

Met onze catering en BBQ komen wij bij u thuis of op locatie vanaf 25 personen. In deze folder vindt u alle Huysgemaakte hapjes en gerechten die u kan gebruiken om uw menu samen te stellen.

Vragen?
Suggesties?
Wij helpen u graag!

Marktstraat 54
Lichtervelde
0472 636 100
info@huys54.be

WALKING DINNER

Hapjes

Vitello tonnato
Wrap pulled chicken | puntpaprika
Vers gesneden carpaccio
Krokante scampi | pestodip
Roomsoepje van het seizoen
Gerookte eendenborst | mango
Tonijn | wasabi | wakame

Gerechtjes

Houtgerookte zalm | guacamole
Gedroogde ham | Charentais | Breydelhamkroketjes
Gegrilde zeebaars | groenterijst | Hollandaise
Penne met scampi en rode pesto
Houtlands varkenshaasje | primeurgroentjes
Chateaubriand | peperroom | scoops

Desserts

Duo wit | bruin chocoladeschuim
Panna cotta | bosvruchten
Cheesecake mango | framboos
Brownie | rood fruit | vanille
Vanilleroom | chocolade

45.-/pp : (vanaf 30 p)

keuze uit 3 hapjes, 3 gerechtjes, 2 desserts

Bent u op zoek naar iets anders, dan horen we dit graag.....

Marktstraat 54
Lichtervelde
0472 636 100
info@huys54.be

Koude hapjes 2,50.- / stuk

Bagel met gerookte zalm
Zwarte pens met gekarameliseerde appel
Quiche van bospaddenstoelen en gedroogde ham
Grieks slaatje van komkommer, feta, olijf & rode ui
Haring met appel en rode biet
Tulip van zalm & dille
Hoorntje met tonijnmousse
Guacamole, gemarineerde tomaat & gedroogde ham

3,50.- / stuk Luxe hapjes

Tataki van tonijn met zeewiersalade en wasabi
Cocktail van grijze garnalen en kwartelei
Carpaccio van coquille en passievrucht
Rundscarpaccio
Vitello tonnato
Wrap pulled chicken & puntpaprika
Gerookte eendenborst & mango

Warme hapjes 2,70.- / stuk

Bladerdeeg van Emmentaler kaas en gerookte zalm
Scampi in panko
Gemarineerd spiesje
Mini-vidé met kabeljauw en jonge prei
Huisbereid worstenbroodje
Duo van kaas- en garnaalkroketjes
Breydelhamkroketjes
Kippenboutje
Roomsoepje van het seizoen
Bruschetta look/gemarineerde tomaat
Gegrilde scampi

32.- / pp Receptieformule

Bagel met zalm
Scampi in panko met verse tartaar
Vitello tonnato
Gemarineerd spiesje
Breydelhamballetjes

Irish beefburger met roze peperjus en rucola
of
Flatbread pulled chicken

Chocolademousse met krokantje
Panna cotta, bosvruchten en munt
Seizoensfruitslaatje

BBQ

Hapjes 2,50.- / stuk

Breydelspek
Kippenboutje
Scampi
Spiesje
Kippenvleugel
Worstje

Formule II 26.- / pp

Scampi brochette met appelcurry
BBQ worst
Gemarineerde kip
Chateaubriand van de chef

Formule IV 29.- / pp

Gegrilde Noorse zalmfilet
Côte à l'os met roomsaus
Huysgemaakte frietjes

Vanaf 25p serveren wij graag de bbq formule van uw keuze, een ruim assortiment koude groentjes, verse cocktail, mayo & tartare, aardappel- & pastasalade.

Wenst u een andere formule dan spelen we graag in op uw vraag.

Servies, vaat altijd inbegrepen, kok en personeel optioneel (min 2 p)
Verplaatsing tot 10 km inbegrepen.

Formule I 21.- / pp

BBQ worst
Ribbetjes
Kippenpilon
Gemarineerd spek

Formule III 27.- / pp

Gegrilde zalm
Varkenshaasje
Gemarineerd kalkoenlapje
Chateaubriand van de chef

Formule V 30 / pp

Gegrilde gamba's
Noorse zalmfilet
Mechelse koekoek
Lamsfilet
Gegrilde groentjes

Catering

Voorgerecht 12.- / pp

Carpaccio van Belgisch witblauw
Vitello tonnato
Zalmfilet op vel gebakken
Zeebaars op vel gebakken
Gedroogde ham, Charentais, breydelhamkroketjes
Houtgerookte zalm met guacamole

23.- / pp Hoofdgerecht

Varkenshaasje uit het Houtland
Suprême van parelhoen met dragonsaus
Wit van Mechelse koekoek
+5.- Irish rib eye met jus van 2 pepertjes

Keuze uit:
Warme of koude groentjes
Frietjes | kroketjes
Hertoginnenaardappelen | gratin

Mini desserts 3.- / st

Bourbonroomijs met chocoladesaus
Seizoensfruit
Zwarte woud taartjes
Bretoens appeltaartje
Tarte tatin
Berlijnse bol
Crème brûlée
Chocolademousse met krokantje van amandel
Panna cotta, bosvruchten en munt

22.- / pp Dessert buffet

Fruitsalade van het seizoen
Chocolademousse
Tiramisu met Bastogne koek
Chocoladetaart
Mousse van Belgische aardbeien
Vergemaakte pannenkoekjes op de plaat
Bourbonroomijs
Chocoladefontein met vers fruit en nonnenbillen
Crème brûlée
Normandische appeltaart
Mousse van passievrucht
Javanais

