

FEESTFOLDER

2026 - 2027

Qook

Catering | Culinair maatwerk

menu's

FEESTMENU

Hapjes van het huis

Agnès Sorel-soep (kippenroomsoep)

Eendenborstfilet, jus zoetzuur, witlof,
gevuld appeltje, shiitake, pastinaak, gratin dauphinois

Chocolade en passievrucht, cacao, meringue en amandel

€ 48 per persoon

SHARING MENU

Sharing starters
Crème brûlée van hokkaido-pompoen, krokante tortilla
Focaccia met gekarameliseerde ui en vijgjes
Everzwijnsalami, olijven, coppa, serranoham,
spiesje geroosterde druiven, oude kaas

Sharing 1
Groententaartje met geitenkaas
Agnès Sorel-soep (kippenroomsoep)
Blini met gerookte heilbot, zoete aardappel en feta

Sharing 2
Gebrande en gegaarde zalmtournedos, venkel en limoen,
polenta met kerstomaat
Stoofpotje hert, gevulde appel, witlof, shiitake
Krielaardappeltjes met kruidenboter

Sharing dessert
Chocolade en passievrucht, cacao, meringue en amandel
Pralinémousse, koffiecrumble, hazelnoot en biscuit

€ 96 per 2 personen (+ € 46 per extra persoon)

KINDERMENU

Kinderhapjes

Tomatensoep met sneeuw en hertenkrokantje

Spiesje gehaktballetjes, tomatensaus en kroketjes

Wafeltje met toppings

€ 25 per kind (-12 jaar)

FRUITS DE MER

Halve kreeft, oesters, krabbenpoten, kreukels,
langoustine, grijze garnalen, venusschelpen,
tapijtschelpen, tijgergarnaal, wulken, mosselen,
mayonaise, cocktailsaus, brood en boter

€ 75 per persoon

NIEUWJAARSMENU

Hapjes van het huis

Medaillon van heilbot, korstje zongedroogde tomaat
en hazelnoot, dooierzwam

Waterkerssoepje met oesterzwam en pizzastengel

Hertensteak, jus zoetzuur, dooierzwam, gevuld appeltje,
pastinaak en witlof, gratin dauphinois

Pavlova mandarijn, amandelcrumble

€ 69 per persoon

VEGGIE MENU

Vegetarische hapjes van het huis

Carpaccio knolselder, granaatappel en sinaasvinaigrette

Ravioli pompoen, hazelnoot, bospaddenstoelen en raz el hanut

Chocolade en passievrucht, cacao, meringue en amandel

€ 53 per persoon

KOUD BUFFET

Halve, gepelde tomaat met grijze garnalen
Salade met bosbes, gerookte forel en munt
Gerookte zalm met krokante quinoa en edamame
Rundscarpaccio met oude kaas, pesto en mozzarella
Rauwe ham
Romeinse salade met gekonfijte pompoen,
pijnboompitjes en kippenboutjes
Half gekookt eitje met surimisalade
Winterse aardappelsalade met augurkjes en
geroosterde amandelen
Pastasalade met geroosterde paprikapesto en feta
Salade met gekarameliseerde chantenaywortel
en crème d'Isigny
Broodjes en boter
Sauzen: cocktailsaus en mayonaise

€ 39 per persoon

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



à la carte

voorgerechten

- Sint-Jakobsvruchten (2st) in de schelp, prei en wittewijnsaus € 20
- Carpaccio knolselderij, granaatappel en sinaasvinaigrette (V) € 18
- Medaillon van heilbot, korstje zongedroogde tomaat en hazelnoot, dooierzwam € 19
- Toast champignon, balsamico, serranoham € 18

soepen /L

- Romige tomatensoep met balletjes € 6,5 /L
- Waterkerssoepje met oesterzwam en pizzastengel (V) € 7,5 /L
- Soepje van grijze garnaal, rivierkreeftflan, rivierkreeft € 12 /L
- Kippensoep, hamsnippers, champignon (Agnès Sorel-soep) € 7,5 /L

hoofdgerechten

- Stoofpotje hert, gevuld appeltje, witlof, shiitake, pastinaak gratin dauphinois € 28
- Hertensteak, jus zoetzuur, dooierzwam, gevuld appeltje, pastinaak en witlof, gratin dauphinois € 28
- Ravioli pompoen, hazelnoot, bospaddenstoelen, raz el hanut (V) € 23
- Gebrande en gegaarde zalmtournedos, venkel en limoen, polenta met kerstomaat € 25
- Eendenborstfilet, jus zoetzuur, shiitake, gevuld appeltje, witlof, pastinaak, gratin dauphinois € 25
- Licht gepekeld melkvarken met cranberries, gratin dauphinois, gekonfijt witlof € 23

huisgemaakt zoet

- Kerststronk ijs (vanaf 4 pers) / Kerst ijsgebak (pp) met bosbessensaus € 12
- Chocolade en passievrucht, cacao, meringue en amandel € 10
- Pavlova mandarijn, amandelcrumble € 11
- Pralinémousse, koffiecrumble, hazelnoot en biscuit € 10

PRAKTISCH

Bestellen
Bestellen kan via onze website op **www.qook.be**
of per e-mail naar **info@qook.be**

Telefonisch
gsm Jo 0497 13 33 19
gsm Marita 0479 67 48 56

Kerstmenu
bestellen mogelijk t.e.m. vrijdag 18/12/2026

Eindejaarsmenu
bestellen mogelijk t.e.m. vrijdag 25/12/2026

Tip
Al onze gerechten zijn ovenklaar en voorzien van duidelijke instructies voor een eenvoudige afwerking. Om alles vlot te laten verlopen, adviseren we om zoveel mogelijk dezelfde menu's of gerechten te kiezen.

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

Afhalingen eindejaar en nieuwjaar
- 31/12 tussen 14 u en 17 u
- 01/01 tussen 10 u en 12 u

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

Sommige gerechten worden geserveerd op ons servies. Hiervoor vragen wij bij afhaling een waarborg van € 50 voor servies en € 20 voor onze bakken.
Deze wordt volledig terugbetaald na inlevering van de materialen.

Afhaling
Afhalen kan op volgende adressen
(Gelieve bij bestelling ook plaats van afhaling te vermelden)
- **Triphonstraat 31, 9060 Zelzate**
- **Heirweg 106, 9180 Moerbeke**

Online bestellen



Bedrijfsfeest | Babyborrel | Receptie | Walking dinner | Buffetten | Huwelijksfeest | Communie- lentefeest | Barbecue | Familie/vrienden feest | Kookworkshops |

Qook
Catering | Culinair maatwerk

Jo Claeys
0497 13 33 19
info@qook.be
www.qook.be
Zelzate | Moerbeke

Chef 4 you