



Koks aan huis voor al uw feesten en gelegenheden

Bieke & Bart

BE1008137826





## Overzicht menu presentatie lente- zomer 2025

- Hapjes - Amuse Bouche
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Desserts
- BBQ arrangementen

# Hapjes

- Tapasplank fingerfood
- Traag gegaard gelakt buikspek op zelfje naar keuze
- Scampi gekruid met parel couscous
- Moinkballs
- Coquilles gebakken met espuma dille
- Rundscarpaccio met gepofte kappertjes
- Tartaar van kreeft met black quinoa
- Kibbeling met verse tartaar
- Zalm gravad lax met miriekswortel
- Oesters
- Nacho's
- Soepje / Gazpacho

- Forelmousse gevuld in krielpatatjes
- Gevulde wraps
- Gegrilde Lagoustines limoen olijf olie
- Mini hamburger
- Kipsaté
- Glaasje appel ham en zure room
- Tomaat burrata
- Zoete courgette-blauw schimmelkaas
- Bloemkool nuggets
- Norirolletjes-groentjes
- Bruchetta-aubergine
- Courgette met halloumi





# Voorgerechten / Mise en bouche

- Carpaccio van ossenhaas
- Tartaar van zeebaars
- Gravlax zalm
- Zalm mi-cuit
- Asperges à la flamande
- Steak tartaar
- Scampi diabolique, curry, aziaat, look...
- Kabeljauw Ostendaise
- Gamba's knoflook
- Visschelp
- Kikkerbillen in look room
- Vitello tonnato
- Kreeft (Bellevue- Thermidor- Amoricaine)
- Zeebaars / Rode mul met zalfje en garnituur
- Tonijn met wakame
- Carpaccio van coquilles
- Tartaar van Zalm
- Gebakken coquilles met risotto
- Tartaar van Tonijn
- Carpaccio van coeur de boeuf-tomaten
- Ceviche van zeebaars

# Hoofdgerechten - Plat de résistance

- Chateau Briand-geroosterde krieltjes-sausje naar keuze
- Bavette
- Gegrilde entrecote salsa verde
- Côte à l'os
- Varkenskroontje-ratatouille
- Lamskroontje
- Konijnenbouten-boontjes salade-feta
- Gerookte varkenswangen
- Kabeljauw-pesto
- Kreeft op aanvraag
- Pasta all the way
- Gegrilde paprika met burrata
- Veggie pasta
- Zoete aardappelcurry
- Tomatenrisotto
- Puntpaprika's Quinoasalade
- Gevulde courgette geitekaas
- Paddenstoelen ragout

# Desserten - Les sucreries

- Plancha poffertjes thym vanille-ijs
- Appel crumble bbq korst
- Crème brûlée
- Chocolademousse
- Ouderwetse tiramisu
- Zomerse tiramisu
- Panna cotta
- Stracciatella mousse



# BBQ colli vanaf 25 personen



- BBQ colli 1

- 1 BBQ-worst
- 1 kippenhamburger
- 1 Ardeense hamburger

- BBQ colli 2

- 1 BBQ-worst
- 1 Grill steak
- 1 kippenbout

- BBQ colli 3

- 1 witte pens
- 1 gemarineerde spek
- 1 Ardeense kotelet
- 1 kippenbout

- Groenten
- Pastasalade en brood
- Sausjes



# Burgers

- Burger special ovenkoek  
joppiesaus sla
- Burger beenham ovenkoek  
tartaar ui sla
- Burger kip groenten saus
- Broodje gerookte worst
- Kids burgers
- Mini burgers receptie

# Burgers luxe

- Ultieme rundsvlees burger
- Pittige zwarte bonen burger
- Sesam zalm burger
- Dubbele uien wagyuburger
- Lamsburger met tzatzikisaus
- Bacon burger pinda
- Kalkoenburger



## BBQ net iets meer

- Côte à l'os
- Châteaubriand
- Onglet (longhaas)
- Lamsrack
- Wagyu ribeye
- Varkenskroon
- Lobster plancha
- Lagoustines
- Gamba's
- Zalm op céderplankje
- Tonijn



# Koks aan huis voor al uw feesten en gelegenheden.

Chefs Bieke & Bart aan huis, nemen U mee op een culinaire reis op verplaatsing of bij U thuis.

Ontvangen jullie graag vrienden of familie in eigen sfeer en willen jullie liever genieten met de gasten aan tafel?

Op basis van jullie wensen stellen we samen een menu op, zodat jullie rustig achterover kunnen leunen en ontspannen.



Bieke 0495 28 73 40 --- Bart 0478911629



info@chefs-b.be

BTW: BE 1008 137 826

Ondernemingsnummer: 1008137826