Panna cotta met bosvruchtjes	€ 0,90	stuk
Parfait van bosvruchtjes	€ 0,90	stuk
Glaasje fruitsalade met seizoensfruit	€ 0,95	stuk
Soepje van verse aardbeien met pepermint (seizoen)	€ 0,95	stuk
Een huwelijk van javanais en Tanzania chocolade	€ 1,20	stuk
Quenelle van appelbloesem	€ 1,20	stuk
Surprise van rode vruchten	€ 1,30	stuk

DINERS

Voorgerechten / Koude voorgerechten

Een Carpaccio van ossenhaas op een spiegelkje van eendenmousse, notensla en Parmezaanse kaas	€ 8,25
Slaatje met gerookte eendenborst vergezelt met een chutney van bosvruchtjes	€ 8,25
Een palletje van gerookte zalm met limoen en verse roze peper	€ 8,25
Garnaalcocktail met grijze Noorse garnaltjes	€ 8,25
Vitello tonnato	€ 8,45
Een palletje van gerookte vissoorten afgewerkt met een mierikswortel sausje	€ 8,50
Een knapperig slaatje met scampi's, verse mango, gember en sesamzaadjes van wasabi, afgewerkt met een bieslookdressing	€ 9,35
Dobbelsteentjes van zalm met sorbet van groene appel afgewerkt een fris slaatje	€ 10,25
Een carpaccio van St Jacobs vruchtjes op een spiegelkje van zure room met tuinkruiden, afgewerkt op zuiderse wijze	€ 10,30
Een kwartet van Schotse zalm bereidingen, afgewerkt met hun rijkelijk garnituur	€ 11,45
Verse asperges met gerookte zalm afgewerkt met een frisse dressing (seizoen)	€ 12,35

Voorgerechten / Warme voorgerechten

Gebakken rode poonfilet met kikkerbiljetjes en gekonfijte kerstomaatjes	€ 8,60
Schartongfilets bereid op Normandische wijze	€ 8,95
Vispannetje met Noorse vissoorten	€ 9,75
Krokant gebakken black Tiger scampi's met een zachte kerriesausje vergezelt met paprikablokjes en pijnboompitjes	€ 9,75
Black tiger scampi op duivelse wijze	€ 9,85
Kalfszwezeriken in krokant korstje met honingsausje	€ 10,55
Een Trio van Sint Jacobsvruchten, sorbet van groene appel en zure room met tuinkruiden	€ 11,95
Kabeljauwhaasje in een jasje van panade met verse tuinkruiden, afgewerkt met citrusolijfolie en pastinaakpuree	€ 12,15
Zetongfilets bereid op Normandische wijze	€ 14,45
Asperges met gerookte zalm afgewerkt met een zachte kruidige mousseline saus	€ 14,45
Zetongfilets vergezelt met gerookte zalm en verrijkt met een kreeftensausje	€ 14,75
Krokant gebakken Lotte visfilet met marktgroentjes	€ 14,75

Soepen / Roomsoep

Klassieke tomatenroomsoep	€ 1,95
Roomsoepje van komkommer	€ 1,95
Roomsoep van Franse peultjes	€ 1,95
Roomsoep van aardpeer	€ 1,95
Toscaanse tomatenroomsoep	€ 1,95
Roomsoep van broccoli	€ 1,95
Roomsoepje van ijsbergsla	€ 1,95
Kervelroomsoep	€ 1,95
Roomsoepje afgewerkt met waterkers	€ 1,95
Kippenroomsoep	€ 1,95
Roomsoep met courgette	€ 1,95
Kippenroomsoep met kerrie	€ 1,95
Tomaten & pompoenroomsoep	€ 1,95
Aspergeroomsoep	€ 2,00

