



Gerechten De Postelein 2020

Hapjes uit de hand incl. cuvetjes en servietten

Koude

Crostini met paprikaboter en provençaals varkensfilet € 1,20

Peperkoekje gevuld met kruidenkaas € 1,20

Bladerdeeghapje met gerookte eend en mango chutney € 1,20

Macaron met mousse foie gras, witte chocolade, rozenblaadjes € 1,50

Lepelhapje bonbon bloemkool, gerookte haringkaviaar en korenbloem € 1,50

Lepelhapje met advocado, limoen gegrilde coquille € 1,50

Toast met Pata Negra en gel van calvaillon € 1,20

Carpaccio zalm, citroenkaviaar en wakame € 1,20

Toast met pastei en marmelade € 1,20

Lepelhapje met garnalen en gel van blonde Leffe € 1,50

Duindoornbes, venkelsap, suikersiroop (Shotje) € 1,80

Warme

Quiche lorraine € 1,20

Kroketje van risotto € 1,20

Huisbereide garnaalkroketjes € 1,50

Soepje van erwten met munt en schuim van Breydelham € 2,20 (incl.tasjes)

Lepelhapje met gebakken scampi en dragonsausje € 1,50

Aspergequiche (seizoens) € 1,50

Vegetarische groenten quiche € 1,50

Lepelhapje met mossel ui-saffraan € 1,50

Serranosoesjes € 1,20

Lepelhapje gebakken coquille met hollandaise Jalapeno peper € 1,50



Assortiment crostini's vanaf 10 personen:

€ 1,40 incl.btw/stuk of € 4,20 incl.btw voor de 3 soorten -> 3 stuks

- Crostini / advocado/ granaatappel/ pistache
- Crostini /hummus rode biet/ gegrilde groenten
- Crostini / roomkaas-tomaat/ zomerpitten/ lavendel

Nootjes en chips assortiment

€ 16,00 incl.btw per staantafel

Tapas assortiment:

toscaanse olijven, zongedroogde tomaten, ansjovisspiesjes, peppadew, champignonmix

In kommetjes op statafels € 28,00 incl.btw per staantafel

Bloempotjes van gezonde groenten en hummusdip /olijvencrumble

mini worteltjes, mini courgette, radijs, mini asperges groen, mangetouts,

Mini venkel, postelein

+ Groenten chips gezoute in kommetjes

+ Crostini Stengels in kommetjes

€ 28,00 incl.btw per staantafel

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan

Bordhapjes

Croissant mini met gerookte eend en mango chutney, rucola € 4,00

Ravioli van champignons, geschaafde parmezaan € 5,00

Spies rozemarijn gebakken sint-jacobsschelp, spek, appel en kerriemayonaise € 5,00

Rundstartaar fijn met roerei (warm), norivel en misomayonaise € 5,00

Gelei kalfstong-Hûrr (huisbereid) met pickles en crumble zuurdesem € 5,00

Tartaar van zeebaars-komkommer met nori en kwartelei € 5,80

Lintpasta met scampi, paprikasaus en Parmezaan € 5,80

Gegrilde coquille met gerookte pompoenzalf, zeekraal, citrusvinaigrette € 6,00

Crème brûlée foie gras, nigiri scampi en gelei van appel € 6,50

Zalm Scandinavia met misocrème en ijspastille van appel € 6,80

Taco van runds met advocado, chili en koriandercrème € 6,80

Vitello tonato herbekeken € 6,80



Soepen 4 personen per liter geteld

Tomatenroomsoepje met balletjes (Kids) € 7,00/l

Appelsoep met kerrie € 8,00/liter

Erwtensoeppje geparfumeerd met Breydelham € 9,00/liter

Cappuccino van champignons met ravioli € 9,00/liter

Witloof met kurkuma en garnaltjes € 9,00/liter

Asperge met kervel € 9,00/liter

Pompoen met sinaas € 9,00/liter

Posteleinsoep € 9,00/liter

Saffraansoeppje met roodbaarsfilet en fijne groenten € 12,00/liter

Bisque van noordzeegarnalen en kerrie € 12,00/liter

Mosselsoepje met Brugs tarwebier en venkel € 12,00/liter

Gazpacho (koud) € 12,00/liter

Voorgerechten

Koud

Zalmtartaar met wasabi, komkommerstructuren en fijne kruiden € 12,00

Carpaccio van eend met fijne salades en hazelnootolie € 12,00

Emulsie van bloemkool met kroket van garnaal en groene asperges € 12,50

Carpaccio van zalm zure room en een kruidenslaasje met toast € 14,00

Fregola met kruiden en traag gegaard lamskoteletjes gegrild, tzatziki, krokant pizzadeeg € 14,00

