

Qoook

Catering | Culinaire maatwerk



FEESTFOLDER

2023 - 2024

à la carte

voorgerechten

- Huisbereide garnaalkrokot met garnituur (2 st/pers) € 15
- Huisbereide kaaskrokot met garnituur (2 st/pers) € 14
- Gegrilde grietfilet, fijne groenten en witte-wijnsaus € 20
- Tarte tatin met witloof, geitenkaas en sinaas (Vegetarisch) € 16
- Carpaccio hertenrugfilet, gerookte ganzenlever en bietjes € 19
- Kreeft à l'armoricaine (halve kreeft pp) € 25,50

soepen /L (3 pers/L)

- Kreeftensoep met rouille en croutons € 10 /L
- Romige tomatensoep met balletjes € 5,50 /L
- Witloofsoep met grijze garnalen en kruidenkaas € 9 /L
- Aardpeersoepje, gebrande Sint-Jacobsvrucht € 10 /L
- Velouté vergeten groenten / crumble zwarte pens (apart) € 9 /L

hoofdgerechten

- Hoevekip in rode wijn, aardappelkrokotjes, peterseliewortel, boschampion, knolselder en spruitjes € 22
- Gepocheerde grietfilet, eby risotto met groene kruiden, boschampion en jus van waterkers, fondant aardappelen € 28
- Vispannetje van de chef, broccoli, beukenzwam, gebakken chateau-aardappel € 25
- Gegrilde hertenkalffilet met whiskysaus, wintergroenten, peertje in rode wijn en gratin dauphinois €27,50
- Kreeft à l'armoricaine (volledige kreeft pp +/- 700 gr) en pommes châteaux € 40,50
- Beet Wellington met kastanje, tijm en spinazie (vegetarisch) €22

huisgemaakt zoet

- Kerststronk ijs (vanaf 4 pers) / Kerst ijsgebak (pp) met bosbessensaus € 11
- Gevulde chocoladebol met peer en amandelbavarois, warme witte chocoladesaus € 10
- Chef's appelstrudel met caramel/fleur-de-sel ijs € 9
- Chocolademousse € 6,50
- Amandelpannacotta met blauwe bessen (suikervrij) € 7



menu's

FEESTMENU 1

4 hapjes van het huis

Aardpeersoepje, gebrande Sint-Jacobsvrucht

Hoevekip in rode wijn, aardappelkroketjes, peterseliewortel, boschampion, knolselder en spruitjes

Kerststronk ijs (vanaf 4 pers) / Kerst ijsgebak (pp) met bosbessensaus

€ 45 /pp

FEESTMENU 2

4 hapjes van het huis

Carpaccio hertenrugfilet, gerookte ganzenlever en bietjes

Vispannetje van de chef, broccoli, beukenzwam, gebakken chateau-aardappel

Chef's appelstrüdel met caramel/fleur-de-sel ijs

€ 48,50 /pp

KINDER MENU

Tomatensoep met balletjes

Vol-au-vent met garnituur en kroketjes

Chocolademoestuintje

€ 25 /pp

FRUITS DE MER

halve kreeft
oesters

krabbenpoten
kreukels

langoustine
grijze garnalen
venusschelpen
tapijtschelpen
tijgergarnaal

wulken
mosselen

mayonaise en cocktailsaus
brood en boter

€ 65 /pp

NIEUWJAARSMENU

4 hapjes van het huis

Gegrilde grietfilet, fijne groenten en witte-wijnsaus

Velouté vergeten groenten met crumble van zwarte pens (apart)

Gegrilde hertenkalffilet met whiskysaus, wintergroenten en gratin dauphinois

Gevulde chocoladebol met peer en amandelbavarois, warme witte chocoladesaus

€ 63 /pp

VEGGIE MENU

4 vegetarische hapjes van het huis

Tarte tatin met witloof, geitenkaas en sinaas

Beet Wellington met kastanje, tijm en spinazie

Chef's appelstrüdel met caramel/fleur-de-sel ijs

€ 47 /pp

KOUD BUFFET

Salade met avocado en cocktailgarnalen

Indisch gehaktbrood met sambal en Ketjap

Huisgerookte zalm

Kip gemarineerd met honing-limoen

Kort gebakken zalm met limoen en rode peper

Pittige meloenalade met rauwe ham

Krokante salade met gevulde kwartel, witloof, ...

Wild pastei en croute met uienconfit

Eitje gevuld met tonijn

Aardappelsalade met breydelsspek en crème d'isigny

Couscous met groentjes

Groene boontjes en versnipperde ui

Broodjes + boter

Sausen: cocktailsaus, mayonaise

€ 35 /pp



Indien u of uw gasten allergisch of intolerant zijn aan bepaalde voedingsmiddelen, gelieve dit te melden bij bestelling.



PRAKTISCH

Bestellen

Bestellen kan telefonisch

gsm Jo 0497 13 33 19

gsm Marita 0479 67 48 56

of per e-mail naar info@qook.be of info@chef4you.be

Kerstmenu, bestellen mogelijk t.e.m. dinsdag 19 december 2023

Eindejaarsmenu, bestellen mogelijk t.e.m. dinsdag 26 december 2023

Tip

Alle gerechten zijn ovenklaar, eenvoudig af te werken en voorzien van de nodige instructies. Om het jezelf makkelijk te maken, raden wij u aan om zoveel mogelijk dezelfde menu of gerechten te kiezen.

Betaling

Je ontvangt van ons een mail met een bestelnummer en jouw bestelling is definitief na overschrijven van **€ 100 voorschot** op rekeningnummer BE09 3631 8520 3857, Qook/Chef4you met vermelding van uw naam en bestelnummer. Het saldo kan bij afhaling betaald worden in contanten of payconiq.

Een aantal gerechten zullen reeds klaargemaakt worden op onze serviezen. Gelieve hiervoor een waarborg van € 50 te voorzien bij afhaling van uw bestelling. Uiteraard garanderen wij de teruggave van uw waarborg bij het terugbrengen van de geleende materialen.

Afhaling

Afhalen kan op volgende adressen

(Gelieve bij bestelling ook plaats van afhaling te vermelden)

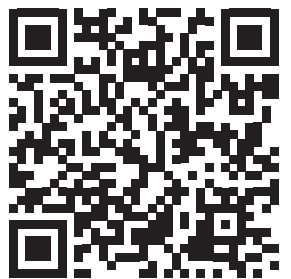
- **Triphonstraat 31 (zijstraat Karnemelkstraat), 9060 Zelzate**

- **Heirweg 106, 9180 Moerbeke**

Afhalingen kerst op **24/12** tussen 14 en 17 u en **25/12** tussen 10 en 12 u

Afhalingen eindejaar en nieuwjaar op **31/12** tussen 14 en 17 u en

01/01 tussen 10 en 12 u



Online bestellen

WE QOOK YOU PARTY !?

Wij maken graag persoonlijk tijd voor je vrij om jouw wensen te ontdekken en elk feest, feestje of event tot in de puntjes te verzorgen.

Benieuwd wat Qook/Chef4you jou te bieden heeft, bel voor een afspraak op nr 0497 13 33 19 of mail naar info@qook.be

Bedrijfsfeest | Babyborrel | Receptie | Walking dinner | Buffetten | Huwelijksfeest | Communiefeest
| Barbecue | Familie/vrienden feest | Kookworkshops |

Qook

Catering | Culinair maatwerk

Jo Claeys

0497 13 33 19

info@qook.be

www.qook.be

Zelzate | Moerbeke

Chef 4you