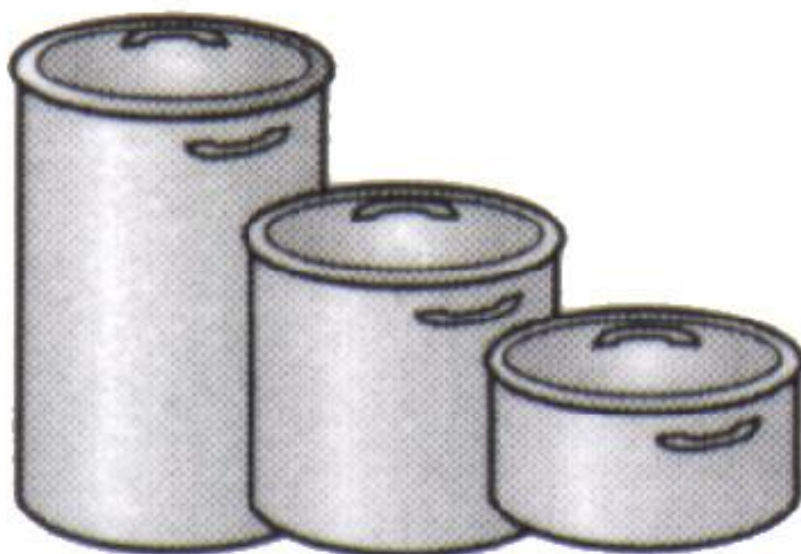


CODI



Kookateljee

KOOKATELJEE CODI

Nielsestraat 232

2850 Boom

Gsm : 0497 33 09 79

Website: www.kookateljeecodi.be

E-mail: info@kookateljeecodi.be

BTW: BE 0541.961.764

RECEPTIE

Hapjes	Prijs in EUR/stuk incl. 6% btw	Prijs in EUR/stuk incl. 12 % btw
Gegarneerd toastje	0,95	1,00
Witloofblaadje met tonijnsla	0,95	1,00
Worstenbroodje of zalmbroodje	0,95	1,00
Vidéekuipje	0,95	1,00
Bladerdeeghapje met pesto en ham	0,95	1,00
Kaaskroketje	1,00	1,05
Garnaalhapje	1,00	1,05
Kerstomaat met mozzarella en basilicumblaadje	1,00	1,05
Komkommerschijfje met ricotta, gedroogde ham en honing	1,00	1,05
Mini loempia	1,00	1,05
Mini saté van kalkoen met zoetzure saus	1,15	1,25
Mini pizza	1,15	1,25
Mini quiche Lorraine	1,15	1,25
Kopje soep	1,15	1,25
Bruschetta met tomaat	1,15	1,25
Gevuld kerstomaat met garnalenmousse	1,15	1,25
Gefruite pladijsreepje met remouladesaus	1,50	1,60
Mini-sandwiche	1,50	1,60
Lepelhapje	1,50	1,60
Bruschetta met tomaat en Gandaham	1,50	1,60
Soepstengel met Gandaham	2,10	2,25
Blini met Gandaham en mangodressing	2,10	2,25
Gemarineerde scampi met gember	2,10	2,25
Scampi met ananas en curry	2,10	2,25
Scampi in jasje van tempura met wasawbimayonaise	2,10	2,25
Vismousse met dillesaus of een andere suggestie	2,10	2,25
Gevuld mini-glaasje	2,10	2,25
Gebak: Miserable en javanais of chocolademousse	2,10	2,25
Tartaar van zalm met limoen	2,20	2,30
Wafel van zoete aardappel met zure room en advocado	2,20	2,30
Bordje met carpaccio van ossenhaas	2,20	2,30
Rauwkost met dipsausjes (schotel)	21,20	22,40
Surprisebrood met een assortiment boterhammetjes belegd met kaas, hesp en préparé	41,35	43,70

Ofwel maakt u zelf een keuze uit de bovenvermelde hapjes, ofwel krijgt u 10 soorten hapjes per persoon aan € 15,90 / €16,80 per persoon.

VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
Gemarineerde zalm met appeltjes en komkommer	10,35	10,95
Gerookte visschotel met mierikswortelsaus	11,15	11,80
Torentje van gerookte zalm en grijze garnalen	11,65	12,30
Charlotte van zalmtartaar en rivierkreeftjes	11,65	12,30
Carpaccio van verse tonijn	13,25	14,00
Tartaar van tonijn en taboulet met groene kruiden	13,25	14,00
Stapelgebakje van carpaccio van tonijn met gegrilde aubergine en courgette, tomatenvinaigrette en een krokantje van Parmezaanse kaas	13,80	14,60
Taartje van mango met groene asperges, scampi en Gandaham	13,25	14,00
Slaatje met gerookte paling en een variatie van meloen, begeleid door een yoghurt dressing afgewerkt met munt	13,80	14,60
Gandaham met meloen	9,25	9,75
Krokant slaatje met gerookte eendenborst	10,35	10,95
Symfonie van kwartel en saffraanpeertje	10,60	11,20
Carpaccio van ossenhaas	13,25	14,00
Stapelgebakje van rundcarpaccio met verse ganzenlever	21,75	23,00
Warme voorgerechten	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
Scampi met knoflookroomsaus, tomatenblokjes en paprikasnippers	11,40	12,05
Gegratineerd visschotelletje	11,65	12,30
Roodbaars gevuld met oesterzwammen, limoensausje en gedroogde Gandaham	11,65	12,30
Bladerdeeghapje met zalm, zeeduivel en saffraansaus	13,80	14,60
Toffee met scampi en tongfilet in kervelsaus	Dagprijs	Dagprijs
Gegrilde grietfilet met coulis van rode paprika	Dagprijs	Dagprijs
Risotto met kastanjechampignons en gegrilde sint-jacobsvruchten	16,15	17,05
Tarbotsuprême gevuld met brie in een jasje van parmaham, vergezeld van een kruidige tomatensaus	Dagprijs	Dagprijs
Kwartel met gefruite prei en portosaus	10,35	10,95
Luikse salade	10,35	10,95
Witloofsalade met oesterzwammen en gerookt spek	10,35	10,95
Krokant seizoenslaatje met een warm geitenkaasje	10,60	11,20
Cannelloni met lamsgehakt	12,20	12,90
Bundeltje van kip met kalfszwezerik en Noilly-Pratsaus	14,30	15,10

SOEPEN

Soepen	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
Tomatenroom	4,50	4,75
Courgetteroom	4,50	4,75
Champignonroom	4,50	4,75
Wortelsoep met kokos en gember	4,50	4,75
Gegratineerde uiensoep	4,50	4,75
Preisoep met spekblokjes	4,50	4,75
Kervelroom	4,50	4,75
Roomsoep van butternut pompoen (seizoen)	4,50	4,75
Gazpacho	4,75	5,00
Koude komkommersoep	4,75	5,00
Waterkersvelouté	5,00	5,30
Erwtensoepe met rookworst, spekreepjes en broodkorstjes	5,00	5,30
Gevogelte roomsoep met curry en tomatenblokjes	5,55	5,85
Paprikaroom met mascarpone en rode pesto	5,25	5,85
Witloofroom met mosselen en garnaal	5,85	6,20
Komkommerroom met snippers van gerookte zalm	5,85	6,20
Romige preisoep met gerookte paling	5,85	6,20
Peterselie room met gerookte forel	5,85	6,20
Knolselderroom met Witte Hoegaarden en grijze garnalen	5,85	6,20
Bloemkoolsoep met grijze garnalen en waterkers	5,85	6,20
Runderconsommé met groenteblokjes	8,50	9,00
Romig soep van schaaldieren geparfumeerd met Armagnac	12,45	13,15

Soep wordt steeds geserveerd met brood en boter.

