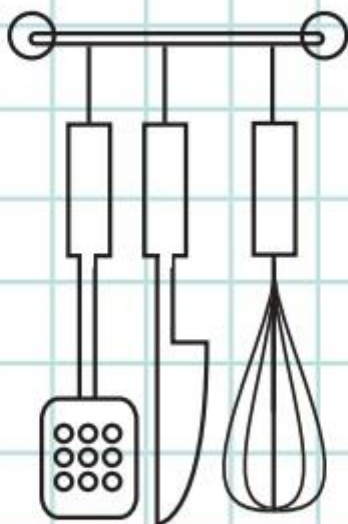


FREDERIK.



FULL-SERVICE CATERING
ONTBIJT- SEMENARIES
HOME COOKING

info@catering-marien.be

Aperitiefhapjes

Koude aperitiefhapjes

	prijs/stuk
Witloofblaadje met grijze Noordzeegarnalen	€ 3,00
Rundcarpaccio met parmazaan en pijnboompitjes	€ 3,00
Parmaham met meloenbolletje	€ 3,00
Kerstomaatje met mozzarella en basilicum	€ 2,50
Kerstomaatje met grijze Noordzeegarnalen	€ 3,50
Lepelhapje met kruidenpannenkoekje, zure room en gerookte zalm	€ 3,00
Lepelhapje met granaatappel en jonge haring	€ 3,00
Mini ratatouille, marinade van pepers en crumble van geitenkaas	€ 3,00
Koud erwtensoepje met munt	€ 3,50
Haringhapje met appel en rode biet	€ 3,50
Rauwkostgroentjes met dipsausjes (10 personen)	€ 12,50
Variatie van vers bereide humus met huisgemaakte grissini's (10 personen)	€ 20,00
Tafelplateau met borrelhapjes (olijven, salami, ansjovis, kaas, ...)	€ 17,50

Warme aperitiefhapjes

	prijs/stuk
Pruimpje met spekjasje	€ 3,00
Kippenboutje	€ 3,50
Minigarnaalkroketje	€ 4,00
Warm geitenkaasje met spek en honing	€ 3,50
Scampi met kokos-currysausje	€ 3,50
Wijngaardslak met lookboter	€ 3,00
Gegrilde oester met witloof	€ 5,50
Kaaskroketje	€ 3,00
Bladerdeegkorstje met garnaaltjes	€ 4,00
Warm soepje	€ 3,50

Wereldwijde hapjes

	prijs/stuk
Gemarineerde en gevulde minipaprika, olijf en champignons (bordje)	€ 3,00
Pikante kippenvleugeltjes	€ 3,00
Verse huisbereide loempia	€ 3,50
Trio vantacco's	€ 4,50
Sashimi van Tonijn (met wasabi en sojasaus)	€ 3,50

Soepen

	prijs/pers
Witloofroomsoepje met Noordzeegarnaaltjes	€ 5,50
Fijn kervelsoepje	€ 4,50
Tomatensoep met room	€ 4,50
Gegratineerde uiensoep	€ 4,50
Aspergeroomsoepje (seizoensgebonden)	€ 5,00
Thaise rode currysoep	€ 4,50
Stevige erwtensoepe	€ 4,50
Bisque van garnalen	€ 6,00
Vissoepje	€ 5,50
Bisque van kreeft	€ 7,50
Broccolisoepe	€ 4,50
Gazpacho	€ 4,50
Minestrone	€ 4,50

Voorgerechten

Koude voorgerechten

	prijs/pers
Trio van zalm met slagarnituur	€ 14,50
Slaatje met gerookte eendenborst	€ 14,50
Tomaat met garnalen en slagarnituur	€ 16,00
Spaanse ham met honingmeloentje	€ 12,50
Huisgemaakte ganzenleverpastei met uienconfituur en gekarameliseerde appeltjes	€ 16,00
Zeevruchtenslaatje	€ 14,00
Serranoham met tomaatjes en mozzarella	€ 14,00
Halve kreeft met garnituur	€ 18,00
Slaatje met ganzenleverpastei en Armagnac	€ 16,50
Rundcarpaccio met garnituur	€ 14,50
Zalmtartaar met garnituur	€ 14,50
Carpaccio van Schotse zalm en St. Jacobsvruchten	€ 18,00