Gemarineerde makreel met quinoa komkommer en citrus € 14,50

Rundertartaar (huisbereid), appelkappers en wafelchips € 15,00

Noors kussentje van gerookte zalm met krab en haringkaviaar € 16,00

Kreeft (halve) Belle-Vue met een salade van fregola en kreeftenmayonaise (per 2 pers) € 22,50

Warm

Kwartel (halve gevuld) met vulling van champignons en zijn jus € 12,00

Gegrilde pladijs met venusschelpen, jonge prei en jus van kevel € 14,00

Ravioli boschampignons, artisjok-beukenzwam-truffel en jus boschampignon, parmezaan € 14,00

Duivenfilet traag gegaard met zalf erwten, zilverui en zijn jus € 14,00

Zeebaarsfilet met zeekraal, artisjok en vinaigrette van tomaat € 14,60

Zwaardvis in een bouillon van dashi en japanse andoorn, trompet de la morte € 15,00

Scampi's (6 st/persoon) in een bisquejus met fettucini, paprika en parmezaan € 15,50

Kabeljauw op sjalot met mirin, witte asperges en doperwtjes, licht currysausje € 15,70

St-Jacobsvrucht met spitskool, kokos, lente-ui, combava € 16,00

Konijnenfilet op wortelzalf, specerijen, lente-ui en z'n jus € 17,00

Tongfilet, chinese kool - foie gras en mousseline hazelnoot € 18,00 (kan ook zonder foie gras)

Gebakken kalfszwezerik op truffelpuree en witloofmarmelade € 18,80

Open ravioli van kreeft (halve) met asperges, beukenwammetjes en bisquesaus € 20,00

Langoustine met asperge, romige morieltjes, seshuan peper € 20,00

Hoofdgerechten

Kalkoen medaillon met saus van champignons € 12,50

Eendenfilet met sinaas en raap € 16,00

Ardeens varkenshaasje met peultjes en jus € 16,00

Kabeljauw met gesmoorde prei, mossel, fettucini en blond bier sausje € 18,00

Jodenhaas (runds lers) met seizoensgroenten en bearnaise € 18,00

Gekonfijte varkenswang in eigen jus met seizoensgroenten € 18,00

Lamsrumsteak met seizoensgroenten € 18,50

Zeebaars met structuren van bloemkool € 18,50

Kalfs met zalf van ui - saffraan en seizoensgroentjes € 19,00

Parelhoen met zijn jus een zalf van knolselder en fijne groentjes € 19,00

Lamskroon met zalf van artisjok, paprika, aubergine en rozemarijnsaus € 21,50

Open ravioli van kreeft, artisjok, selderij, girollen, truffel en schuim van kreeftenjus € 22,00

Hertenfilet met gebraseerd witloof, peer in rode wijn, champignons en wildsaus (seizoens)

Fazantenfilet met knolselder, veenbes en chocolade-wildsaus (seizoens)

Ander wild is ook beschikbaar op aanvraag: Schotse wilde hoenfilet, Patrijsfilet, hazenrugfilet, zomerhert, ...

Al deze gerechten worden voorzien van aardappel -en lokale seizoensgarnituren

Desserts op bord

Gemarineerde peer met caramelmousse € 4,00 (glas)

Crème Brûlée met net dat tikkeltje meer € 5,00

Ricotta-perentaart met blauwe bes, amandelcrumble € 6,00

Dame blanche huisbereid € 6,00

Soes, crème patissiere, gember, aardbei en basilicum € 7,00

Sabayon (koud) met rood fruit en limoen € 7,00

Panna cotta van aardbei, meringue crunch € 7,00

Cheesecake met blauwe bessen, crumble noot en vanille ijs € 7,50

Sabayon (warm) met gemarineerde rode vruchten en vanille-ijs € 8,00

Gemarineerde perzik met mascarpone, pistache en sorbet citrus € 8,00

Chocolade moelleux € 9,00

Tartatin van appel met vanille ijs € 9,00

Warme kersen met chocolade brownie en yoghurtijs € 9,00 (seizoen)

Mandarijn in rode wijnsaus met peperkoek en vanille-ijs € 9,00 (seizoen)

