



Home-Cooking, catering, decoratie, recepties,...

www.trend-events.be

HAPJES

Hapjes met vis:

- Kruidenpannenkoek met gerookte zalm € 1.20 st.
- Witloofblaadje gevuld met huisbereide krabsla € 1.20 st.
- Mousse van gerookte forel op komkommerschijfje € 1.30 st.
- Terrine van zeeduivel met porei € 1.30 st.
- Tartaar van zalm met dille € 1.40 st.
- Scampi met zacht currysausje € 1.40 st.
- Bavarois van gerookte paling met zure room € 1.40 st.
- Rivierkreeftjes met appel en kurkuma € 1.40 st.
- Kerstomaatje gevuld met grijze garnalen € 1.60 st.
- Zeeuwse oester gemarineerd met balsamico € 1.80 st.

Hapjes met vlees:

- Roosje van gandraam met cavaillon € 1.20 st.
- Terrine van kip met tuinkruiden € 1.20 st.
- Casinobrood met kruidenboter en serranoham € 1.20 st.
- Mousse van ham met looktoast € 1.20 st.
- Pastrami met balsamicosirop € 1.30 st.
- Gerookte eendenborst met mango € 1.30 st.
- Mousse van kwartel met ganzenlever € 1.40 st.
- Soesje met ganzenlever € 1.70 st.

Warme hapjes

- Huisbereide kaaskroketjes € 1.20 st.
- Soepje naar keuze € 1.50 st.
- Mini pizza € 1.50 st.
- Worstenbroodje € 1.50 st.
- Quiche van de chef € 1.50 st.

Belegde broodjes assortiment € 1.40 st.

Assortiment warme, koude hapjes, soepjes,
belegde broodjes: gedurende 4 uren. € 14.00

KOUDE VOORGERECHTEN MET VIS.

- Rijkelijk gevulde zalmcocktail. € 5.95 st.
- Salade met gepocheerde zalm. € 5.95 st.
- Knapperige salade met trio van zalm. € 6.50 st.
- Terrine van Tarbot en zalm met garnituren. € 6.50 st.
- Torentje van forelmousse met komkommer € 6.50 st.
- Cocktail van grijze garnalen. € 6.95 st.
- Gerookte visschotel van de chef. € 7.95 st.
- ½ cavailon rijkelijk gevuld met Zeevruchten cocktail € 7.95 st.
- Scampisalade met pijnboompitten en meloenvinaigrette. € 8.50 st.
- Carpaccio van tonijn met zongedroogde tomaten en limoen. € 9.95 st.
- Kreeftcocktail geparfumeerd met passievruchten. Dagprijs
- Halve kreeft belle-vue Dagprijs

KOUDE VOORGERECHTEN MET VLEES.

- Parmaham met meloen € 5.50 st.
- Terrine van konijn met basilicum € 5.50 st.
- Salade met spekjes, hesp en kaasblokjes € 5.50 st.
- Duo van paté met uienconfituur € 5.95 st.
- Mousse van gerookte kip met garnituren € 5.95 st.
- Galantine van kip met fijne groenten € 5.95 st.
- Assortiment gerookt gevogelte € 5.95 st.
- Gebakken kwarteltjes met bosbessen € 6.50 st.
- Carpaccio met parmezaanse kaas en truffelolie € 7.95 st.

SOEPEN

- Tomaten roomsoep met balletjes € 3.50
- Asperge roomsoep € 3.50
- Waterkers roomsoep € 3.50
- Franse uiensoep € 3.50
- Broccoli roomsoep met spekjes € 3.50
- Andalusische roomsoep € 3.50
- Currysoep met broodkorstjes € 3.50
- Champignon roomsoep € 3.50
- Bloemkoolsoep € 3.50
- Minestrone € 3.50
- Groentebouillon € 3.50
- Kervelsoep € 3.50
- Spruitjessoep met maredsous € 3.50
- Komkommersoep met gerookte zalm € 4.50
- Oesterzwammensoep € 4.50
- Heldere bouillon met kruidenpannenkoekjes € 5.00
- Oostendse vissoep € 5.00
- Bretoense vissoep € 5.00
- Kreeftensoep € 7.00

