



Schaliënhuis

Events/ catering / totaalconcept

Oud-Dorpsstraat 38
2990 Loenhout
Tel. 03 669 77 79
www.schalienhuis.be
info@schalienhuis.be

VOORSTELLEN 2018

Buffet

DRANKEN – All-in formule

All-in formule 1

Cava of fruitsap of alcoholvrije cocktail
Witte en rode huiswijn
Water
Koffie of thee met een koekje.

All-in formule 2

Cava of fruitsap of alcoholvrije cocktail
Witte en rode huiswijn
Water
Frisdrank/ bieren
(Stella/ Kriek/ Hoegaarden/ Leffe)
Koffie of thee met een koekje

All-in formule 3

Cava, gin, fruitsap of alcoholvrije cocktail
Witte en rode huiswijn
Water
Frisdrank/ bieren
(Stella/ Kriek/ Hoegaarden/ Leffe)
Koffie of thee met een koekje

Prijzen zijn afhankelijk van duur, aantallen en locatie.
Voor meer info kan u ons contacteren via info@schalienhuis.be

HAPJES

U kan een keuze maken per categorie voor een aantal gerechten.

KOUDE HAPJES

Suggestie

Vis

Garnalencocktail/ avocado
Tataki tonijn/ wasabi/ wakamé

Vlees

Rosbief van hertenkalf
Carpaccio van ossenhaas met garnituur
Tartaar van gerijpt runds

Klassiek

Vis

Creuse (oester) N° 2
Ceviche van zeebaars Oosterse wijze

Vlees

Gandaham met meloen
Carpaccio runds met zongedroogde
tomaten, rucola, parmesan en
pijnboompitten
Wrap met rucola en gerookte eendenborst
Handgesneden tartaar van runds

Alledaags

Vis

Wrap gerookte zalm

Vlees

Wrap met gandaham

Vegetarisch

Rauwkost assortiment
Taco met guacomole

WARME HAPJES

Suggestie

Vis

Sint-jacobsvrucht met warme
groentjes en Pernodsaus
Tonijn Japanse wijze

Vlees

Gerijpt runds met bearnaise
Broodje hamburger met spek, Oude
Brugse, mosterdmayo
Sandwiche Pulled Pork
(traag gegaard varkensvlees) met
smokey barbecue saus
Durum Pulled lamb
(Turks deeg met traag gegaard lams)

Klassiek

Vis

Gebakken scampi met warme groentjes
en currysous
Gefruite scampi
Consommé van garnalen
Creuse (oester) N° 2 vers of
gegratineerd

Vlees

Chilli con carne met taco en avocado
Tomatensoep met balletjes
Consommé van bosduif

Frit

Puntzakje verse friet

Alledaags

Vis

Mini garnaalkroketje
Mini quiche met zalm

Vlees

Mini worstenbroodje
Mini pizza met chorizo

Vegetarisch

Mini kaaskroket
Mini vegetarische pizza

HUISBEREIDE DESSERTHAPJES

Suggestie

Moeulleux van chocolade
Crème brûlée met rode vruchten
Mini beignet met hazelnoot

Klassiek

Profiterol crème patissier en chocolade ganache
Huisbereid patisseriegebak naar keuze
Huisbereid ijs naar keuze*
Huisbereide mousse naar keuze *
Vers fruit
Pannacotta smaak naar keuze*

* Onderstaande smaken zijn mogelijk:

Vanille / passie/ framboos/ banaan/ chocolade/ mango/...

VOORGERECHTEN

Suggestie

Vlees

Pata Negra ham met meloen
Vitello Tonnato (gebraad van kalfs)
Huisgemaakte paté van foie gras met
confituur van rode ui

Wild (seizoen)

Rosbief van hertenkalf
Gerookte eendenborst met gebakken
appeltjes
Wildassortiment
Wilde eend

Vis

Salade/gerookte paling
Sint-jacobsvruchtjes
Kortgebakken tonijn met wakamé

Asperges (seizoen)

Parmaham
Gerookte zalm en mousseline
Verse gepocheerde zalm
Vlaamse wijze

Voorgerechten buffet

Basis (rauwkost/ pasta/
aardappelsalade/ eitje)
4 suggestie keuzegerechten
Supplement 3 € pp

Klassiek

Vlees

Carpaccio van rundsfilet met parmesan
en rucola
Gandaham met meloen
Duo van kaas- en garnaalkroketjes
Salade Ardennen (lauw geitenkaasje,
spekreepjes en honing)