Roomsoep van boschampignons	€ 2,00
Roomsoepje van notensla	€ 2,00
Roomsoepje van mechels witloof	€ 2,00
Roomsoep met verse asperges uit de streek	€ 2,00
Bretoense visroomsoep	€ 2,00
Klassieke "Agnes Sorel" roomsoep	€ 2,00
Klassieke tomatenroomsoep met balletjes	€ 2,20
Garnaalroomsoep gearfumeerd met jonge jenever	€ 2,40

Soepen / Bouillon soep

Een fijne Italiaanse minestronebouillon, met Parmezaanse kaas	€ 1,95
Bouillonsoepje "Henri IV"	€ 1,95
Groenten bouillon met marktgroentjes	€ 2,00
Consommé met fijne groentjes	€ 2,10

Sorbets / Fruit

Sorbet van strawberry	€ 3,00
Sorbet van raspberry	€ 3,00
Sorbet van Mojito en lemon	€ 3,00
Sorbet van Champagne	€ 3,50
Sorbet van passievruchten	€ 3,00

Hoofdgerechten / Vlees hoofdgerechten

Een duo van kalfs- en runds filet met seizoengroentjes, portosausje en verse kroketten	€ 13,75
Varkenshaasje met krokantjes van speksnippers, jonge markt groentjes, estragon sausje en verse kroketten	€ 15,25
Speenvarken filet met verse markt groentjes, sausje met dragon en gebakken krieltjes	€ 15,35
Kalfsfilet "d'Anvers" met een wijnhandelaarsausje en seizoengroenten, gratin aardappelen met mozzarella en tomaat	€ 15,65
Groothoofdfilet van rund met seizoengroentjes, bearnaisesaus en gebakken jonge krieltjes ...	€ 16,25
Ossenhaasfilet met kasteelbier sausje, vergezeld met seizoengroenten, mini kroketten	€ 16,25
Tournedos met verse choronsaus en zijn groenten garnituur, ratte aardappelen	€ 16,45
Lamsnootjes geserveerd met een oude portosaus en seizoengroentjes, gratin aardappeltjes ...	€ 17,10
Lamskroontje met een oude graanmosterdsaus en seizoensgroenten, rosti aardappelen	€ 17,25

Hoofdgerechten / Gevogelte hoofdgerechten

Kalkoentournedos " Archiduc" met buikspek, marktgoentjes en rosti aardappelen	€ 11,90
Suprême van parelhoenfilet, jong groente boeket, aardappelgratin met zongedroogde tomaat en mozzarellakaas	€ 13,85
Een parelhoenfilet met vers gebakken witloofstronkje, appelwaaier, veenbesjes , Napolitaanse saus en mini kroketten	€ 13,85
Eendenborstfilet geserveerd met seizoensgroentjes en afgewerkt met een portosausje, kroketten	€ 15,85

Hoofdgerechten / Vis hoofdgerechten

Schartongfilets bereid op Nomandische wijze en aardappelhoortjes	€ 11,95
Wijtingfiletje bereid op de wijze van "Daumont " wortelpuree	€ 12,95

Een krokant gebakken zalmfilet met sauternesausje en knapperige groentjes, gele wortelpuree	€ 13,20
Grietfilet met zacht gestoofde jonge groentjes verrijkt met een bieslooksausje en kasteel aardappelen	€ 13,25
Kabeljauwhaasje met panade van tuinkruiden, gewokte spinazie, citusolijfolie en pastinaakpuree	€ 16,20
Combinatie van roze zalm en zeetong, vergezeld met fijne groentjen sabayon van witbier en ratte aardappelen	€ 16,25
Zeetongfilets bereid op Nomandische wijze en aardappelhoortjes	€ 19,25
Krokant gebakken Lotte visfilet met een zacht roze pepersaus, puree van marktgoentjes	€ 19,30
Lotte visfilet vergezeld met jonge groenten en een roomsausje en pastinaakpuree	€ 19,30
Zeetongfilets met een zacht saffraansausje en vergezeld met gepelde rivierkreeftjesstaartjes aardappelhoortjes	€ 19,45
Zeetongfilets vergezeld met gerookte zalm en verrijkt met een kreeftensausje aardappelhoortjes	€ 19,65

