

Feestmenu

2023-2024



Feestmenu

2023-2024

VOORGERECHTEN

HERT

Tartaar
parmezan-beukezwam
18€

KABELJAUW

Tartaar
rammenas-karnemelk
16€

ZALM

Gravad lax
quinoa-granaatappel
16€

WILDPASTEI

Brioche-confit-slaatje
14€

SOEPEN

BISQUE SCHAALDIEREN

8€/0.5L
14€/1L

TOMATENSOEP

5€/0.5L
9€/1L

CHAMPIGNONSOEP

6€/0.5L
11€/1L

DESSERTS

DESSERT ASSORTIMENT

3 st/pp 14€
4 st/pp 17€
5 st/pp 20€

KAASBORDJE BUFFET

Chutney - brioche
notenbrood - confituur
10€ PP

KERSTBUCHÉ

8€ PP

IJSTAART

9€ PP

VLEESGERECHTEN

HERT

Wintergarnituur
grand veneur
30€

WILDRAGOUT

Wintergroenten
boschampignon
24€

KALKOENROLLADE

Wintergroenten
oesterzwammen -rozijnen
22€

VISGERECHTEN

KREEFT

A l'armoricaine
groentenbrunoise - tagliatelle nero
Dagprijs

ZEEWOLF

Bospaddestoelen - rissoto - garnaalboter
24€

KABELJAUW

Brandade - witloof - mosterdsaus
30€

ZEEBAARS

Fregola - prei-kokkels -miso
27€

Bij de gerechten zijn gratin of amandelkroketten inbegrepen

Feestmenu

2023-2024

Gourmetschotel

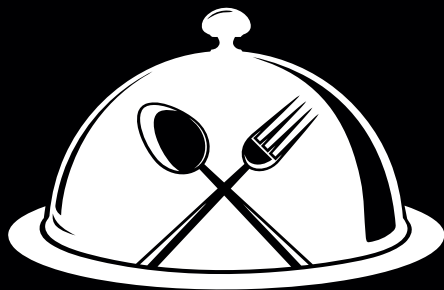
Scampispiesje • rundstournedos
gemarineerde kip • brasvarmedaillon
kalf orlof • kruidenworst • hamburger
pepersaus • champignonsaus • tartaar • andalouse
warme krieltjes • tomaat-komkommersla
wortel-knolseldersla
Houthakkersbroodjes

32€/pp

Schotel van Vis en Zeevruchten

Gerookte heilbot • zalm Belle-Vue,
tomaat garnaal • oesters • mosselen
kukkels • gamba • langoustine • gerookte forel,
komkommer krabvlees • 1/2 kreeft
eitje • aardappelsla • gemengde sla
tartaar • mayonaise • cocktail
houthakkersbrood

62€/pp



GIO Foodevents

*Freelance chef
Kok aan huis
Catering*

Vragen/bestellingen :

cateringgio@gmail.com

www.giofoodevents.be

0474 31 70 65