Warme voorgerechten

	prijs/pers
Huisgemaakte garnaalkroketjes	€ 12,00
Pasteitje met kip en paddenstoelen	€ 10,50
Pasteitje met zeevruchten	€ 12,00
Scampi met look en wilde rijst	€ 12,50
Scampi met een duivels roomsausje en pasta	€ 12,50
Half kreeftje met pittig kruidensausje	€ 18,00
Rode Poon filet met gewokte groentjes	€ 14,50
Gegrilde gamba's met glasnoedels en oosterse marinade	€ 16,00
Asperges op zijn Vlaams (seizoensgebonden)	€ 14,50
Rode mul met uitjes, zeekraal en sluimerwten	€ 16,00
Lasagne van krab en asperges met kreeftsausje	€ 16,50
Asperges met Mousselinesausje (seizoensgebonden)	€ 15,00
Slaatje van warm geitenkaasje met Wilrijkse honing	€ 12,50

Hoofdgerechten

Bistrokeuken

Vol au vent	prijs/pers € 16,50
Stoverij met bruin bier	€ 16,50

Hoofdgerechten vlees

Gegrilde Côte à l'os met béarnaise	prijs/pers € 26,00
Haantje in wijnsaus	€ 21,00
Kalfstong in Madeira	€ 22,50
Kip uit Bresse met fijne champagnesaus	€ 23,00
Krokant gebakken kalfszwezerik met mosterd	€ 28,00
Lamsnavarin met krieltjes (stoofpotje)	€ 24,50
Gelakte eend met portosaus	€ 21,00

Hoofdgerechten vis

Kabeljauw op een bedje van spinazie en witte wijnsaus	prijs/pers € 23,00
Zee tong Duglère	€ 22,00
Gepocheerde tarbotfilet uit Oostende	€ 25,50
Paling in het groen	€ 22,00
Gebakken zeebaars met kalfsjus	€ 22,50
Bouillabaisse uit Marseille	€ 24,00
Roggevlugel met botersausje en kappertjes	€ 27,50
Gegrilde zeeduivel met brandade van venkel & artisjok	€ 27,50
Zonnevis met fijne groentjes	€ 24,00
Tongrolletjes met kreeftensaus	€ 26,00

Desserten

Ijslam of ijstaart (smaken en afwerking naar keuze)	prijs/pers € 5,50
Taart of stapeltaart	€ 5,50
Chocolademousse bruin	€ 4,50
Chocolademousse wit	€ 4,50
Chocolademousse bruin en wit	€ 4,50
Riz condé	€ 4,00
Verse fruitsla	€ 6,00
Assortiment mini-gebakjes	€ 9,50
Aardbeienbavarois	€ 4,50
Javanais (Weens gebak)	€ 4,50
Crème brûlée	€ 6,00
Desserten buffet (vanaf 20 pers.)	€ 9,50

Buffeten

Koud buffet type 1

Gekookte ham met asperges
Rosbief
Ham met meloen
Varkensgebraad
Kippenbout
Fijnkost
Groentekrans
Aardappelsla
Cocktail en tartaar

prijs/pers
€ 24,50

Koud buffet type 2

Tomaat garnaal
Gekookte ham met asperges
Rosbief
Ham met meloen
Varkensgebraad
Kippenbout
Fijnkost
Groentekrans
Aardappelsla
Cocktail en tartaar

prijs/pers
€ 28,50

Warm en koud buffet type 1

Koud: * Gekookte ham met asperges
* Tomaat garnaal
* Rauwe ham met meloen
* Kalkoengebraad Hawaï
* Aardappelsla
* Groentekrans
* Sauzen

Warm: * Tomatensoep
* Vol au vent
* Tongrolletjes met kreeftensaus
* Pureeaardappeltjes

prijs/pers
€ 30,50

Warm en koud buffet type 2

Koud: * Gekookte ham met asperges
* Tomaat garnaal
* Rauwe ham met meloen
* Kalkoengebraad Hawaï
* Aardappelsla
* Groentekrans
* Sauzen
* Gestoomde zalmfilet

