



La Brasserie
@HOME

Het « 72 uur » Menu

Geldig tot Zaterdag 28 oktober 2023

**Een brunch, een receptie of een avondmaal ?
Met familie, vrienden of zakenrelaties ?**

**Voor elke bestelling met :
Minimaal 72 uur (3 dagen) voor uw evenement
En 8 of meer gasten**

**Hier is het Menu
van onze Chef Olivier Van Weijnen**

**Optie : Catering @Home (Chef- et thuiservice)
Neem contact op voor meer informatie
02/524.50.06**



La Brasserie @HOME

Brunch en koude voorgerechten

	Prijs per portie
Andalusische Gazpacho	5,00 €
Carrière blonde carpaccio, schilfers van rauwe foie gras, balsamico-karamel	15,90 €
Ierse runderscarpaccio, Harry's barsaus	13,90 €
Rundertartaar, perla nera-crème	13,90 €
Kalfstartaar, duo van selderij in remoulade, rucola en balsamicokaramel	13,90 €
Vitello Tonnato	13,90 €
Zalmcarpaccio met citrusvruchten	12,90 €
Zeebaars ceviche met kokosmelk en limoen	14,90 €
Aangebraden tonijn, Japanse guacamole	17,90 €
Halve Avocado gevuld met krab	17,90 €
Duo van guacamole en krab, mangocoulis	17,00 €
Halve kreeft « Belle-vue »	Dagprijs

Brunch en salades

Versheid van geroosterde zoete aardappelen met kruiden	7,90 €
Parelgort op Libanese wijze	7,90 €
Parelgortsalade, granaatappel, komkommer, koriander, munt	7,90 €
Groene lizensalade, paprika, rozijnen, citrusvinaigrette	7,90 €
Witte quinoa in tabouleh-stijl	7,90 €
Tabouleh met zoete kruiden	7,90 €
Italiaanse Gegrilde Groentesalade	9,90 €
Veelkleurige tomaten, burrata strataciella, rucola pesto	10,90 €

Brunch en warme voorgerechten

Geroosterde Tomate "Beefsteak", mozzarella en pesto	9,90 €
Gegrilde aubergine, ricotta en parmezaan, pomodoro	10,50 €
Geroosterde Gamba's, Nantua saus	18,90 €
Geroosterde Gamba's, cocosmelk	18,90 €
Geroosterde Gamba's, gesauteerde groenten, coulis van peper	18,90 €
Halve Kreeft (400gr) Thermidor	Dagprijs

Bestelling voor minimaal 8 porties, 3 dagen voor uw evenement

Optie Catering@Home (Chef en thuiservice)

Voor meer informatie : 02/524.50.06



La Brasserie @HOME

Pasta

	Prijs per portie
Fettuccine, crème van perla nera (zwarte truffel), parmezaan	11,50 €
Linguine vongole en zeevruchten	19,00 €
Rissoto van asperges en Nobashi- garnalen	20,00 €
Fettuccini met kreeftenstoofpot, bisque jus	22,00 €

Gevogelte

	Prijs per portie
Gevogelte aiguillettes, morillesaus	14,00 €
Kip met gele curry, cocosmelk en pindakaas	12,90 €
Krokante kip, mozzarella, pesto en gekonfijnte tomaten, kort olijvensap	14,90 €
Gevulde kwartel, pijnboompitten en foie gras, kippenjus	14,90 €
Eendenborst met sinaasappelsaus	15,50 €
Mulard eendenborst, kort portosap, speculaaskruiden	17,00 €
Papilote van gevogelte met groenten, saliejus en Serrano	16,00 €
Supreme van geroosterde parelhoen, korte karameljus met balsamicoazijn en Luikse siroop	14,50 €

Rund- en Kalfsvlees

	Prijs per portie
Antwerpse kalfsfilet, ouderwetse mosterdcrème	13,90 €
Kalfsmignon met morieljes en groene punten	18,00 €
Kalfsmignon, mozzarella en gekonfijnte tomaat, kort olijvensap	22,00 €
Osso Bucco	16,50 €
Gestooft kalfszwezerik, groene uiteinden, morillesaus	25,00 €
Tataki van rundvleesfilet, knapperige groenten, Thaise vinaigrette	17,90 €

Ander Vlees

	Prijs per portie
Pluma Iberico, knapperige groenten, Thaise dressing	17,00 €
Lam Supreme, Kruiden Viennoise, Kort Olijvensap	22,00 €

Bestelling voor minimaal 8 porties, 3 dagen voor uw evenement

Optie Catering@Home (Chef en thuiservice)

Voor meer informatie : 02/524.50.06



La Brasserie @HOME

Vis en schaaldieren

	Prijs per portie
Goudbrasem, gestoofde venkel, olijfolie van eerste persing	15,50 €
Teriyaki Zalm	15,90 €
Ballotine van Tong, prei en grijze garnalen	20,00 €
Corsicaanse zeebaars, rood label olijfolie van eerste persing	19,50 €
Zeebaars en geroosterde bloemkool, parelcrème	20,00 €
Scampi-cassolette met kleine groenten, korte jus van schaaldieren	17,00 €
Bretonse zeeduivelmedaillons, saffraansaus	20,00 €
Tong en kreeft salpicon, jus van schaaldieren	22,00 €
Nobashi-garnalen, kort schaaldiersap en pomodoro	19,00 €
Nobashi, wortelmousseline, pruimensaus	18,50 €

Les Accompagnements

	Prijs per portie
Fettuccine	3,90 €
Gratin Dauphinois	3,90 €
Puree Robuchon	3,90 €
Basmati rijst	2,90 €
Wilde rijst	3,90 €
Duo van geroosterde wortelen	4,90 €
Geroosterde groenten	4,90 €
Gestoomde groene groenten	5,90 €

Les Desserts

	Prijs per portie
Apfelstrudel	5,90 €
CheeseCake	5,90 €
Moëlleux ricotta, witte chocolade en citroen	5,90 €
Chocolade mousse	5,90 €
Panna cotta met kokosmelk en mango coulis	5,90 €
Soep van rode vruchten	7,50 €
Tiramisu met Speculaas	5,90 €

Bestelling voor minimaal 8 porties, 3 dagen voor uw evenement

Optie Catering@Home (Chef en thuiservice)

Voor meer informatie : 02/524.50.06

