

Receptie-drink-cocktail

Gespecialiseerd in maatwerk zijn we steeds bereid een voorstel op maat uit te werken volgens uw specifieke wensen.

Grignotages

Drankondersteunende knabbels, verspreid over de cocktailtafels.

Voorbeelden : rauwkostmandjes met dipsausje, mix van olijven en noten, gedroogde vruchten,tacco chips met guacamole, grissini met zachte kaas en rozemarijn ...

Hopabordje

Bordjes, verspreid over de (cocktail)tafels met Belgische hopa's.

Voorbeelden : Gevulde mini tomaten met grijze garnalen, karikolen in pikant sausje, mini brochette van Ardeense ham en peer, vleesballetjes met pickels, Oud Brugge-kaasblokjes ...

Tapabordje

Bordjes, verspreid over de (cocktail)tafels met zuiderse tapa's.

Voorbeelden : manchego, tortilla van zoete aardappel, chorizo, olijvenmix ...

Hapjes

Gepresenteerd op dienblad/zwarte natuurleien.

Wij stellen zelf een gevarieerd assortiment samen naargelang seizoen en marktaanbod

Koude hapjes, voorbeelden :

Lepel met tartaar van tomaat en feta ; Lepel met eendenborst en verse vijg ; Lepel met meloenbolletje in kledje van parmaham ; Lepel met broccolimousse en chips van coppa ; Zalmtartaar op pumpernikkelbrood met groene asperge ; Lepel met kaviaar van aubergine en rode pesto ; Mini-tomaat met grijze garnalen ; Kriel met gerookte forel en sjalottenvinaigrette ; Bloempje van grisonvles mousse van eendenpastei ; Bladerdeegje van brie ; Geitenkaasknikker in notenkorst ; Scampi gemarineerd in groene limoen...

Warme hapjes, voorbeelden :

Ambachtelijk taartje met krab en limoen ; Mini brochette van zalm met lichte curry ; Pizzetta tartuffata ; Toast met gegrilde aubergines en verse tijm ; Bamboekorf van gestoomde dim sum ; Mini pastilla op oriëntaalse wijze ; Fricassée van boschampignons met broodkorstjes ; Surprise d'Agen ; Mini-quiche met witloof en garnalen...



feestbouwer
ELTON DE CLERCQ
WWW.TRAITEURELTON.BE

Gastronomische verrines

Op dienblad of als piramide op buffet gepresenteerd :

Voorbeelden, koud :

- Kruidentabouleh, groententartaar, scampi's, grijze garnalen en verdurettesaus
- Geitenkaas met Luikse siroop en friséesalade
- Zeevruchtencocktail
- Spighe met truffel van Toscane
- Mozzarella di buffala met pesto en kerstomaat
- Zalmtartaar met zure room en groene appeltjes
- Eendenfilet met coulis van perzik

Degustatiebordjes

Voorbeelden, koud :

- Antipasti : gegrilde courgette, aubergine
- Carpaccio van tonijn met coulis van mango
- Nigiri van licht gerookte paling
- Rundstartaar met kwarteleitje en garnituren
- Rundsarpaccio met zongedroogde groentjes
- Mini wafelhoortje gevuld met mousse van eendenpastei, morieltjes, gedompeld in speculoosmeel
- Mini wafelhoortje gevuld met mascarpone espuma, truffels en maanzaadjes

Voorbeelden, warm :

- Filet zeebaars met algenboter en tombée van spinazie
- Tongrolletjes in witte wijn-sausje
- Penne met tomatensaus, champignons, gruyere
- Ravioli met ricotta en spinazie
- Witloof in hespenrolletje, kaassausje
- Brochette van kwartelfilet in honing en kruiden
- Gevogelte met sausje van morieltjes en risotto

Andere ideeën op aanvraag