

Jacques HISTORIC
EVENT SPACE

FOODBOOK

ALGEMEEN



Food is cultuur, herinnering, betekenis, kunst, emotie en veel meer... Catering is daarom een enorm belangrijk onderdeel van elk evenement. Smaakvolle en mooi gepresenteerde gerechten kunnen uw feest onvergetelijk maken. Maar eten kan ook meer zijn, het kan een thematiek ondersteunen, een verhaal vertellen, een concept accentueren, ... Door het continue 'scouten' van nieuwe trends op culinair vlak, en vervolgens een vertaalslag te maken naar onze catering, zijn wij in staat om telkens weer originele en verrassende menu's te realiseren die alle zintuigen aanspreken. We staan steeds garant voor een professionele aanpak en ontzorgen u van alles, van voorbereiding tot de keuze van originele ingrediënten en van een vlekkeloze bediening tot extra belevingselementen. Zo kan u samen met uw gasten onbezorgd genieten van elk moment ... én van elk gerecht. Samen lekker eten brengt mensen dichterbij elkaar.

CONCEPTEN

CONCEPT 001 DISCOVER ANTWERP

Antwerpen, de stad van Rubens, diamanten, mode, de haven, chocolade ... én lekker eten.



CONCEPT 002 OUDE MEESTERS

Een herinterpretatie van gastronomische signatuurgerechten van wereldvermaarde topchefs.



CONCEPT 003 GLITTER & GLAMOUR

Ervaar met deze menu de échte zin van het woord 'feestmaaltijd'. Eat glitter and shine all day!



CONCEPT 004 BELGIAN CLASSICS RESTYLED

We hebben onze favoriete recepten onder de loep genomen en in een eigentijds en eigenwijs jasje gestoken.



CONCEPT 005 SMOKEY GOODNESS

We steken de klassieke BBQ in een nieuw jasje en zorgen voor het nodige showelement voor al uw gasten. Let's turn up the heat!



CONCEPT 006 GARDEN LOVERS

Met ons Garden lovers-menu bewijzen we u graag dat we niet altijd vlees nodig hebben om gastronomische gerechten te bereiden.



CONCEPT 001

DISCOVER ANTWERP

Antwerpen: de stad van Rubens, diamanten, mode, de haven, chocolade ... en lekker eten. Antwerpen combineert historische charme met een moderne binnenstad en een van de grootste havens van Europa. Het is dan ook de op één na grootste stad van België. Midden 16e eeuw was het zelfs een van Europa's belangrijkste steden en de thuisbasis van barokke superster Pieter Paul Rubens... Vandaag zijn de troeven van Antwerpen de levendige mode- en entertainmentscene, samen met de verrassende architectonische en culturele contrasten. Al deze troeven ontdekt u in dit smaakvolle menu.



DISCOVER ANTWERP

MENU

voorgerecht

HAVEN VAN ANTWERPEN: GOLDEN AGE

Goudbord gevuld met gerookte paling | panna cotta | gelakt en gerookte paling | eetbaar bladgoud | yuzu gel | retro pot cavi'art | gouden panko | ras-el-hanout crumble | goudsbloem | takje erwtenters

tussengerecht

MODE: ANTWERPSE ZES

Romige tartaar van filet d'Anvers | bieslook | zure room | zwarte knoflook | Afgewerkt met 6 verschillende krokante laagjes kleurrijk schuim: rode biet | zwarte look | wortel | dragon | zure room | pastinaak

hoofdgerecht

PÉTER PAUL RUBENS: BRILJANT & VERRASSEND

Gebakken kwartelfilets | sprenkels van hollandaise geparfumeerd met triple d'Anvers | koolrolletje met truffel | crème van champignons met truffel | kroketje van gekonfijte kwartelpootjes | aardappelgratin

dessert

DIAMONDS ARE A GIRL'S BEST FRIEND

Chocolade diamant | cirkel van romige yoghurt | gel van passievrucht | crumble van hazelnoot en speculoos | rasp van witte chocolade | takjes honingcress

OPTIONEEL

fingerfood 1:

ANTWERPS HANDJE

Kopje met worst | gel van appel | crumble van Antwerps handje

fingerfood 2:

KATHEDRAAL

Een rechtopstaande krokante koker met tartaar van filet d'Anvers | gerookt scamorza espuma | tomatencrumble | ganzenlever | beuling | cup | appel-kaneel gel | apple-blossom

luxe amuse 1:

