

## Borrelgarnituur

(minimaal 10 personen)

Prijs per persoon € 16,50 / vanaf 20 personen € 14,50

- Gezouten nootje en olijven op tafel
- Saté van gerookte zalm
- Rouleau van carpaccio en pesto
- Spies van tomaat en mozzarella
- Canapé van Hollandse garnalen
- Toast met parmaham en gedroogde pomedori
- Canapé met brie de meu & mango chutney
- Toast met ossenworst
- Hartige stengel met gedroogde ham

Optioneel

spiessaté met huisgemaakte satésaus € 1,25 p.st

## Luxe hapjes/amuses

(minimaal 10 personen)

Prijs per persoon € 19,50 / vanaf 20 personen € 17,50

- Gemengde nootjes en groene olijven
- Crostini met patanegra ham en crêpes boter
- Carpaccio met pesto en pijnboompitten
- Bonbon van assenworst met tomatengelei en verse vijg
- Huisgerookte zalm met limoen crème
- Tonijntartaar met chuku wakame en wasabicrème
- Spies met gebakken gamba's
- Quiche met diverse paddenstoelen
- Spies van sud'sol tomaat, buffelmozzarella en basilicum

## Feestpakket

(minimaal 40 personen)

Prijs per persoon € 37,50 / 3,5 uur

Geeft u binnenkort een feestje? Dan heeft Marcel een mooi feestpakket voor u samengesteld, gebaseerd op een borrel van 3,5 uur met minimaal 40 personen. Wilt u wat anders of iets extra's? Dat kan natuurlijk ook, laat het weten!

- Onbeperkt drinken
- Tap + koeling
- Statafels met stretchrokken
- Gastheer
- 3x een lekker hapje + bittergarnituur

## Luxe broodjes assortiment

(minimaal 10 personen)

### Molensteenbrood met:

- Boerenomelet
- Olde Remeker (oude Hollandse kaas) met sla en sud'sol tomaat
- Roomkaas met sud'sol tomaat en sla

Prijs € 4,95 per stuk

- Huisgerookte zalm, sla en limoen crème
- Serranoham, sla en vijgensaus
- Carpaccio, salade, pesto en pijnboompitjes
- Ossenworst

Prijs € 5,95 per stuk

- Quiche met diverse paddenstoelen (10 pers.)
- Quiche met seizoensgroenten (10 pers.)

Prijs € 20,00 per stuk

### Soep van de dag

Prijs € 3,75 per persoon

## Koud buffet

Prijs per persoon € 21,50

(minimaal 20 personen)

- Pastasalade met feta, soltomaat en rucola
- Kerriesalade met gerookte kip en ananas
- Salade van haricots verts, olijven, paprika, tomaat en salami
- Huisgerookte zalm met limoen crème
- In knoflook gebakken gamba's
- Met gember en limoen gemarineerde, huisgerookte tonijn
- In basilicumolie gegaarde kabeljauw met tomatensalsa
- Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- In boerenachterham gerolde asperges met citroendip
- Tranches gebraden tamme eendenborst met bramensaus
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

Optioneel

Soep van de dag €2,- p.p.

## Luxe koud buffet

(minimaal 35 personen)

Prijs per persoon € 49,50

- Soep van de dag
- Salade met gemarineerde tonijn
- Zalmtartaar met basilicummayonaise
- Pastasalade met feta, sud'sol tomaat en rucola
- Kerriesalade met gerookte kip en ananas
- Salade met haricots verts, olijven, paprika, tomaat en salami
- Gegrilde aubergine, groene olijven, mini champignons met knoflook gekonfijte aardappelen, mini tomaten
- Hollandse garnalen
- Huisgerookte zalm met limoen crème
- Gebakken scampi's met knoflook en rozemarijn
- Haring met uitjes
- In boeren achterham gerolde asperges met citroendip
- Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Serranoham met meloen en pompoen
- Tranches gebraden tamme eendenborst met bramensaus
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

## Exclusief koud buffet

(minimaal 35 personen)

Prijs per persoon € 57,50

- Ossenstaart bouillon met truffelroom
- Hollandse garnalen met basilicumcrème
- Zeeuwse oesters met citroen
- Gerookte zalm met kreeftensalade
- Luxe toast met gerookte paling en dille crème
- Carpaccio van zeeduivel en saffraanolie
- Tonijn met tomaten olijvensaus en tomatenschuim
- Caesarsalade met ansjovis
- Salade met gamba's, rozemarijn en dragon
- Combinatie van gekonfijte eend en ganzenlever met gedroogde appel
- Salade met gemarineerde kalfszwezerik en frambozen dressing
- Tartaar van ossenhaas met pijnboompitten en peccorino
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