Nagerechten / Nagerechten

Soepje van seizoenfruit afgewerkt met pepermint	€ 3,45
Klassieke Franse Crème brullée	€ 3,65
Huisgemaakte chocolademousse afgewerkt met citrusfruit	€ 3,95
Verse Italiaanse klassieke tiramisu	€ 3,95
Mascarpone met bosvruchtjes	€ 4,25
Vanille roomijs overgoten met warme kersen en likeur	€ 4,75
Warm bladerdaaggebakje met appel afgewerkt met een crème anglaise en vanille ijsroom	€ 4,95
Verrassende "Dame Blanche" met warme chocolade	€ 4,95
Schilderspalletje met kleine nagerechtjes	€ 7,45
Verrassingsbordje Rio de janerio	€ 7,65
Bordje met een trio van chocolade en hun verrassende garnituren	€ 7,95

Nagerechten / Thema taart

Pronkstuk van ijsroom op de oude manier bereid	€ 5,95	p/p
Pronkstuk van zeer lekker biscuitgebak met slagroom	€ 5,95	p/p

Nagerechten / Nagerechten Buffet

Carousel "Ter Dijck" ... "Assortiment van ambachtelijk fijnproevers gebak afgewerkt met exotisch fruit

Aangevuld met:

Surprise potje met een tiramisu van seizoensfruit	
Glaasje met verse chocolademousse afgewerkt met citrusfruit en amandelschilvers	
Pana cotta met bosvruchten"	€ 8,45 p/p

Dit wordt in buffet vorm gepresenteert

BUFFETTEN

Koude buffetten / Standaard buffet

*"Tomaatje gevuld met grijze Noordzee garnaltjes
Verse gepocheerde zalmfilet " Belle vue "
Beenham gevuld met een duo van verse groene en witte asperges
Huisgebakken varkensgebraad gemarineerd met een Italiaanse pesto
Sneetjes van vers gebraden kipfilet afgewerkt met exotisch fruit
Een gevuld eitje
Een Symfonie van gamba's en rivierkreeftjes*

Aangevuld met:

*Aardappelsalade
Geraspte wortelen met veenbesjes
Torti pasta salade met zongedroogde tomaten, pesto en tomatencoulli
Waldorfsalade met walnoten
Komkommersalade met verse tuinkruiden en roze peper
Griekse tomatensla met feta, rode ui en olijffjes
Cocktailsaus / Tartare saus / Mayonaise
Diverse verse broodjes (3 stuks p/p) en portie boter" € 21,50 p/p*

Alle buffetten zijn afgewerkt met uitsluitend verse groenten,
diverse soorten exotisch vers fruit en verse kruiden.

Koude buffetten / Aanvullende koude gerechten

<i>Gerookte zalmfilet afgewerkt met zachte pestokruiden en maanzaadjes</i>	<i>€ 2,30</i>	<i>p/p</i>
<i>Carpaccio van ossenhaas met balsamico dressing, parmezaanse kaas en verse basilicum</i>	<i>€ 2,20</i>	<i>p/p</i>
<i>Gerookte gandraam met galiameloen afgewerkt met sesamzaadjes</i>	<i>€ 1,75</i>	<i>p/p</i>
<i>Gerookte forelfilet met een licht afgewerkt mirexwortelsausje</i>	<i>€ 2,30</i>	<i>p/p</i>
<i>Een vers sneetje kwartelpaté verrijkt met een vruchtenconfituur</i>	<i>€ 1,75</i>	<i>p/p</i>
<i>Verse Zeeuwse Oesters (2 p/p)</i>	<i>€ 2,45</i>	<i>p/p</i>
<i>Gerookte eendenborstfilet met mango en pijnboompitje</i>	<i>€ 2,00</i>	<i>p/p</i>
<i>Een terrine van kreeft met basilicum</i>	<i>€ 2,10</i>	<i>p/p</i>
<i>Een terrine van Noordzeevissen</i>	<i>€ 2,00</i>	<i>p/p</i>
<i>Vers gebakken lamsnootjes met een ratatouille van groentjes</i>	<i>€ 2,30</i>	<i>p/p</i>
<i>Vers gebakken gehaktballetjes met zoete noordkrieken</i>	<i>€ 1,70</i>	<i>p/p</i>
<i>Verse scampi's gemarineerd op Oosterse wijze (3 p/p)</i>	<i>€ 2,10</i>	<i>p/p</i>
<i>Potje gevuld met diverse soorten zeevruchten</i>	<i>€ 2,20</i>	<i>p/p</i>