Vegetarisch

Zuiderse salade met fetakaas en olijven
Quiche met Provençaalse groenten
Gevulde mini paprika

Vis

Ceviche van zeebaars op Oosterse
wijze
Garnaalkroketjes
Garnalencocktail
Salade Schaliënhuis/ kruidig gebakken
scampi/ gerookte zalm

Voorgerechten buffet

Basis (rauwkost/ pasta/
aardappelsalade/ eitje)
4 klassieke keuzegerechten
Supplement 3 € pp

Alledaags

Vlees

Kaaskroketjes
Kippenpasteitje
Salade Klassiek met eitje en gekookte
hesp

Vis

Zalmcocktail

Voorgerechten buffet

Basis (rauwkost/ pasta/
aardappelsalade/ eitje)
4 alledaagse keuzegerechten
Supplement 3 € pp

TUSSENGERECHTEN

Suggestie
St Jacobsvruchten
Tongrolletje

Klassiek
Kabeljauwhaasje

Alledaags
Vispastei
Zalmfilet

SOEPEN

Tomatenroomsoep (met balletjes)/ Cressonroomsoep/ Kervelroomsoep/ Venkelroomsoep/ Aspergeroomsoep/
Kippenbouillon/ Minestrone-soep

SORBET

Aardbeien/ Appel/ Bosbessen/ Passievruchten

HOOFDGERECHTEN

Suggestie

Vlees
Ossenhaas
Kalfsoester
Lamskroonfilet
Eendenborst
Entrecôte
Kalfsgebraad

Wildgerechten (seizoen)
Filet van haas
Filet van hertenkalf
Filet van fazant
Jachtstoofpotje

Vis
Kabeljauwhaasje
Zeewolf
Grietfilet
Mosselen
St-jacobsvruchten

Klassiek

Vlees
Parelhoenfilet
Filet Mignon
Varkenshaasje
Open loempia (pasta, scampi
en kalkoen
Varkensgebraad en rosbief
Vegetarische loempia

Vis
Scampi
Zeewolf

Salade
Salade Ardennen (geitenkaas/ spek/
appel)
Salade Schaliënhuis (gerookte zalm en
kruidig gebakken scampi

Alledaags

Vlees
Videe
Kalkoenfilet
Varkensorloff

Vis
Zalmfilet
Vispan

KAASSCHOTEL

4 diverse soorten kazen met garnituur en notenbrood

NAGERECHTEN

Suggestie
Moeulleux van chocolade
Crème brûlée met rode vruchten
Mini beignet met hazelnoot

Klassiek
Profiterol crème patissier en chocolade ganache
Huisbereid patisseriegebak naar keuze*
Huisbereid ijs naar keuze*
Huisbereide mousse naar keuze *
Vers fruit
Pannacotta smaak naar keuze*
Coupe met smaak ijs naar keuze * + chocolade saus/ fruit/ ...

*Onderstaande smaken zijn mogelijk
Vanille /passie/ framboos/ banaan/ chocolade/ mango/ ...

Koud buffet

Basis

Salades van aardappelen, komkommer, wortel en knolselder/ gevuld eitje/ assortiment broodjes/ pasta/ cocktailsaus, mayonaise, olijfolie en boter.

Keuzegerechten

Suggestie

Vlees

Gerookte eendenborst met gebakken appeltjes
Vitello Tonnato (gebraad van kalfs)
Huisgemaakte paté van foie gras met confituur van rode ui

Vegetarisch

Tomaat met buffelmozzarella en verse basilicum

Wild

Rosbief van hertenkalf
Charcuterieplankje van wild

Vis

Tomaat gevuld met grijze garnalen
Carpaccio van tonijn met sesamkorst en wakamé
Creuse n° II

Klassiek

Vlees

Gandaham met meloen
Carpaccio van ronds met parmesan en rucola
Hamrolletjes met groene asperges
Salade Thai met kip en mango

Vegetarisch

Zuiderse salade met fetakaas en olijven
Quiche met Provençaalse groenten
Gevulde mini paprika
Gazpacho van tomaten

Vis

Gerookte zalm, forel en heilbot
Oosters gemarineerde zalm

Alledaags

Vlees

Breugelham met meloen
Kippenboutjes
Rosbief
Breydelhammousse mangochutney

Vis

Vers gepocheerde zalm
Vismousse met dille
Gerookte zalm

Een koud buffet bestaat uit de basis en minstens 5 keuzegerechten.
Afhankelijk of dit dient voor voorgerecht of hoofdgerecht maaltijd.