

Koude buffetten

EURO

Bij alle koude buffetten zijn inbegrepen:

Saladebar - koude sausjes - aardappelsla of frietjes - rijst en pasta

Buffet 1 **23,00/pers.**

gestoomde zalm met asperges en roomkaas - tomaat met verse vissalade - meloenpunt met ham - gerookte forel met appel gebakken scampies - eitjes met tonijn - visterrine - vleesterrine kippevleugels - fetta en olijven - buche van gerookte zalm

Buffet 2 **27,00/pers.**

idem met toevoeging van rundscarpaccio - gebakken lamsbout gebakken gambas - gevulde beenhamrolletjes en tomaat garnaal

Er is ruim voldoende en veel aandacht voor presentatie.

Walking Dinner

NIEUW

EURO

Wandel door uw feest en geniet

van onze wereldkeuken in menuvorm 'zalig en inventief'

Walking dinner 1 **40,00/pers.**

Walking dinner 2 **50,00/pers.**

Vraag naar onze suggestie's

Kindergerechten

EURO

Macaroni met kaas en ham **6,00/pers.**

Spaghetti bolognaise **6,00/pers.**

Hamburger met frietjes **6,00/pers.**

Biefstuk - frietjes **8,00/pers.**

Kip - appelmoes - kroketjes **8,00/pers.**

Kalkoen - perzik - roomsausje - puree **10,00/pers.**

Barbeque

EURO

Bij al onze BBQ zijn inbegrepen:

Saladebar - rijst - pasta - sausjes warm en koud

aardappel warm en koud

BBQ 1 **15,00/pers.**

Worst - speklapje - brochette gemengd - kipfilet - kotelet

BBQ 2 **18,00/pers.**

Ribbetjes - worst - kipfilet - lamsbout - witte worst varkenshaasje - biefstuk

BBQ 3 **21,00/pers.**

Entrecote - lamsbout - ham - kipfilet - worst - ribbetjes

Luxe BBQ **24,00/pers.**

Slaatje met geitenkaas spek en honing azijnsaus of Tartaartje van makreel met zalm en bieslooksaus en Lamsbout met tijm, Varkenshaasje gelakt zoet zuur, Biefstuk, Buffet van salades: creatieve gemarineerde groentebereidingen Aardappelgratin

Luxe BBQ **30,00/pers.**

Gegrild zalmstuk met bearnaise of Visbrochette met champagne boter en Filet pure, Lamsbout, Eendenborst, Buffet van salades: creatieve gemarineerde groentebereidingen Aardappelgratin Ananascarpaccio met muntsuiker

Deze BBQ's zijn zonder dienst en kunnen perfect afgeleverd worden.

Hopende te kunnen meewerken aan het welslagen van jullie feest verblijven wij,

Met vriendelijke groeten,

Het food@location team
Wim Casteleyn, 0474 78 66 82

druk. vanhontsebrouck gis@tel



Food@location

Passie voor koken met kwalitatieve ingrediënten, creativiteit, culinaire finesse en verfijnde presentatie

Food@location Traiteur

Wim Casteleyn Cook of the Belgian football team

Leiseleveld 61
8200 Brugge (St.-Michiels)
Gsm 0474 48 66 82
Gsm 0486 78 48 77
Tel. 050 70 07 80
wim.casteleyn1@telenet.be
www.food-at-location.be

Aperitiefhapjes

	EURO
Lepelhapjes	1,50/stuk
Gevulde glaasjes	1,80/stuk
Vingerhapjes	1,50/stuk
Hapjes op bordjes	1,80/stuk
Verwenbordje met 4 koude hapjes	8,00/bordje
Verwenbordje met 6 hapjes koud en warm	10,00/bordje
Tapa's	8,00/bordje
Exotische vruchtenschotel (groenten/fruit)	2,00/pers.

Starters koud

	EURO
Salade met krokante tongreepjes en sinaasappel vinaigrette	14,00/pers.
Tonijn - komkommer - gefruite lookplakjes serrano ham en dobbelsteentjes eendenlever	15,00/pers.
Makaron van peperkoek met porto bavarois	12,00/pers.
Scampi - tomaten - kruidensla - mozzarella - salsavan rode ui	14,00/pers.
Salade met geitenkaas - appeltaartje en honing azijn sausje	14,00/pers.
Terrine van Lotte - zalm - coquilles en bieslooksausje	15,00/pers.
Gemarineerde asperges met gerookte zalm	15,00/pers.
Noorse gerookte visschotel	12,00/pers.
Eendenlever 'classique style'	14,00/pers.
Kreeftbereidingen	dagprijs
Zeeuwse oesters gekraakt	1,50/stuk

Soepjes

	EURO
Japans groentesoepje - kip - scampi	5,00/pers.
Zeeuwse mosseltjes en stilton	4,00/pers.
Pompoen - wortel - koriander - garnalen	4,00/pers.
Bloemkool - gele curry - gerookte zalm	4,00/pers.
Coquille - tomaat - gebakken sla - crème soepje	5,00/pers.
Huisgemaakte dagsoep	2,50/pers.