Warm: * Tomatensoep
* Vol au vent
* Tongrolletjes met kreeftensaus
* Varkensgebraad in pepersaus
* Warme groetenwaaier
* Gebakken aardappelen

prijs/pers
€ 36,50

Assortiment mini-pistolets (5 stuks per persoon)

prijs/pers
€ 5,00

Paëlla

prijs/pers

Kip, konijn, gamba's, zeevruchten

Paëlla schotels kunnen vanaf	20 pers.	€26,50
	40 pers.	€ 24,50
	Boven 60 pers.	€ 21,50

Breugheltafel

prijs/pers

Assortiment koude groenten

€ 26,50

Duo van paté met aangepaste confituren

Gegrilde ribben

Frikadellen met krieken

Salami en boerenkop met mosterd

Plateau charcuterie

Witte en/of zwarte pensen met appelmoes

Gebraad

Assortiment brood en boter

Gebakken patatjes

Rijstpap

Pasta's

Pasta en saus naar keuze

€ 7,50 p.p.

Pastakeuze: Spirelli

Penne

Spaghetti

Sauskeuze: Bolognaise

Klassieke Carbonara

Kaas en hamsaus

Dranken:

Lobetia wit & rood: €14.50

Instapwijnen.

Santa Tresa Purato Wit: €18.65

Aroma's van rijp wit fruit (peer, meloen) met ook florale aroma's en amandeltoetsen. Mooie harmonie in de mond door een volle aanzet met voldoende frisheid tot in de finale.

Santa Tresa Purato Rood : €18.65

Gulle aroma's van rijpe rode vruchten (kersen, bosbessen), pruimen en vijgen, ook wat zuiderse kruidentoetsen. Het pallet is harmonieus en zuiver, met prima fruitmaterie en rijpe tannine.

Domaine de Bassac Armonia Wit: €18.95

Aromatisch boeket met een weelde van rijp fruit .Sappig in de mond met accenten van geel fruit, clementine, en witte perzik. Plezierwijn op en top met een mooie prijs/kwaliteits!

Silver 'Mondial du vin bio' 2015

Domaine de Bassac Armonia Rood: €18.95

Mooi evenwichtige wijn met fruitige accenten en aangename kruidigheid. Een schoolvoorbeeld van een geslaagde assemblage! Zéér mooi voor zijn prijs...

Bronzen medaille millésime bio 2015

Pablo Claro Selecion Especial Sauvignon blanc: €20.90

100% Sauvignon blanc

Koude pré-fermentatie maceratie, fermentatie op lage temperatuur om aromatisch potentieel van Sauvignon blanc te optimaliseren. Elegant boeket van rijpe citrusvruchten, exotische vruchten, en peer. Fris en aromatisch met prima balans.

Lobetia Roble tempranillo/Petit Verdot: (6 maanden eiken vat) €20.90

blend van 70% Tempranillo & 30% Petit Verdot. s'Nachts geogst om aroma's en frisheid te optimaliseren, koude pré-fermentatie maceratie, 6 maanden eik rijping op Amerikaanse vaten, zéér lichte filtering. Kersenkleur met boeket van rode vruchten, koffie, en specerijen. Intens fruitig, mooie concentratie en balans, behoorlijke complexiteit en lengte.

Frisdranken / waters / bieren:

Fruitsap	€ 6,00 p. Liter
Kleine flesjes	€ 2,20 p. st.
Grote flessen	€ 6,50 p. st.
Pils	€ 2,20 p. st.
Vat Jupiler	€ 330,00 p. st.
Speciale bieren	€ 3,50 p. st.

Cocktails:

€ 550 (max 15 pers.)

Inclusief:

- Serveertafel met stretchrok
- 1 bartender voor 3 uur
- Ingrediënten / ijs / glazen
- Cocktailkaart
- 40 cocktails
- ➔ € 9,00 per extra cocktail

Al onze prijzen zijn per persoon en BTW incl.

Ook kunnen wij steeds een persoonlijk voorstel uitwerken dat voldoet aan uw specifieke verwachtingen.

Heeft u vragen over allergenen? Wij staan u graag te woord.