



CATERING

Voor tafels vol verhalen en smaken

Een tafel vol heerlijke en kleurrijke gerechten, stijlvol gepresenteerd in de mooiste keramiek en schalen.



APERRO & HAPJES

DIPS MET FLATBREAD

HUMMUS LIBANEES GEHAKT
met granaatappel en munt

HUMMUS KIKKERERWTEN*
romig en kruidig

LABNEH TOMATENSALSA*
fris met wilde oregano

TURKISH EGGS
gepocheerd ei met harissa boter

LABNEH TAPENADE
met granaatappel en gomasio

MUHAMMARA
Romige paprika-amandeldip

HAPJES

GYOZA'S
Krokante kool

PAN CON TOMATE
Geroosterd brood met zoete tomaat,
geurige knoflook en olijfolie

SAMOSA'S & SWEET CHILI

BLADERDEEGHAPJES FETA SPINAZIE*

MANCHEGO & CHARCUTERIE
zoete vijgen

GEGRILDE ARTISJOKHARTEN
rozemarijn en homemade aioli



DINER – SIDE DISH

BURRATA CAPRESE*
frisse limoenpesto

BLOEMKOOL ROMESCO*
romige Catalaanse paprika-amandelsaus

PARELCOUSCOUS MET KROKANTE VEGGIES*

JONGE WORTELS*
zachtzoet van agave en kaneel, met frisse tzatziki

BAM BAM BROCCOLI
fried broccoli met agave-sambal dip

SPRING ROLLS HUMMUS*
frisse groentevulling en mojo rojo

AUBERGINE SCAMORZA
gerookte mozzarella – tomatensaus – oregano

DAKOS*
Grieks rustiek brood – tomaat – feta – oregano

PISTACHE-BASILICUM SMASHED POTATOES
met Parmezaanse kaas

BIMI SATAY*
Met pindasaus en koriander

VITELLO TONNATO (+2 euro pp)*
dun gesneden kalfsvlees – tonijnmayo – kappertjes

TAGLIATA DI MANZO – LIBANESE STYLE (+2 euro pp)*
gemarineerd rundvlees – wilde oregano



DINER – MAIN DISHES

RAVIOLI PORCINI TRUFFELSAUS

verse ravioli, zachte truffelsaus

RED THAI CURRY

kip of vegan

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

met pulled chicken of Madras chickpeas (veggie)

RIGATONI VENKEL TOMATENSAUS

creamy saus met gehakt en venkel

WRAPS PULLED PORK

met guacamole en frisse mangosalsa

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

aubergine met tomatensaus, creamy dragon-parmezaansaus

**koude gerechten*



MOSA MOSA SWEETS

6 euro per persoon – DESSERTENBUFFET OP AANVRAAG

CHEESECAKE TIJM

frisse toets van tijm

CITROEN MERINGUE

fris en luchtig

SPECULAASTAART

smeuig en kruidig

KINDERMENU

16 euro per persoon

WATERMELOEN OF PLUKBROOD

frisse keuze

BALLETJES IN TOMATENSAUS MET BROOD



PRIJSVOORSTEL

Mix & match naar jouw hartenlust

Onze favoriet? Een heerlijke dip, 1 à 2 hapjes, 3 side dishes en 2 main dishes.

- 40 euro pp voor 7 gerechten
- 45 euro pp voor 8 gerechten
- 50 euro pp voor 9 gerechten

Gerechten worden gepresenteerd in keramiek met warme, natuurlijke en eigentijdse tinten **+2 euro pp**

Extra's

- Personeel: 35 euro per personeelslid/uur (uren en aantal afhankelijk van het draaiboek)
- Verplaatsingsvergoeding: **30 euro opstartkost + 0,95 euro/km** (heen en terug)
- Huur borden & bestek: **6 euro pp** – op aanvraag
- Huur keukenuitrusting: op aanvraag

