

TRAITEUR CONCEPTEN.

Hieronder vind je een overzicht van onze heerlijke traiteur concepten.
Combinaties zijn steeds mogelijk.

1. WALKING DINNER.

Verschillende kleine hapjes in individuele porties.

KOUD.

- . Rundscarpaccio - truffel - rucola
- . Ceviche zeebaars - mango - chili
- . Zalm gravad lax - zure room
- . Green gazpacho - grijze garnaltjes
- . Tostada - tartaar tonijn - wasabi
- . Garnalencocktail
- . Vitello tonnato
- . Krab - avocado - tobiko gold kuit
- . Mousse ricotta - parmaham - vijg
- . Panna cotta parmezaan - erwtencoulis - edamame
- . Vijgjes - geitenkaas - pistache
- . Pan con tomate

WARM.

- . Ravioli noordzeekrab - tom kha
- . Garnaalkroket
- . Tempura nobashi garnalen - kruidenmayonaise
- . Gemarineerd kipspiesje - pinadasaus
- . Mosselsoepje
- . Scampi diabolique
- . Boudin blanc - peperkoek
- . Crabcakes - limoenmayonaise
- . Visballetjes - Thaise currysaus
- . Gelakt buikspek
- . Springroll met wakamé

DESSERT.

- . Witte chocolademousse - popcorn
- . Tiramisu
- . Chocoladecrème – silken tofu - hazelnootijs
- . Apple-crumble cheesecake
- . Pindamousse – chocolade – grof zeezout
- . Sabayon – rode vruchten

2. BUFFET.

Grote schalen uitgestald vol lekkers. Onze specialiteit!

FOU SIGNATURE.

- . Zalm gravad lax - zure room - limoen
- . Tagliata entrecote - huisgemaakte pesto - pistache - basilicum
- . Lobster rolls
- . Pasta vongolé
- . Gepofte polderaardappel - zure room - grijze garnaltjes - haringkaviaar
- . Gemarineerde kippendijspiesjes - huisgemaakte pindasaus
- . Cilbir (gepocheerde eitjes in yoghurt)
- . Gekonfijte kerstomaatjes - yoghurt - zeekraal
- . Parelcouscous - gegrilde perzik - dukkah - burrata
- . Gegrilde aubergine - soja/tahinidressing - granaatappel
- . Bijhorende huisgemaakte sauzen - dips
- . Brood - boter

FOU QUICHES.

- . Quiche Lorraine
- . Quiche snijbiet - ricotta - pijnboompitjes
- . Quiche mozzarella - kerstomaatjes
- . Quiche gerookte zalm - courgette - geitenkaas
- . Parelcouscous - gegrilde perzik - dukkah - burrata
- . Gegrilde kropslaatjes - dressing
- . Cilbir (gepocheerde eitjes in yoghurt)
- . Gekonfijte kerstomaatjes - yoghurt - zeekraal
- . Bijhorende huisgemaakte sauzen - dips
- . Brood – boter

FOU SEAFOOD.

- . Zalm belle vue
- . Ceviche zeebaars - mango - chili
- . Gamba's à la plancha
- . Gepofte polderaardappel - zure room - grijze garnaltjes - haringkaviaar
- . Mosseltjes - venkel - room
- . Ravioli Noordzeekrab - tom kha
- . Tomate crevette
- . Kreukels
- . Vulken
- . Maatjes - jonge ui
- . Gegrilde kropslaatjes - dressing
- . Carpaccio tomaten - basilicum
- . Zachtgekookte eitjes - groene kruiden
- . Bijhorende huisgemaakte sauzen - dips
- . Brood – boter

- . Optie kreeft (belle vue of gegrild met basilicumboter)

3. OESTERBAR.

- . Verse oesters ter plaatse geopend
- . Presentatie op schilferijs
- . Verschillende sauzen/garnituren mogelijk

4. PAELLA.

- . Live bereiding in onze grote paellapan (tot 70 personen)
- . Ingrediënten: gamba's, mosselen, inktvis, kippenbillen, huisgemaakte bisque en als secret ingrediënt spicy 'nduja