Warm buffetten / Visgerechten

Schartongfilets op de klassieke wijze van "Normandië" bereid	€ 4,90	p/p
Schartongfilets met gerookte zalm en verijkt met een kreeftensausje	€ 5,30	p/p
Scampi's met een zachte kerriesausje en een mozaïek van paprika	€ 6,00	p/p
Heerlijke scampi's op z'n duivels bereid	€ 6,00	p/p
Een krokant gebakken zeeduivelfilet met een zacht roos pepersausje	€ 9,20	p/p
Een krokant gebakken zalmfilet met sauternesausje	€ 5,25	p/p
Kabeljauwhaasje in krokant korstje afgewerkt met citrusolijfolie	€ 6,10	p/p

Warm buffetten / Vleesgerechten

Een varkenshaasje met een wijnhandelaarssausje	€ 5,10	p/p
Een kalkoenborstfilet met gebakken appeltjes	€ 4,40	p/p
Eendenborstfilet in een napolitaans sausje met citrusvruchtjes	€ 6,05	p/p
Bourgondisch stoofpotje met kipfilet	€ 4,50	p/p
Lamsnootjes geserveerd met een graanmosterdsausje	€ 7,15	p/p
Een kalfsmedaillon met een roomsausje met boschampignons	€ 6,80	p/p
Een ossehaasfilets met een oud portosausje en verse boontjes	€ 6,95	p/p

Warm buffetten / Wereldgerechten

Torteloni gevuld met ricotta kaas, afgewerkt met Napolitaanse saus	€ 3,85	p/p
Penne "Carbonara"	€ 3,85	p/p
Lasagne Bolognese van het huis	€ 3,95	p/p
Gewokte kippenreepjes "Tikki marssala"	€ 5,40	p/p
Een Thaise peking wok met kippenreepjes	€ 5,40	p/p

Warm buffetten / Wildgerechten (tijdens wildseizoen)

Stoofpotje van hinderagout geparfumeerd met kasteelbier	€ 6,40	p/p
Een ragout van everzwijn afgewerkt bosvruchten en champignons	€ 5,95	p/p

Warm buffetten / Enkele aanvullingen

Verse aardappelkroketten	€ 1,10	p/p
Vers gebakken jonge aardappelkrieltjes	€ 1,10	p/p
Gegratineerde roomaardappelen	€ 1,30	p/p
Rösti aardappelen	€ 1,20	p/p
Puree aardappelen	€ 0,90	p/p
Duchesse aardapelen	€ 0,90	p/p
Basmatirijst	€ 0,90	p/p
Verse seizoensgroenten	€ 2,40	p/p

Thema buffetten / Italiaans koud buffet (vanaf 20 pers.)

*"Carpaccio van gerookte zalm met dille en roze peper
 Glaasje gevuld pastasalade met scampi's en mascarpone crème
 Zon gedroogde tomaatjes met mozzarellabolletje, notensla en basilicum'
 Rundercarpaccio met ruccola, parmezaanse schilvers en pijnboompitjes
 Italiaanse parmaham met meloen
 Een gevuld eitje met een mousse van ham
 Een Symfonie van gamba's met hun garnituur*

Aangevuld met:

*Italiaanse aardappelsalade met chorizo
 Geraspte wortelen met ricota kaas
 Pasta salade met ham, olijfjes, zuiderse groentjes en pesto
 Groene boontjessalade met knapperig spek en zon gedroogde tomaatjes
 Komkommersalade met verse tuinkruiden en aoli vinaigrette
 Gemengde jonge sla
 Italiaans dressing en vinaigrette*

Diverse verse Italiaanse broodjes (3 stuks p/p) en portie boter" € 21,85 p/p

Alle buffetten zijn afgewerkt met uitsluitend verse groenten, diverse soorten exotisch vers fruit en verse kruiden.