TUSSENGERECHTEN

- Koninginnehapje € 5.95
- Stoofpotje van gevogelte € 5.95
- Asperges op Vlaamse wijze (seizoen) € 5.95
- Quiche op wijze van de chef € 5.95
- Pannenkoek met gerookte zalm en grijze garnalen € 5.95
- Zalm in bladerdeeg met porei en peper € 6.95
- Gevulde St.-jakobsschelp € 6.95
- Lenterolletjes met groentjes en vis € 6.95
- Asperges met gerookte zalm en Hollandaise saus € 6.95
- Gebakken scampi met een pernodsausje € 7.95
- Tongrolletjes op met blanke botersaus € 10.95
- Warme kreeft met bereiding naar keuze dagprijs

VISGERECHTEN

- Gebakken zalm met blanke botersaus en bieslook. € 12.50
 - Zonnevis met een porei saus. € 12.50
 - Kabeljauwhaasje, waterkersroomsausje, grijze garnalen € 13.50
 - Zeewolffilet met fijne groentjes € 13.50
 - Tongscharrolletjes kreeftensaus € 13.50
 - Scampi (10 st.) met zachte curry saus en groentespaghetti € 13.50
 - Gegrilde tonijn, Provençaalse groenten, tomaten coulis € 14.95
 - Zeeduivel met ganzenleversausje € 17.95
 - 1/2 kreeft met bereiding naar keuze dagprijs
-
- Alle gerechten met aardappel- en groentebereiding naar keuze.
 - Elk gerecht kan met saus naar keuze!

VLEESGERECHTEN

- Gevulde kipfilet met tuinkruidensaus € 11.50
- Kalkoenfilet met champignonsaus € 11.50
- Varkensgebraad op Provençaalse wijze € 11.50
- Rollade van kip en fijne groenten en portosaus. € 11.50
- Kalkoentournedos op Limburgse wijze € 11.95
- Lamsbout op de wijze van Nice € 12.95
- Varkenshaasje met jagersaus € 12.95
- Parelhoenfilet op wijze van de chef € 13.95
- Lams oester met rode wijn en mosterdzaadjes € 15.50
- Eendenborstfilet met sinaasappel -peper saus € 15.50
- Kalfsgebraad met Spaanse saus € 17.50
- Kalfstournedos op Grootmoeders wijze € 17.50
- Tournedos met saus naar keuze € 17.50
- Lamsfilet met tijmsaus € 17.50
- Wildgerechten in het seizoen verkrijgbaar!

- Alle gerechten met aardappel- en groentebereiding naar keuze.
- Elk gerecht kan met saus naar keuze!

DESSERTS

- Gateau met slagroom of crème au beurre € 3.95
- Dame blanche met slagroom € 4.50
- Torentje van witte chocolade en chocolademousse € 4.90
- Verrassingsdessert € 4.90
- Tiramisu € 4.90
- Hazelnootbavarois met speculaas en vanilleroom € 4.90
- Crème Brûlée € 5.00
- Chocolademousse € 5.50
- Assortiment van huisbereide bavarois € 5.50
- Strüdel van banaan met chocolade-ijs en sabayon € 5.90
- Parfait van witte chocolade met bosvruchtensorbet en in kriek gemarineerd rood fruit € 5.90
- Chocoladetaartje met sabayon van koffie en ijs € 5.95
- Ijs met vers fruit en slagroom € 5.95
- Schilderspalletje (5 proevertjes) € 6.90
- Ijstaart met foto of logo (min. 10 personen) € 6.95
- Ijsbruidstaart, fruit en coulis (min. 20 personen) € 6.95
- Ijsslammetje (min. 15 personen) € 6.95
- Dessert Buffet € 6.95

Ijstaarten minimum **3 weken** op voorhand bestellen.