Starters warm

	EURO
Flensje - zalm - baars - prei - blanke boter	16,00/pers.
Garnaalkroketten 'maison' rijkelijk voorzien van garnalen	4,50/stuk
Gegratineerde visschelp	10,00/stuk
Ovenpannetje met 5 stukken verse vis en prei	14,00/pers.
Paling zoals jij het wil	voorgerecht 15,00/pers. hoofdgerecht 18,00/pers.
Vis van het jaar 'rode poon' met scampi curry 'suchet'	14,00/pers.
Tongscharrolletjes op z'n 'Normandisch'	14,00/pers.
Grietbot kort gegrild - tomaat - oesterzwam - peterselie	18,00/pers.
St.-Jacobsnootjes met Ricard	15,00/pers.

Hoofdschotels

	EURO
Lamsbout met groentemengeling - bordelaisesaus	22,00/pers.
Kalfsniermetjes met mosterd en dragon	20,00/pers.
Eendenborst met mango - appel en groene peper	18,00/pers.
Kipfilet met mozzarella - gandaham en pancokorstje	15,00/pers.
Gebakken rundsgebraad met een jus van tym	16,00/pers.
Gebraseerde ham met paddenstoelen roomsaus	14,00/pers.
Parelhoenfilet met ananas en roze peper	15,00/pers.
Kalkoen tournedos met druiven en rozijntjes	15,00/pers.
Varkenshaasje met een sausje van palmbier spek - zilveruitjes en paddenstoelen	15,00/pers.

Wildbereidingen in het seizoen van ong. 15 oktober tot 15 januari

Vegetarische gerechten

	EURO
Groentenlasagne - courgette - tomaat - paddenstoel - mozzarella	14,00/pers.
Quornfilet met gebakken aardappel en groentesalade	14,00/pers.
Spaghetti met ratatouille saus	12,00/pers.
Bord met gemengde salades - toppings - low fat dressing	10,00/pers.
Risotto - quorn - groene asperges - tomatencoulis parmesan en basilicum	15,00/pers.
Slaatje van mozzarella tomaat rucola en dennepitjes	14,00/pers.
Duizendblad van quorn - krokante groentjes - peterselie room	15,00/pers.

Nagerechten

	EURO
Caramelflan met rood fruit en vanilleroom	6,00/pers.
Gebakjesbord met 3 mini-gebakjes	6,00/pers.
Chocolademousse met krokant koekje	6,00/pers.
Rood fruit in camparigelei met amarettoroom	8,00/pers.
Vanillebavarois - frambozensaus - seizoensfruit	7,00/pers.
Tiramisu	6,00/pers.
Groot nagerecht bord met mini gebak - vers fruit chocolade mousse - bavarois ...	10,00/pers.
Eigen creatie met chocolade en fruit	9,00/pers.
Gesuikerde en chocoladevruchten	1,40/stuk
Gevulde tulipe met fruitsalade	8,00/pers.
Carpaccio van ananas met muntsuiker	8,00/pers.
Dessertenbuffet vanaf 8 personen Profitterollen - rijsttaart - grootmoeders appeltaart vanillebavarois met seizoensfruit - verse fruitsalade met munt gesuikerde vruchten - crème brulée - chocolademousse tiramisu - gevulde cups ...	14,00/pers.
Met ijs	supplement 3,00/pers.

Wij maken ook fruitstukken (dagprijs)

Gezellig mee aanschuiven

	EURO
Klassieke vleesgourmet 500 gr. vlees - groenteborrel - aardappeltjes koud en warm sausjes - fruit garnituur	18,00/pers.
Luxe vleesgourmet idem met extra eenden-, lams- en kangeroefilet	20,00/pers.
Visfondue: 500 gr. vis met garnituren	20,00/pers.
Kaasschotel: verzorgde schotel met kaasvariatie brood - sla - confituren - noten en fruitgarnituur (vanaf 6 pers.)	20,00/pers.
Breugelbuffet: meesterham - boereworst - lunchworst - bloedworst - witte worst americain - breydelpek - hoofdvlees - boerepaté - droge worst - kaas brood - ovenspek - gebakken worst - eitjes - aardappel in de pel zure garnituren - gemengde sla - vinaigrette (vanaf 10 pers.)	18,00/pers.