Thema buffetten / Italiaans koud & warm buffet (vanaf 20 pers.)

*"Carpaccio van gerookte zalm met dille en roze peper
 Glaasje gevuld pastasalade met scampi's en mascarpone crème
 Zon gedroogde tomaatjes met mozzarellabolletje, notensla en basilicum'
 Rundercarpaccio met ruccola, parmezaanse schilvers en pijnboompitjes
 Italiaanse parmaham met meloen
 Een gevuld eitje met een mousse van ham
 Een Symfonie van gamba's met hun garnituur*

*Italiaanse ministronesoep
 Huisgemaakte verse lasagne*

Aangevuld met:

*Italiaanse aardappelsalade met chorizo
 Geraspte wortelen met ricota kaas
 Pasta salade met ham, olijfjes, zuiderse groentjes en pesto
 Groene boontjessalade met knapperig spek en zon gedroogde tomaatjes
 Komkommersalade met verse tuinkruiden en aoli vinaigrette
 Gemengde jonge sla
 Italiaans dressing en vinaigrette*

Diverse verse Italiaanse broodjes (3 stuks p/p) en portie boter" € 26,25 p/p

Alle buffetten zijn afgewerkt met uitsluitend verse groenten, diverse soorten exotisch vers fruit en verse kruiden.

Thema buffetten / Breughel buffet I (vanaf 20 pers.)

"Een assortiment van diverse verschillende kazen
Een assortiment van salami's
Breugelkop met mosterd
Gerookte Gandaham met meloen en exotisch fruit
Terrine van eend met sinaasappel
Vleesbrood met noordkrieken
Klassieke ringworst
Rijstpap op zijn Vlaams met bruine suiker

Aangevuld met:

Notenmix
Seizoens fruit
Gedroogde vruchten
Radijsjes
Zilveruitjes & augurkjes
Druiven
Gemengde sla
Witte koolsalade met rozijntjes en walnoten
Breugel tomatensla
Diverse verse broodjes (3 stuks p/p) en portie boter" € 20,60 p/p

Thema buffetten / Breughel buffet II (vanaf 20 pers.)

"Erwtensoepp met broodkorstjes
Assortiment van diverse verschillende kazen
Assortiment van diverse soorten salami's
Breugelkop met mosterd
Gerookte Gandaham met meloen en exotisch fruit
Terrine van eend met sinaasappel
Vleesbrood met noordkrieken
Klassieke ringworst
Mini witte en zwarte pens met appelcompote met stukjes
Rijstpap op zijn Vlaams met bruine suiker

Aangevuld met:

Notenmix
Seizoens fruit
Gedroogde vruchten
Radijsjes
Zilveruitjes & augurkjes
Druiven
Gemengde sla
Breugel tomatensla
Diverse verse broodjes (3 stuks p/p) en portie boter" € 24,60 p/p

Thema buffetten / Kaasbuffet (400 g kaas p/p)

"Een zeer uitgebreid assortiment van kazen:

Belgische kaas
Franse kaas
Nederlandse kaas
Italiaanse kaas
Zwitserse kaas

Aangevuld met:

Notenmix
Seizoens fruit
Gedroogde vruchten
Radijsjes
Zilveruitjes & augurkjes
Witte en blauwe druiven
Diverse verse broodjes (3 stuks p/p) en portie boter" 15,20 €

Thema buffetten / Kaas en Vlees buffetten

"Een assortiment van:

Belgische kaas
Franse kaas
Nederlandse kaas
Italiaanse kaas
Zwitserse kaas

Een assortiment van diverse soorten salami's

Brugelkop met mosterd
Gerookte Gandaham met meloen en exotisch fruit
Mousse van kwartel met ganzenlever met vruchten confituur

Aangevuld met:

Notenmix
Seizoens fruit
Gedroogde vruchten
Radijsjes
Zilveruitjes & augurkjes
Witte en blauwe druiven
Diverse verse broodjes (3 stuks p/p) en portie boter" 19,35 €

Thema buffetten / Broodjes buffetten

"Ruim assortiment van:

Grijze garnaalsalade
 Krabsalade
 Tonijnsalade
 Ambachtelijke hesp
 Kip cocktail met mango
 Americain
 Hespensalade met pijpajuntjes
 Gerookte gandaham met meloen

Kaasplank met diverse soorten kaas

Gemengde jonge sla
 Tomatenschijfjes
 Ei schijfjes
 Diverse garnituren en sauzen
 Exotisch fruit
 Diverse soorten broodjes (4 stuks p/p)

Alles is versierd op spiegels of in manden met bijhorende garnituren."

Thema buffetten / Dessertbuffet (vanaf 20 pers.)

Carousel "Ter Dijck"

"Assortiment van ambachtelijk fijnproevers gebak afgewerkt met exotisch fruit

Aangevuld met:

Surprise potje met een tiramisu van seizoensfruit
 Glaasje met verse chocolademousse afgewerkt met citrusfruit en amandelschilvers
 Pana cotta met bosvruchten" € 8,45 p/p

Dit wordt in buffet vorm gepresenteert

Thema buffetten / Aanvulling dessertbuffet

Crème "anti" brûléé met vanille	€ 0,80	p/p
Soesje gevuld met room en afgewerkt met callebaut chocolade	€ 0,80	p/p
Bavarois van raspberry	€ 0,90	p/p
Glaasje gevuld met een bavarois van bos aardbeien	€ 0,90	p/p
Panna cotta met bosvruchtjes	€ 0,90	p/p
Parfait van bosvruchtjes	€ 0,90	p/p
Glaasje fruitsalade met seizoensfruit	€ 0,90	p/p
Soepje van verse aardbeien met pepermint (seizoen).....	€ 0,90	p/p
Een huwelijk van javanais en Tanzania chocolade	€ 1,20	p/p
Quenelle van appelbloesem	€ 1,20	p/p
Surprise van rode vruchten	€ 1,30	p/p

TUINFEESTEN

Zomer barbecue / Barbecue type 1

*"Gemarineerde kipfilet met Italiaanse kruiden
Kalfshamburger
Boerenworst*

Groentenbuffet:

*Gemengde jonge salade met notenmix
Komkommersalade met tuinkruiden
Geraspte wortelen met zoete rozijntjes
Aardappelsalade met augurk en lenteuitjes
Tomatensalade met olijfjes en fetakaas
Pastasalade met pesto en zon gedroogde tomaten
Waldorf salade met walnootjes*

*Cocktailesaus - tartaresaus - kerrysaus
Assortiment van broodjes (3 p/p) en portie boter" € 15,50 p/p*

Zomer barbecue / Barbecue type2

*"Gemarineerde kalkoenbrochette met zuiderse groentjes
Hamburger
Boerenworst*

Groentenbuffet:

*Gemengde jonge salade met notenmix
Komkommersalade met tuinkruiden
Geraspte wortelen met zoete rozijntjes
Aardappelsalade met augurk en lenteuitjes
Tomatensalade met olijfjes en fetakaas
Pastasalade met pesto en zon gedroogde tomaten
Waldorf salade met walnootjes*

*Cocktailesaus - tartaresaus - kerrysaus
Assortiment van broodjes (3 p/p) en portie boter" € 16,50 p/p*