WARM BUFFET

Warm buffet 1

- *Gevulde kipfilets met verse tuinkruiden
- *Varkensgebraad met champignonroomsaus

*Tongrolletjes Kreeftensaus

Of

*Zonnevis met porei

Salades, aardappel gratin, kroketten, brood, warme groenten

Prijs: € 19,95 / persoon

Warm buffet 2

*Kalkoentournedos op Limburgse wijze

*Varkensgebraad met jagersaus

*Gebakken zalm met zacht bieslooksausje

Of

*Zeewolf met blanke botersaus en kervel

*Salades, aardappelgratin, kroketten, brood, warme groenten

Prijs: € 20,50 / persoon

Warm buffet 3

*Varkenshaasje met groene peper

*Parelhoen met aardbei – pepersaus

* Kabeljauwhaasje, waterkersroomsausje, grijze garnalen

Of

*Gegrilde tonijn met Provençaalse groenten

Salades, aardappelgratin, kroketten, brood, warme groenten

Prijs: € 21,50 / persoon

Andere combinaties zijn steeds mogelijk!

MENU WARM BUFFET

Buffet 1

soep

Gevulde kipfilets met verse tuinkruiden
Of
Kalkoenfilet met champignonsausje

Gebakken zalm met zacht bieslooksousje
Of
Tongrolletjes met kreeftensaus

Dessert naar keuze
(behalve schilderspalletje en ijsstukken)

Prijs: € 22,90 / persoon

Buffet 2

Soep

Kalkoentournedos op Limburgse wijze
Of
Varkensgebraad met jagersaus

Kabeljauwhaasje met waterkerssausje
Of
Zeewolf met blanke botersaus en kervel

Dessert naar keuze
(behalve schilderspalletje en ijsstukken)

Prijs: € 23,50 / persoon

Buffet 3

Soep

* * *

Varkenshaasje met groene peper
Of
Parelhoen met aardbei – pepersaus

* * *

Zonnevis preisau
Of
Gegrilde tonijn Provençaalse groenten

* * *

Dessert naar keuze
(behalve schilderspalletje en ijsstukken)

Prijs: € 24,90 / persoon

KOUDE BUFFET.

Vleesgerechten:

- * Rosbief
- * Gevulde kipfilet met tuinkruiden
- * Huisgemaakte gehaktballetjes
- * Gandaham met meloen
- * Varkensgebraad

Visgerechten :

- * Gepocheerde zalm belle-vue
- * Tomaat met grijze garnalen
- * Eitje gevuld met tonijn
- * Gebakken scampi op Oriëntaalse wijze

Eventuele uitbreidingen:

- * Gerookte zalm, heilbot, forel, makreel (+ € 3 supplement)

Salades:

- * Sla assortiment
- * Rode koolsla met appeltjes
- * Witte koolsla
- * Wortelsla
- * Komkommersla met dragon
- * Tomatensla met sjalotjes
- * Pasta met paprika en basilicum
- * Krielaardappeltjes met uitjes en peterselie
- * Rijstsla met groenteblokjes

Sauzen:

- * mayonaise
- * tartaar
- * cocktailsaus

Broodjes:

- * Assortiment van brood

Prijs:

- * minder dan 20 personen € 20.50
- * 20 tot 40 personen € 19.95
- * 40 tot personen € 18.50

Andere aantallen / combinaties / gerechten steeds mogelijk op aanvraag.

PASTABUFFET.

- * Lasagne Bolognese
- * Tortellini gevuld met ricotta en spinazie, tuinkruidensaus.
- * Tagliatelle met gepocheerde zalm en prei saus
- * Penne met tomaten -groentensaus.
- * Assortiment brood
- * Parmezaanse kaas

Prijs: € 15,95 / persoon

- * Farfalle met gerookte zalm
- * Macaroni met kaas -hamsaus
- * Lasagne bolognese
- * Penne met kip en groenten
- * Assortiment brood
- * Parmezaanse kaas

Prijs: € 16,95 / persoon

- * Lasagne met zalm en spinazie
- * Tagliatelle met Scampi en tomatencoulis
- * Penne a la carbonara (spek)
- * Tortellini met champignons
- * Assortiment brood
- * Parmezaanse kaas

Prijs: € 17,50 / persoon

Salades:

- * tomaat met mozzarella en basilicum
- * Italiaanse salade (raketsla, pijnboompitten, olijven, pecorino)
- * Parmaham met meloen
- * Komkommersla met dragon
- * Wortelsla
- * Paprika – bonensalade
- * Farfalle met erwten en ham

+ € 5,50 supplement / persoon

EXCLUSIEVE MENU'S

Menu 1

- * Salade met gepocheerde zalm, zachte cocktailsaus en eimimosa.
- * Waterkers roomsoep met spekjes.
- * Tournedos van kalkoen, sausje van tuinkruiden en wintergroenten.
- * Chocolademousse met Grand -marnier.

