

Timing

11:30 Welkom Gasten

Menu voorstel

Tafel starter (amuse)

Foie gras / Appel / Peperkoek
Zalm / Zalmtartaar / Dillecrème
Tomaat / Pasta met pesto

12:15 Opening

voorgerecht - koud

Glaasje Steak-tartare / Parmezane / Rucolla

voorgerecht - warm

Verse soep
Hapje ravioli (gevuld met ricotta-spinazie) met mascarponesaus
Chili concarne - nacho chips

Lunch

Huisgemaakte wildragout - Karnemelk puree - Veenbes
Vol-au-vent van hoevekip met verse kroketjes
Pasta met diverse sausen (Slagers bolognaise / 3-kazen / Mascarpone
Zacht gegaarde zalm, saffraan-parelcouscous, koriander crème

Dessert

Crème brûlée
Mascarpone Framboos
Cheesecake - ananas - witte chocolade
Vanillecrème - gezouten karamel
Verse Fruitsla

15:00 Wedstrijd

16:30 After

Diner (b-verse disposables)

Gourmet Fries met Vlaamse stoverij & truffel mayo
Gourmet Burger cheese & bacon (niet Mini liefst tussen)
Gebakken kabeljauw met Karnemelkpuree
Nancy's Pizza - mini - 2 soorten (gemiddelde AP)

MANOU

Vers vanille roomijs met 2 toppings
Verse boerenrijstpap met saffraan
Belgian chocolate' chocomousse

18:00 Einde