Trio dessert op bord (Javonais – Crème Brulée – mini chocolade moelleux) € 9,00



Dessertglaasjes: 3 soorten waarvan 2st./persoon voorzien € 3,60/persoon

(Chocolademousse amarenakers, rode vruchten sabayonmousse meringue, tiramisu)

of

Dessertenbuffet € 9,00/persoon vanaf 10 personen

Javonais, Wouttaart, limoentaart, soesjes in witte chocolade-vanilleroom

Assortiment waarvan 1 dessertglaasje per persoon voorzien: chocolademousse, tiramisu, sabayon

of

Dessertenbuffet € 13,50 /persoon vanaf 30 personen

Javanais, ijstaart (vanille-framboos), Croque en bouche (soesentaart-karamel), 3 gevulde glaasjes
assortiment: chocolade amarena kers, rode vruchten-sabayonmousse-meringue, tiramisu, crème
brulée), flensjes met sinaassaus



Koud buffet op plastic bowl onder 10 gasten: € 18,00 incl.btw/persoon

Gegaarde zalm, Gerookte heilbot, Gerookte Kipperfilet, roodbaarsfilet, ½ tomaat-grijze garnalen,
Kalkoenfilet, gehaktballetjes, seranoham met calvaillon,
Aardappelsalade, groentjes naar het seizoen, penne met pesto,
Sauzen: Cocktail en tartaar

Koud buffet: € 22,00 incl.btw (vanaf 10 personen)

Bowls:

Kerstomaatjes, mozzarella, pesto
Koude aardappelsalade
Vlinderpasta , mango, kip, koriander
Oortjes pasta met tonijn, tomaat, basilicum
Salade naar het seizoen
Komkommersalade met feta en munt
Gegarneerde eitjes
Tomaat rivierkreeftjes op nieuwe wijze

Visgerechten:

In bouillon gegaarde zalm
Gerookte zalm, Gerookte haringfilet
Seizoensgebonden visfilet
Vleesgerechten: Gerookte kalkoenfilet, gehaktballetjes
Calvaillon met seranoham, vleesterrine
Cocktail en tartaar



Koud buffet luxe € 26,00 incl.btw (Vanaf 10 personen)

Bowls:

Kerstomaat mozzarella met basilicum

Koude aardappelsalade

Fregola pasta met superfood noten en kruiden

Orichiette pasta met choriso

Griekse salade-Feta

Seizoenssalade

Gegarneerde eitjes

Tomaat grijze garnaal op nieuwe wijze

Visgerechten:

In bouillon gegaarde zalm

Scampi's gebakken

Gerookte zalm, heilbot en kipperfilet

Roodbaarsfilets met crumble wasabi

Vleessoorten: Seizoens terrine, Hammetje met honing en thym,

kipfilet gegrild met ananas en chilisaus, cavaillon met pata negra

Sauzen: Mayonaise van avocado, mayonaise van zeewier

(indien gewenst vervangen door cocktail en tartaar)

Voor kinderen extra € 3,00/kind

Assortiment gebakken gehaktballetjes en kippenboutjes

Broodjes apart te verkrijgen 0.45/st

Het buffet kan licht wijzigen naargelang het seizoen.

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan



De warme buffetten kunnen worden aangevuld met enkele koude pasta's en groentesalades
dit aan € 9,00incl.btw/persoon

Eenvoudig koud buffet + 2 soorten uit warm buffet 1 : € 36,00/pers

Eenvoudig koud buffet + 3 soorten uit warm buffet 1: € 44,00/pers

Eenvoudig koud buffet + 2 gerechten uit warm buffet 2 : € 42,00/pers

Eenvoudig koud buffet + 3 gerechten uit warm buffet 2 : € 50,00/pers

Warme buffetten

Buffet 1: € 24,00 incl.btw. (3 gerechten)

Roodbaarsfilet met zuiderse couscous en licht vissaus

Scampi met mediterrane pasta en paprikasaus

Koolvis gevuld met prei, gekonfijte tomaat en limoensaus

Paëlla met zeevruchten, kip en saffraan

Skrei met spek en preisau

Zalmfilet met broccolipuree en bisque jus

Victoriabaars met tomaat en lichte roomsau

Kipfilet met vergeten groenten

Huisbereide goulash met rijst

Varkenshaasje met dragonsau

Rundsstoofsel met krielaardappelen en rozemarijn

Kalkoenmedaillons met champignons

Mechelse koekoek met seizoensgroenten en jus

Al deze gerechten worden voorzien van aardappel-en groentengarnituren, sauzen naargelang keuze van vis en vlees