Prijs: € 24,50 / persoon

Menu 2

- * Wintersalade met krokant gebakken spekreepjes, kaasblokjes en broodkorstjes.
- * Soepje van tomaat en pompoen met kruidenkaas
- * Exotisch Varkenshaasje met groene peper en groentekrans.
- * Gekoelde sabayon met bosvruchten.

Prijs: € 24,50 / persoon

Menu 3

- * Roosje van Gandaham met meloenbolletjes en kruidige salade.
- * Soepje van Brabants witloof met garnalen.
- * Gevulde kipfilets op wijze van de chef met dragon gearfumeerd.
- * Mokka-bavarois met bailey sausje

Prijs: € 24,50 / persoon

Menu 4

- * Trio van gerookte vis (gevulde gerookte zalm , mousse van forel , tartaar van gerookte heilbot)
- * Heldere bouillon met groenteparels en kruidenpannenkoekjes.
- * Lamsoester met rode wijn en mosterdzaadjes, aardappelgratin en seizoensgroenten.
- * Ijs met vers fruit en vruchten coulis

Prijs: € 27,50 / persoon

Menu 5

- * Slaatje met gerookte gevogelte, mango en ananasblokjes en Ardeense uienconfituur.
- * Soepje van winteraardappel met gerookte forel.
- * Gegrilde tonijn met Provençaalse groenten en tomatencoulis.
- * Crème brûlée met geflambeerde appeltjes.

Prijs: € 27,50 / persoon

Menu 6

- * Torentje van gandaham gevuld met grijze garnalen, scampi en mangoblokjes, balsamico siroop en olijfolie.
- * Cappuccino van kreeft met bieslooksnippers.
- * Gegrilde kalfstournedos gevuld met gerookte zalm en zachte gorgonzolasaus.
- * Millefeuille van bittere chocolade met Grand -Marnier en koude sabayon van banyuls wijn.

Prijs: € 38,50 / persoon

Menu 7

- * Mousse van Koningskrab met gamba, kruidenbosje en waterkersroom.
- * Consommé van fazant met gebakken shii-take en hoorn van overvloed.
- * Gebakken lams kroontje met een zachte persillade, lams jus geparfumeerd met rozemarijn.
- * Schilderspalletje (assortiment van 5 zoete proevertjes).

Prijs: € 39,50 / persoon

Menu 8

- * Carpaccio van tonijn en St-Jacobsvruchten, gekonfijte limoen, zongedroogde tomaten en raketsla.
- * Soepje van oesterzwammen met kwartel, kwarteleitje en kruidenroom.
- * Hertenkalf filet met veenbessensausje, in rode wijn gepocheerde peertjes en wintergarnituur.
- * Amaretto mascarponetaartje met choco-chips en sinaasappelsaus.

Prijs: € 39,50 / persoon

Menu 9

- * Suprême van ganzenlever met kruidenkoek en Luikse siroop.
- * Roomsoep van Noordzee krab met verse tomaat en zachte kerrie.
- * Zeetongrolletjes gevuld met spinazie en scampi met een kardinaalsausje.
- * Krokante piramide met mousse van arabica -koffie en pure chocolade.

Prijs: € 39,50 / persoon

Menu 10

- * Gevulde winteraardappel met dobbelsteentjes van gerookte vissen , peterseliebloempjes en sausje van zalmkaviaar.
- * Soepje van gekarameliseerd witloof met St- Jacobsnootjes.
- * Wilde eend met exotische vruchten en groene peper.
- * chocoladetaartje met mokkaroom, cream sherry ijs en butterscotch.

Prijs: € 39,50 / persoon

Menu 11

- * Kruidige salade met 1/2 kreeft, mesclun van groene aspergepunten, boontjes en sluimererwten, geparfumeerd met truffelolie.
- * Soepje van zeeduivel met wortel, koolraap, komkommer, prei en selder.
- * Gevulde Mechelse koekoek met kalfzwezeriken, sausje van tomaat en salie.
- * Huisbereide strüdel van banaan met sabayon en chocoladeijs.

Prijs: € 42,50 / persoon