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
Zeeduivel op een bedje van prei en duvelsaus	24,90	26,30
Gebakken zeeduivel met risotto van champignons	24,90	26,30
Zeeduivel op een bedje van venkelpuree met gerookte zalm en blanke botersaus	24,90	26,30
Tongfilet gevuld met Gandaham, zongedroogde tomaat	Dagprijs	Dagprijs
Tongfilet gevuld met scampi, tagliatelle en basilicumsausje	Dagprijs	Dagprijs
Gebakken zalm met Franse mosterdsaus en groentefantasie	15,40	16,25
Papillot van zalm met Aziatische smaakmakers	15,90	16,80
Gegrilde zeewolf met pompoenschijf afgewerkt met spinazie en zure room en kreeftensaus	23,30	24,65
Gebakken grietfilet met paprikasaus en wilde rijst	Dagprijs	Dagprijs
Waterzooi van vis met kreeftensaus	21,20	22,40
Kabeljauwhaasje met een korst van mosterd en tomaat	23,30	24,65
Kabeljauwhaasje met gebakken mango op een bedje van komkommer en een zachte currysaus	23,30	24,65
Gebakken kabeljauwhaasje met venkelsaus en pancetta	23,30	24,65
Gebrande schelvis suprême met romanescoroosjes, gemarineerde koolrabi en een crème van bloemkool	22,25	23,50
Schelvishaasje gevuld met brie in een jasje van Parmaham met een ratatouille van zuiderse groenten en wilde rijst	23,30	24,65
Parelhoenfilet met dragonsaus en groenteweelde	15,40	16,25
Ossenhaas met twee sausjes en groentekrans	25,20	26,60
Varkenshaasje met duxelles van champignon in een krokant korstje met bieslookroomsaus	17,50	18,50
Varkenshaasje met witlooftaartje en pepersaus	15,90	16,80
Eendenfilet met appelsientjes en krokante groentjes of op een bedje van verse spinazie en gebakken mango	16,95	17,90
Duo van kalfsfilet en zwezerik met fine-champagnesaus en groene seizoensgroenten	27,00	28,55
Gebraden lamskroontje in een gepersilleerd mosterdjasje	23,05	24,35
Gebraden lamskroon met zuiderse groenten en knolseldergratin met feta	23,05	24,35
Lamsfilet met seizoengroenten en muntsaus	25,15	26,60
Lamsnavarin met seizoensgroenten	14,85	15,70
Opge vulde kalkoenfilet met boschampignons, dennenpitten en een mousse van parelhoen	15,35	16,25
Duo van kalfszwezerik en parelhoenfilet met tagliatelle en een sausje met balsamico	24,90	26,30
Rolletje van Gandaham met parelhoen en rivierkreeftjes	18,00	19,05
Kroontje van Ibericovarken met erwten saus en aardappelflensjes	25,20	26,60
Orloffgebraad met groentekrans	14,60	15,40

DESSERTEN

Desserten	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
Condérijst met vers fruit	5,85	6,20
Crème brûlée	5,85	6,20
Bosvruchtencranachan	6,10	6,45
Huisbereide warme appelstrudel met vanillesaus en ijsroom	6,35	6,70
Tiramisu	6,35	6,70
Assortiment van chocolademousse	6,35	6,70
Bavarois van frambozen en mango met vanillesaus	6,35	6,70
Bavarois van witte en donkere chocolade	6,35	6,70
Chocoladetaart	6,35	6,70
Mousse van aardbeien met vers fruit	6,35	6,70
Marsepeinenmousse met speculooscrumble en mandarijnencoulis	6,35	6,70
Bavarois van passievruchten met een dacquoise van kokosnoot en gekarameliseerde ananas	6,90	7,30
Fruitsla met aardbei en rabarber en ijsroom (seizoen)	6,90	7,30
Wentelteefjes van peperkoek met appel en ijsroom	7,15	7,55
Gebak	7,15	7,55
IJstaart	7,15	7,55
Dessertenbuffet	13,00	13,75
Dessertenbuffet met ijstaart	13,50	14,25
Koffie	1,90	2,00
Koffie met versnaperingen	4,00	4,25

BUFFET

Koud buffet 1 (Vanaf 12 personen)	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
	29,15	30,80

Tomaat gevuld met grijze garnalen
 Gepocheerde zalm
 Gerookte forefilet
 Vismousse
 Gevuld eitje
 Kippenbil
 Beenham met seizoensfruit
 Seizoenspaté met cumberlandsaus
 Assortiment van verse slaatjes
 Broodjes en boter
 Koude sausjes

Dit buffet kan eventueel aangevuld worden met één of meerdere van volgende gerechten:

Gerookte heilbot	3,70	3,90
Carpaccio van zalm	3,70	3,90
Carpaccio van ossenhaas	3,70	3,90
Paling in 't groen	5,85	6,20
Gandaham met meloen	4,00	4,20

Koud buffet 2 (Vanaf 15 personen)	41,85	44,20
-----------------------------------	-------	-------

Tomaat gevuld met grijze garnalen
 Tartaar van tonijn en taboulet met groene kruiden
 Opge vulde tongfilet met spinazie en scampi
 Javanais van gerookte forel met kruidenkaas
 Bladerdeegtaart met zalm, vismousse en grietbot
 Gandaham met meloen
 Gerookte eendenfilet met cumberlandsaus
 Kipfilet gevuld met Serranoham en salie
 Assortiment van verse slaatjes
 Broodjes en boter
 Koude sausjes

Deze koude buffetten kunnen allemaal aangevuld worden met één of twee warme gerechten naar keuze.

