

— CUISINE 118



Voorjaar 2023
Communies, lentefeesten & ...
29 maart – 2 juli

ONTDEK JOUW FEESTMENU →

Gelieve tijdig te bestellen, zodat alles correct kan worden ingepland en wij zo onze kwaliteit kunnen garanderen.

www.cuisine118.be/communies

Cuisine 118 – Kortrijksestraat 118 – 8020 Oostkamp
050 69 39 69 – mail@cuisine118.be

Koude hapjes *Telkens vanaf 4 personen*

Aperitiefplankje – 4 personen fijne charcuterie en kaas, dips, antipasti, crackers & toasts	€38
3 dips (labneh – tomaat-avocado – paprikatapenade) met bijhorende crackers & toasts - 4 à 6 personen	€20
Plankje met fijne charcuterie & kaas - 4 personen	€17
Fine de Claire oester (geopend met vinaigrette) – per 6 stuks	€18
Sushi met zalm & wasabi – per 8 stuks	€20
Blini met gerookte zalm	€3
Macaron met Hollandse oude	€2,25
Asperge & ham	€4
Gemarineerde zalm – mierikswortel – citrus	€4* / €12,50**
Tomaat – burrata – rivierkreeft	€4* / €12,50**
Vitello tonnato	€4* / €11,85**
Rundscarpaccio	€3,75* / €11,15**

*Hapje / **Voorgerecht

Warme hapjes *Telkens vanaf 4 personen*

Goujonette van pladijs met tartaar dip (frituur)	€2,50
Gemarineerde gamba (oven)	€3,50
Oosters gelakt buikspek (oven)	€2,50
Gegrilde Boudin Blanc met mosterddip (oven)	€2,50

Kidshapjes

Kippenspiesje (oven)	€2
Minipizza (oven)	€2
Gegrilde Boudin Blanc (oven)	€2

Dessert

Dessert van de maand	€7,50
Chocolade & rood fruit	€7,50
Klassieke tiramisu	€7,50
Glaasjesbuffet (vanaf 10 personen) 3 stuks pp Soorten in overleg te kiezen	€7,50

Tapas-menu – vanaf 10 personen €57 pp

Starter

3 dips met crackers & toasts

labneh – tomaat-avocado – paprikatapenade

2 Hapklare hapjes

Blini met gerookte zalm & dille

Macaron met Hollandse oude

5 Kleine koude gerechtjes*

Gemarineerde zalm – mierikswortel – citrus

Tomaat – burrata – rivierkreeft

Asperge & ham

Vitello tonnato

Rundscarpaccio

* Indien u ook een warm gerecht wenst, kunt u 2 kleine koude gerechtjes vervangen door 'risotto met groene asperges & zeebaars'

2x Dessert

Chocolade & rood fruit

Pannacotta van passievrucht

Koud buffet – vanaf 4 personen €36 pp

Verschillende gedresseerde schotels

U kunt deze nog aanvullen met enkele hapjes en dessert

Gemarineerde zalm

Vitello tonnato

Rundscarpaccio

Tomaat - rivierkreeft - burrata

2 seizoenssalades

Ciabattabrood

Planken

Charcuterieplank

€18

Assortiment van onze ambachtelijke charcuterie met ciabattabrood.
Vanaf 4 personen – hoofdgerecht. Prijs per persoon.

Kaasplank

€18,50

Diverse mooie kazen – nootjes – gedroogd fruit – chutney - ... met ciabattabrood.

Vanaf 4 personen – hoofdgerecht. Prijs per persoon.

Kaasplank met ambachtelijk brood

€19,85

(bv. notenbroodje & koekenbrood met rozijnen)

Mixplank

€19

Het beste van onze charcuterie- en kaasplank op 1 plank.
Ciabattabrood inbegrepen.

Vanaf 4 personen – hoofdgerecht. Prijs per persoon.

Tapasplank

€29

Fijne charcuterie en kaas, dips, antipasti, crackers & toasts,
2 warme hapjes (oven) en 2 koude hapjes

Vanaf 4 personen – hoofdgerecht. Prijs per persoon.

Maandmenu's

MENU APRIL/PASEN €50

3 HAPJES

-

CARPACCIO VAN COQUILLE

-

LAM – GROENE KRUIDENKORST – AARDAPPELGRATIN – ASPERGES

-

CHOCOLADE & ROOD FRUIT

MENU MEI/MOEDERDAG €46

RUNDSTATAKI

-

GEMARINEERDE ZALM MET WITTE ASPERGES

-

RISOTTO – GROENE ASPERGE – ZEEBAARS

-

MASCARPONE – RABARBER – FRAMBOOS

MENU JUNI/VADERDAG €46

ASPERGE & IBERICOHAM

-

VITELLO TONNATO

-

RUNDSENTRECÔTE – HASSELBACKAARDAPPEL – SLAATJE

-

CHOCOLADE & EXOTISCH FRUIT