## Warm buffet

Prijs per persoon € 21,50

(minimaal 20 personen)

- Gebraden kalfsmuis met een romige paddenstoelensaus
- Gekonfijte eendenbout met cranberry compote
- Op de huid gebakken dorade met anti boise (van tomaat)
- Gebakken krielaardappelen met tijm en rozemarijn
- Cous cous met komkommer, paprika en verse munt of
- Huisgemaakte tagliatelle met pesto
- Groene groenten
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

## Luxe warm buffet

Prijs per persoon € 49,50

(minimaal 35 personen)

- Gebraden kalfslende met dragonjus
- Lamsbout op lage temperatuur gegaard met lamsjus (of hertenbout naar gelang het seizoen)
- Mechelse hoender met knoflook en olijven
- Gegrilde tonijn met tomaten tijmsaus
- Op de graat gebraden zeeduivel met een saus van noilly prat
- Gebakken krielaardappel met tijm en rozemarijn
- Kruidige risotto met gebakken paddenstoelen
- Huisgemaakte tagliatelle met pesto
- Groene groenten
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

## Exclusief warm buffet

Prijs per persoon € 55,00

(minimaal 35 personen)

- Gebraden ossenhaas met rode wijnsaus
- Lamsbout op lage temperatuur gegaard met olijven
- Gebraden eendenborst met roze pepersaus
- Kalfsentrecote met romige paddenstoelensaus
- Gegrilde griet filet met truffelboter
- Op de huid gebakken dorade met anti bouise
- Gekonfijte Roseval aardappelen met tijm en rozemarijn en knoflook
- Risotto met tuinkruiden
- Huisgemaakte tagliatelle met pesto
- Groene groenten
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

## Combi koud- en warm buffet

(minimaal 20 personen)

Prijs per persoon € 29,50

- Pastasalade met feta, soltomaat en rucola
- Kerriesalade met gerookte kip en ananas
- Salade van haricots verts, olijven, paprika, tomaat en salami
- Huisgerookte zalm met limoen crème
- Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Gebraden kalfsmuis met een romige paddenstoelensaus
- Gekonfijte eendenbout met cranberry compote
- Op de huid gebakken dorade met anti boise (van tomaat)
- Gebakken krielaardappelen met tijm en rozemarijn
- Cous cous met komkommer, paprika en verse munt of
- Huisgemaakte tagliatelle met pesto
- Groene groenten
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

Optioneel

Soep van de dag €3,75 p.p.

## Dessert buffet

(minimaal 20 personen)

Prijs per persoon € 12,00

- Vers fruitsalade (€ 2,00 p.p.)
- Soepje van rood fruit met dun gesneden mint (€ 2,00 p.p.)
- Compote van mango met kokosschuim (€ 2,00 p.p.)
- Chocolade brownies (€ 2,50 p.p.)
- Diverse kazen (€ 3,50 p.p.)

## Kok bij u thuis

Laat u thuis volledig in de watten leggen door Marcel Jorna, die een vier gangen diner vers bij u thuis in uw keuken komt bereiden. De gerechten worden aan tafel uitgeserveerd.

Hij verzorgt niet alleen het diner, maar eventueel ook de aankleding van de tafel. Het servies, bestek, servetten en linnen is inbegrepen bij de prijs. Bij afname van een wijn- of drankenarrangement, neemt hij voor elke drank passend glaswerk mee. Ook uw dranken serveert hij uit. Uiteraard laat hij alles netjes achter; de afwas is voor zijn rekening!

Bij afname van een wijnnarrangement besteedt hij uitvoerig aandacht aan de perfecte wijn-spijs combinatie. Om de beleving compleet te maken geeft hij aan tafel informatie over de wijn en licht toe waarom hij voor deze combinatie gekozen heeft.

Weliswaar dient u één menu te kiezen voor de hele groep, maar hij houdt uiteraard rekening met diëten, allergieën en specifieke wensen.

Richtprijs voor een thuismenu met amuse, voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert en koffie/thee servies + thuiskok + tafelaankleding + afwas is:

- 8 tot en met 10 personen: € 75,00 p.p. (excl. 6% BTW)
- 11 tot en met 13 personen: € 69,50 p.p. (excl. 6% BTW)

W [www.lettoile.nl](http://www.lettoile.nl)  
E [info@lettoile.nl](mailto:info@lettoile.nl)  
M 06 53 276 209