Italiaans buffet (Vanaf 15 personen)	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
	46,10	48,70

Voorgerechten

Tomaat opgevuld met tonijn, mozzarella en kappertjes
 Carpaccio van wilde zalm
 Parmaham met meloen
 Antipasti (cobba, mortadella en salami)
 Gemarineerde zeevruchten
 Tomatensalade met mozzarella en basilicum
 Aubergines met Parmezaanse kaas
 Gegrilde zuiderse groenten
 Insalata Caprese met merguez
 Farfalle met spinazie, gerookte forel, sinaasappel en pijnboompitten
 Ciabatta en boter

Hoofdgerechten

Keuze uit 2 warme gerechten, minder dan 20 personen
 Keuze uit 3 warme gerechten, tussen 20 en 60 personen
 Keuze uit 4 warme gerechten, meer dan 60 personen

Osso bucco
 Kip met olijven en tomaat
 Risotto met kip of zeevruchten
 Tortellini met fijne groenten en garnalensaus
 Duo van kabeljauw, scampi op een bedje van tagliatelle met saffraansaus
 Penne met spekreepjes en chilipepersaus
 Varkenshaasje met gedroogde ham en salie
 Lamsbout met doperwten en spek
 Gevulde lamsbout met tomatensaus
 Cannelloni met lamsgehakt
 Cannelloni gevuld met spinazie en ricotta (vegetarisch)
 Visassortiment met kreeftensaus en mozzarella
 Lasagne met zeevruchten
 Gratin van farfalle, kalfsgehakt, spekreepjes, erwten en wittekool

BARBECUE

Barbecue 1	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
	40,80	43,10

Scampibrochette

Papillote met zalm, prei en gember of zalm met mozzarella en Gandaham

Entrecôte

Lamskoteletjes

Chipolataworst

Kipfilet tandouri

Kalkoensaté

Gemarineerde ribbetjes

Verschillende soorten slaatjes

Gegrilde aardappelspiesjes

Brood en boter

Koude en warme sausjes

Barbecue 2	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
	28,10	29,70

Scampibrochette

Hamburger

Barbecueworst

Kalkoensaté

Gemarineerde kippenbout

Gemarineerde ribbetjes

Gemarineerd spek

Verschillende soorten slaatjes

Aardappel in de schil

Brood en boter

Koude sausjes

VEGETARISCHE GERECHTEN

Voorgerechten	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
Pompoentaartje met zure room en amandel	6,90	7,30
Quiche met butternut en feta	8,50	9,00
Torentje van gegrilde tomaat, pesto en geitenkaas	9,55	10,10
Pannenkoekjes van zoete aardappel, feta en rozemarijn met een compote van veenbessen en een seizoenssalade	9,55	10,10
Courgette opgevuld met feta en een warme tomatenvinaigrette	10,05	10,60

Hoofdgerechten	Prijs in EUR incl. 6% btw	Prijs in EUR incl. 12% btw
Quinoa op Griekse wijze	10,60	11,20
Orzo met pompoen, spinazie, pecannoten en Grana Padano	10,60	11,20
Parelcouscous met pompoen, champignons, feta, hazelnoten en dragon	10,60	11,20
Ovenschotel van aubergine met tomaat	11,35	12,00
Vegetarisch stoofpotje	11,65	12,30
Lasagne van gegrilde groenten en ricotta	13,25	14,00
Moussaka met aardpeer	13,25	14,00

NUTTIGE INFORMATIE

- Alle vermelde prijzen zijn inclusief btw.
- Btw-tarief:
 - 6 % voor leveren en afhalen van menu's of gerechten
 - 12% voor bedienen van menu's of gerechten
 - 21 % voor drank
- Bediening: € 30,00/uur excl. 21% btw
- Huur partytafels: € 15,00/tafel excl. 21% btw
- Huur tafellinnen en linnen servetten: op aanvraag
- Huur bestek: € 0,20/stuk excl. 21% btw
- Deze prijslijst is geldig vanaf 01-01-2019 tot 21-12-2019. Tijdens de eindejaarsperiode kunnen de prijzen afwijkend zijn.

Indien u in deze prijslijst uw keuze niet vindt, dan stel ik graag een ander menu voor volgens het seizoen.

Heeft u een voedselallergie? Geen probleem! Meld het ons en we voorzien met veel plezier een aangepast menu!

Bedankt voor het vertrouwen

Kookateljee CODI