Zomer barbecue / Barbecue type3

*"Een barbecue pakket bestaat uit 3 stukken vlees of vis
 Je mag een keuze maken van 1 stuk uit pakket 1 en 2 stuks uit pakket 2
 en dit wordt aangevuld met salades, sauzen en broodsoorten*

Pakket 1 (1 stuk p/p)

*Rundshamburger
 Lamsepigram met tuinkruiden
 Boerenworst
 chipolataworst
 Mergueze worstjes
 Grill burger
 Barbecueworst
 Breugelspek
 Gemarinerde sparerib
 Drumstick van kip op Duivelse wijze*

Pakket 2 (2 stuks p/p)

*Rumsteak op Ardeense wijze
 Braziliaanse entrecôte
 Filet van speenvarken gemarineerd met tuinkruiden
 Varkenshaasje gemarineerd in graanmosterd
 Eendeborst filet met honingmarinade
 Lamsfilet met een krokant korstje met zuiderse kruiden
 Een huisgemaakte spies van gemarineerde kalkoenfilet en zijn groenten garnituur
 Kipfilet op zongedroogde tomaat en mozzarellakaas*

*Een pakje van wilde zalmfilet op Oosterse wijze
 Scampi brochette met zuiderse groenten
 Papillote met kabbeljauwhaasje verrijkt met lente uitjes, citrusolijfolie en hun kruiden
 Verse zalmfilet omringt met rode pest en buikspek*

Groentenbuffet:

*Gemengde jonge salade met notenmix
 Komkommersalade met tuinkruiden
 Geraspte wortelen met zoete rozijntjes
 Aardappelsalade met augurk en lente uitjes
 Waldorf salade met walnootjes
 Tomatensalade met olijfjes en fetakaas
 Pastasalade met pesto en zon gedroogde tomaten
 Zuiders slaatje met gebakken courgette, paprika, aubergine en champignons*

*Cocktailesaus - tartaresaus - kerrysaus
 Aangepaste warme sauzen
 Assortiment van broodjes (3 p/p) en portie boter" € 18,50 p/p*

Zomer barbecue / Kinderbarbecue

"Mini hamburger Mini chipolata worst Mini hoevekipfilet + saladbar, koude sauzen en broodjes"	€ 7,50	p/k
--	--------	-----

Zomer barbecue / Aanvullingen voor de barbecue

Gebakken jonge aardappeltjes met ui en spek	€ 1,70	p/p
Gepofte aardappel met hofmeesterboter	€ 1,20	p/p
Gegratineerde aardappelgratin	€ 1,95	p/p
Warme seizoengroentjes	€ 2,80	p/p

Zomer barbecue / Aperitiefhapjes op de barbecue

Brochette van scampi's met peppadew sausje	€ 0,90	p/p
Zuiders zalm dobbelsteentje afgewerkt met een balsamico van mango	€ 0,90	p/p
Witte pens in een spekjasje	€ 0,80	p/p
Spiesje van kip, breydelspek en kerstomaatje	€ 1,10	p/p
Een gevogeltespiesje van Barbados	€ 1,10	p/p
Een lolie van tonijnfilet met groene pesto	€ 1,00	p/p
Een zacht gerookt maatje met z'n garnituur	€ 1,10	p/p

EXTRA SERVICE

Bediening	Prijs overeen te komen
Koken of bakken	Prijs overeen te komen
Afwas	Prijs overeen te komen
Tafellinnen	Prijs overeen te komen
Tafeldecoratie	Prijs overeen te komen
Huur van extra materiaal	Prijs overeen te komen
Aangepaste wijnen	Prijs overeen te komen

Partytent te huur

Partytafeltjes te huur

BIJKOMENDE INFO

Wij vragen om een voorschot te bezorgen van 40%, één week voor de aanvang van uw feest.

Uw feest kan volledig ingericht worden zoals u het zelf wil en wij kunnen u hierbij helpen.

Wij hopen hiermede toch een idee te geven wat de mogelijkheden zijn wanneer u een feest wil organiseren. Uiteraard staan wij open voor eventuele wensen of suggesties.