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan



Buffet 2: € 32,00 incl.btw. (3 gerechten)

Kabeljauw met bloemkoolsaus, serano en rucola

Zalm in een pernodsaus met paksoi

Coquille met katenspek, groen asperge en vadouvan vinaigrette

Gevulde tongfilet met gerookte zalm, spinazie, saffraan en koriander

Fazantenfilet met wildsaus-chocolade (seizoens)

Parelhoenfilet met bordelaisesaus

Lamsrumsteak met rozemarijnsaus

Ardeens varkenshaasje met girollenjus

Solomillo duroc (spanje) met z'n jus

Tournedos met champignons en rôsti

Al deze gerechten worden voorzien van aardappel -en groentegarnituren, sauzen naargelang keuze van vis en vlees

Dessertenbuffet € 13,50 incl.btw/persoon, vanaf 10 personen

Javanais, ijstaart vanille-framboos, Croque en bouche (soesjestaart-karamel) , 3 gevulde glaasjes assortiment: chocolade amarena kers, rode vruchten-sabayonmousse-meringue, tiramisu

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan

Pastabuffetten

Pastabuffet 1: € 16,00 incl.btw. (3 gerechten)

Lasagne huisbereid

Lintpasta spek/champignons en roomsaus

Griekse pasta met olijven, tomaat en inktvis

Penne arrabiata

Orichiette (oortjes) met zalmvlokken en citrussaus

Pasta met prei, champignons, sjalot, kruiden (Veg.)

Ravioli gorgonzola

Pastabuffet 2: € 20,00 incl.btw. (3 gerechten)

Vegetarische canneloni met tomaat

Ravioli geitenkaas/honing

Rijst Aziatisch met kip en scampi

Orichiette met scampi en broccoli

Couscous Zuiders met rode poon en kokos-currysaus

Hoorntjes pasta met zeevruchten en dillesaus

Bami goreng (rijst/kalkoen)

Pasta 4 kazen saus

Pastabuffet 3: € 28,00 incl.btw. (3 gerechten)

Ravioli krab met een lichte dragonroomsaus

Penne met kreeft, artisjok, tomaat, irigny en een tijmsaus

Zwarte pasta met tomaat-bieslook, zeebaars kweek en citrussaus

Ravioli van boschampignons en truffel (veg.)

Pasta met kalkoenpluksels en saus van champignons(bos)

Lintpasta met Ardeens varkenshaasje, gevulde tomaatjes, champignons en tomatensaus (groenten)



Amerikaans buffet: € 18,00 incl.btw./persoon

Spare ribs met Amerikaanse bbq saus

Mini hamburgers met uitjes, ketchup

Gepofte aardappel met zure room, bieslook

Koolsalade wit en rode

Tex Mex groenten

Nachos met guacamole en salsa tomaat, lente-ui

Broodjes in Amerikaans buffet voorzien

Logistiek: 3 bain-maries nodig

Verse broodjes € 0,45/st. incl.btw.

Huur bain-marie € 15.00/st incl./btw, boven 30 pers. gratis erbij geleverd.



Ook via De Postelein verkrijgbaar:

Huur locatie

Zaalbenodigheden/per persoon op aanvraag

Bediening en koks

Menukaartjes

Uitnodigingen

Bloemstukjes

Speciaal decor

Drankenkaart bij ons verkrijgbaar !

.....

Huisregels – opmerkingen:

Gerechten kunnen licht wijzigen naargelang het seizoen.

Voor het walking dinner concept kunnen alle bovenstaande gerechten toegepast worden maar dit dan in een kleinere portie.

Logistiek (bord, bestek, glazen) kan bij ons gehuurd worden.

Bediening/kok bij ons verkrijgbaar excl.menu

Logistiek: Tafellinnen, borden, bestek, glazen excl.menu bij ons verkrijgbaar

koken op locatie/aan huis prijzen incl.btw

Drankenkaart incl.21%btw

Alles word afgewassen geretourneerd en anderzijds word er € 50,00 aangerekend op de factuur

Personeel: Indien meer uren gepresteerd, worden deze volgens uurtarief verrekend op factuur

Gelieve een week voor het feest het juiste aantal gasten door geven. Dan kunnen er geen wijzigen meer gedaan worden.

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan