



Afhaalgerechten 2026



Gerechten De Postelein 2026

Hapjes uit de hand incl. cuvetjes en servietten

Koude

Duindoornbes ~ venkelsap ~ suikersiroop (Shotje) € 2,20

Macaron ~ mousse foie gras ~ witte chocolade ~ rozenblaadjes € 1,60

Lepelhapje ~ bonbon bloemkool ~ gerookte haringkaviaar ~ korenbloem € 2,00

Lepelhapje ~ coquille ~ vinaigrette zuiderse groenten € 2,00

Lepelhapje ~ garnalen ~ gel blonde Leffe € 2,00

Peperkoekje ~ kruidenkaas € 1,60

Bladerdeeghapje ~ gerookte eend ~ mango chutney € 1,60

Toast ~ Pata Negra ~ gel calvaillon € 1,60

Carpaccio zalm ~ citroenkaviaar ~ wakame € 1,60

Toast ~ pastei ~ marmelade € 1.60

Warme

Soepje ~ erwten ~ munt ~ schuim Breydelham € 2,30 (incl.tasjes)

Garnaalkroketjes ~ huisbereid € 2,00

Aspergequiche (seizoens) € 2,00

Vegetarische groenten quiche € 2,00

Lepelhapje ~ gebakken coquille ~ hollandaise Jalapeno peper € 2,00

Lepelhapje ~ gebakken scampi ~ dragonsausje € 2,00

Lepelhapje ~ mossel ~ ui-saffraan € 2,00

Quiche lorraine € 1,60

Kroketje risotto € 1,60

Serranosoesjes € 1,60

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan



Nootjes en chips assortiment

€ 18,00 incl.btw per staantafel

Tapas assortiment:

toscaanse olijven ~ zongedroogde tomaten ~ ansjovisspiesjes ~ peppadew ~ champignonmix

In kommetjes op statafels € 34,00 incl.btw per staantafel (8 personen)

Bloempotjes van gezonde groenten en hummusdip /olijvencrumble

mini worteltjes ~ mini courgette ~ radijs ~ mini asperges groen ~ mangetouts ~

Mini venkel ~ postelein

+ Groenten chips gezoute in kommetjes

+ Crostini Stengels in kommetjes

€ 34,00 incl.btw per staantafel (8 personen)

Soepen 4 personen per liter geteld

Posteleinsoep € 16,00/liter

Bisque noordzeegarnalen ~ kerrie € 14,00/liter

Gazpacho (koud) € 14,00/liter

Erwtensoep ~ geparfumeerd met Breydelham € 10,00/liter

Cappuccino champignons ~ ravioli € 10,00/liter

Witloof ~ kurkuma ~ garnaaltjes € 10,00/liter (seizoen)

Asperge ~ kervel € 10,00/liter (seizoen)

Pompoen ~ sinaas € 10,00/liter (seizoen)

Tomatenroomsoepje ~ balletjes (Kids) € 9,00/l

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan

Voorgerechten

Koud

Kreeft (halve) Belle-Vue ~ salade fregola ~ kreeftenmayonaise (per 2 pers) (dagprijs)

Noors kussentje ~ gerookte zalm-krab ~ haringkaviaar € 18,50

Rundertartaar (huisbereid) ~ appelkappers ~ wafelchips € 18.00

Vitello tonato ~ anders bekeken ~ anno 2022 € 16,50

Carpaccio zalm ~ zure room ~ kruidenslaatje ~ toast € 16,50

Carpaccio van runds ~ geconfijte tomaat ~ rucola ~ parmezaan € 14.00

Carpaccio eend ~ fijne salades ~ hazelnootolie € 14,00

Emulsie bloemkool ~ kroket garnaal ~ groene asperges € 14,00

Zalmtartaar wasabi ~ komkommerstructuren ~ fijne kruiden € 14,00

Warm

Open ravioli kreeft (halve) ~ asperges ~ beukenwammetjes ~ bisquesaus € 22,50

St-Jacobsvrucht ~ spitskool ~ kokos ~ lente-ui ~ combava € 18,00

Buikspek traag gegaard ~ bereiding van het siezoen € 18,00

Kabeljauw ~ sjalot mirin ~ witte asperges ~ doperwtjes ~ licht currysousje € 17,50

Scampi's (4 st/persoon) ~ bisquejus ~ fettucini ~ paprika ~ parmezaan € 16,50

Zeebaarsfilet ~ zeekraal ~ artisjok ~ vinaigrette tomaat € 18,00

Gegrilde pladijs ~ venusschelpen ~ jonge prei ~ jus kevel € 16,00



Hoofdgerechten

Kalfsfilet ~ zalf ui-saffraan ~ seizoensgroentjes € 28,00

Lamsrumsteak ~ seizoensgroenten € 26,00

Gekonfijte varkenswang in eigen jus ~ seizoensgroenten € 28,00

Jodenhaas (runds lers) ~ seizoensgroenten ~ bearnaise € 28,00

Kabeljauw ~ gesmoorde prei ~ mossel ~ fettucini ~ blond bier sausje € 28,00

Maishoenfilet ~ jus ~ zalf knolselder ~ fijne groentjes € 26,00

Ardeens varkenshaasje ~ peultjes ~ jus € 26,00

Kalkoen medaillon ~ saus champignons € 24,00

Hertenfilet ~ gebraseerd witloof ~ rood wijnepeertje ~ champignons ~ wildsaus (seizoen) dagprijs

Fazantenfilet ~ knolselder ~ veenbes ~ chocolade-wildsaus (seizoen) dagprijs

Ander wild is ook beschikbaar op aanvraag: Schotse wilde hoenfilet, Patrijsfilet, hazenrugfilet, zomerhert, ...

Al deze gerechten worden voorzien van aardappel -en lokale seizoensgarnituren

Desserts op bord

Chocolade moelleux ~ vanille ijs ~ coulis € 10,00

Trio dessert op bord (Javonais – Crème Brûlée – mini chocolade moelleux) € 12,00

Mandarijn in rode wijnsaus ~ peperkoek ~ vanille-ijs € 10,00 (seizoen)

Cheesecake ~ blauwe bessen ~ crumble noot ~ vanille ijs € 9,00

Sabayon (koud) ~ rood fruit ~ limoen € 9,00

Dame blanche ~ huisbereid € 9,00

Cremeux van chocolade ~ sponge pistache ~ hazelnoot € 9,00

Crème Brûlée ~ net dat tikkeltje meer € 9,00

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan



Dessertenbuffet € 13,50 /persoon vanaf 30 personen

Javanais ~ ijskaart (vanille-framboos) ~ Croque en bouche (soesentaart-karamel) ~ 3 gevulde glaasjes
assortiment: chocolade amarenakers - rode vruchten-sabayonmousse-meringue – tiramisu - crème
brulée) ~ flensjes sinaassaus

Dessertenbuffet € 10,00/persoon vanaf 10 personen

Javonais ~ Wouttaart ~ limoentaart ~ soesjes witte chocolade-vanilleroom

Assortiment waarvan 1 dessertglaasje per persoon voorzien: chocolademousse, tiramisu, sabayon

Dessertglaasjes: 3 soorten waarvan 2st./persoon voorzien € 6,00/persoon

(Chocolademousse amarenakers ~ rode vruchten sabayonmousse meringue ~ tiramisu)



Koud buffet luxe € 32,00 incl.btw (Vanaf 10 personen)

Bowls:

Koude aardappelsalade

Fregola ~ pasta ~ superfood noten ~ kruiden

Orichiette pasta ~ choriso

Kerstomaat ~ mozzarella ~ pesto

Griekse salade ~ Feta

Seizoenssalade seizoen

Gegarneerde eitjes

Tomaat grijze garnaal ~ nieuwe wijze

Visgerechten:

In bouillon gegaarde zalm

Scampi's gebakken

Gerookte zalm ~ gerookte makreelfilet

Roodbaarsfilets ~ crumble wasabi

Vleessoorten: Seizoens terrine ~ Hammetje honing-thym,

kipfilet gegrild - ananas - chilisaus ~ cavaillon - pata negra

Sauzen: Mayonaise advocado ~ mayonaise zeewier

(indien gewenst vervangen door cocktail en tartaar)

Voor kinderen extra € 12,50/kind

Assortiment gebakken gehaktballetjes ~ kippenboutjes ~ incl. salades natuur komkommer – tomaat - wortel – aardappelsalade

Broodjes apart te verkrijgen 0.80/st

Het buffet kan licht wijzigen naargelang het seizoen.

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan



Koud buffet op plastic bord onder 10 gasten: € 22,00 incl.btw/persoon

Gegaarde zalm ~ Gerookte makreelfilet ~ roodbaarsfilet ~ ½ tomaat-grijze garnalen

~ Kippenboutje ~ gehaktballetjes ~ seranoham-calvaillon,

Aardappelsalade ~ groentjes seizoen ~ penne pesto,

Sauzen: Cocktail ~ tartaar

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan



De warme buffetten kunnen worden aangevuld met enkele koude pasta's en groentesalades
dit aan + € 9,00incl.btw/persoon

Eenvoudig koud buffet + 2 gerechten uit warm buffet 2 : € 48,00/pers

Eenvoudig koud buffet + 3 gerechten uit warm buffet 2 : € 52,00/pers

Eenvoudig koud buffet + 2 soorten uit warm buffet 1 : € 38,00/pers

Eenvoudig koud buffet + 3 soorten uit warm buffet 1: € 48,00/pers

Eenvoudig koud buffet (enkel in combinatie met warm buffet)

Koude aardappelsalade

Pasta ~ choriso

Kerstomaatjes ~ mozzarella ~ pesto

Komkommersalade ~ feta ~ munt

Gegarneerde eitjes

Tomaat ~ rivierkreeftjes ~ op nieuwe wijze

Visgerechten:

In bouillon gegaarde zalm

Gerookte zalm ~ Gerookte makreelfilet

Tongrolletjes

Vleesgerechten: Porchetta ~ gehaktballetjes

Calvaillon – seranoham ~ vleesterrine ~ confituur

Cocktail ~ tartaar

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan



Warme buffetten

Buffet 2: € 42,00 incl.btw. (3 gerechten)

Kabeljauw ~ bloemkoolsaus ~ serano ~ rucola

Zalm ~ pernodsaus ~ paksoi

Parelhoenfilet ~ bordelaisesaus

Lamsrumsteak ~ rozemarijnsaus

Ardeens varkenshaasje ~ girollenjus

Al deze gerechten worden voorzien van aardappel -en groentegarnituren, sauzen naargelang keuze van vis en vlees

Buffet 1: € 36,00 incl.btw. (3 gerechten)

Roodbaarsfilet ~ zuiderse couscous ~ licht vissaus

Scampi ~ mediterrane pasta ~ paprikasaus

Skrei ~ spek ~ preisauz

Zalmfilet ~ broccolipuree ~ bisque jus

Huisbereide goulash ~ rijst

Varkenshaasje ~ dragonsaus

Rundsstoofsel ~ krielaardappelen ~ rozemarijn

Kalkoenmedaillons ~ champignons

Al deze gerechten worden voorzien van aardappel-en groentegarnituren, sauzen naargelang keuze van vis en vlees

Dessertenbuffet € 13,50 incl.btw./persoon, vanaf 10 personen

Javanais ~ ijstaart vanille-framboos ~ Croque en bouche (soesjestaart-karamel) ~ 3 gevulde glaasjes assortiment: chocolade amarena kers ~ rode vruchten-sabayonmousse-meringue ~ tiramisu

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan

Pastabuffetten

Pastabuffet 3: € 32,00 incl.btw. (3 gerechten)

Ravioli krab ~ lichte dragonroomsaus

Penne met kreeft ~ artisjok ~ tomaat ~ irigny ~ tijmsaus

Zwarte pasta ~ tomaat-bieslook ~ rode mul ~ citrussaus

Ravioli boschampignons ~ truffel (veg.)

Pasta ~ kalkoenpluksels ~ saus champignons (bos)

Lintpasta ~ Ardeens varkenshaasje ~ gevulde tomaatjes ~ champignons ~ tomatensaus

Pastabuffet 2: € 26,00 incl.btw. (3 gerechten)

Ravioli geitenkaas-honing

Ravioli seizoen ~ saus

Bami goreng ~ (lintpasta/kip/broccoli)

Ravioli cêpes ~ bruine jus

Pastabuffet 1: € 22,00 incl.btw. (3 gerechten)

Lasagne huisbereid

Lintpasta spek/champignons en roomsaus

Tortellone parmezaan met scampi en bisque roomsaus

Penne arrabiata

Orichiette (oortjes) met zalmvlokken en citrussaus

Pasta met prei, champignons, sjalot, kruiden (Veg.)



Amerikaans buffet: € 26,00 incl.btw./persoon

Spare ribs ~ amerikaanse bbq saus

Mini hamburgers ~ uitjes ~ ketchup

Gepofte aardappel ~ zure room ~ bieslook

Koolsalade wit ~ rode

Komkommersalade

Tex Mex groenten

Nachos ~ guacamole ~ salsa tomaat ~ lente-ui

Broodjes in amerikaans buffet voorzien

Logistiek: 3 bain-maries nodig

Verse broodjes € 0,80/st. incl.btw.

Huur bain-marie € 15.00/st incl./btw, boven 30 pers. gratis erbij geleverd.



Huisregels – opmerkingen:

Gerechten kunnen licht wijzigen naargelang het seizoen.

Voor het walking dinner concept kunnen alle bovenstaande gerechten toegepast worden maar dit dan in een kleinere portie.

Prijzen kunnen schommelen naar het marktaanbod en prijsstijgingen van de producten, steeds een offerte aanvragen.

Logistiek (bord, bestek, glazen) kan bij ons gehuurd worden.

Bediening/kok bij ons verkrijgbaar excl. menu

Logistiek: Tafellinnen, borden, bestek, glazen excl. menu bij ons verkrijgbaar

koken op locatie/aan huis prijzen incl. btw

Drankenkaart incl. 21% btw

Alles word afgewassen geretourneerd en anderzijds word er € 75,00 aangerekend op de factuur

Personeel: Indien meer uren gepresteerd, worden deze volgens uurtarief verrekend op factuur

Gelieve een week voor het feest het juiste aantal gasten door geven. Dan kunnen er geen wijzigen meer gedaan worden.

Indien u ingrediënten niet wenst in een gerecht, passen wij deze graag voor u aan