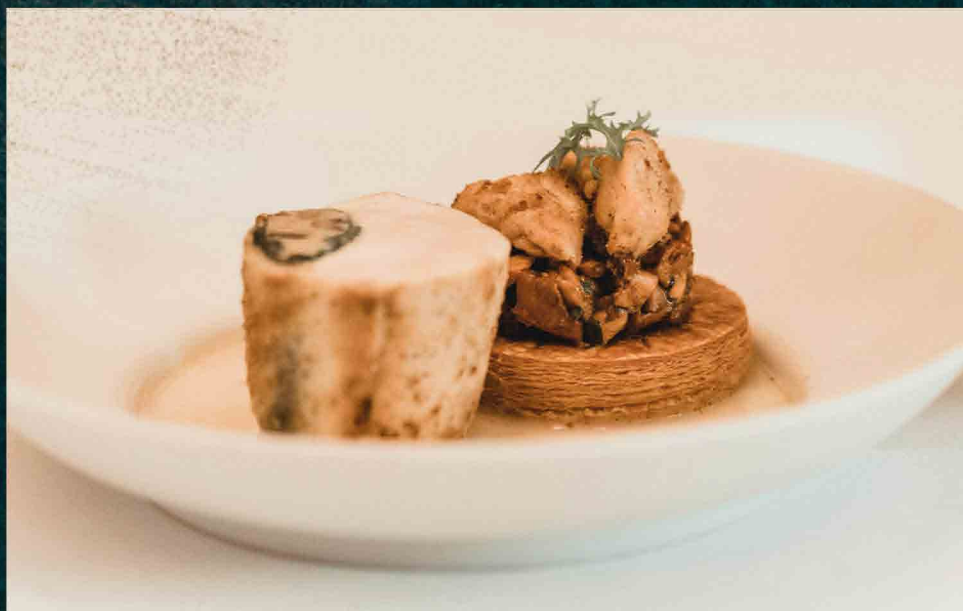
DE SCHELDE

Panna cotta van groene kruiden en zeekraal | gerookte paling | zure room | zeebessen | cavi'art

luxe amuse 2:

DE KONINCK

Gebakken en gelakte zwezerik | venkel | Krokante hazelnoot | De Koninck sabayon



CONCEPT 002

OUDE MEESTERS

Net zoals de Nachtwacht van Rembrandt, de Mona Lisa van Da Vinci en het Lam Gods van de gebroeders van Eyck hebben chefs van toprestaurants een speciaal gerecht waar zij wereldwijd bekend om staan. Hun signatuurgerecht.

Met de gerechten uit de Oude Meesters-menu kan je genieten van enkele van deze meesterwerken. Een herinterpretatie van gastronomische signatuurgerechten van wereldvermaarde topchefs. Geniet van onze kunstwerkjes!



OUDE MEESTERS

MENU

voorgerecht

NOMA - RENEE REDZEPÍ: THE HEN AND THE EGG

Tarwe | verse noordzeekrab | spiegelei van kwartel | spinazie | duin-asperge | dressing van groene kruiden | espuma van krab en maïs | verse zilte kruiden en bloemen

tussengerecht

THE FAT DUCK - HESTON BLUMENTHAL: MAD HATTERS TEA PARTY

Huisgemaakt gouden bouillonblokje van shiitake en ossenstaart | dubbelwandig glas met tartaar van shiitake en truffelolie | lichte bouillon van ossenstaart opgegoten door de obers | geserveerd met driehoekige toast gegrild met boter van merg | crème van knolselder | Lardo di Colonata | poeder van shiitake | praline van cacaoboter, knolselder en truffel

hoofdgerecht

L'ATELIER DE ROBUCHON - JOËL ROBUCHON: LA CAÏLE ET FOIE

Typische Robuchon-puree | kwartel gepocheerd in kippenbouillon en gelakt met soja en honing | crème van foie | gel van zwarte look en soja | taartje van verschillende soorten biet | fond met soja | pea cress | apple blossom

dessert

EL BULLI - FERRAN ADRIÀ: SFERIFICATIE & FOAM

Panna cotta van amandelmelk | ijskoude pastille van tomatenwater met oregano | geschaafde rauwe amandel | spongecake van amandel | kaviaar van duindoornbes | foam van gerookte oregano | optie: droogijs

OPTIONEEL

fingerfood 1 (koud)

*L'ARPEGE - ALAIN PASSARD
CHAUD-FROID D'ŒUF*

Ei | geslagen room | Sawarak | limoen | maple syrup | gelei van paling

fingerfood 2 (warm)

*ELEVEN MADISON PARK -
DANIEL HUMM*

Eetbare cup | eend | pruim | rettich | paarse shiso

luxe amuse 1 (koud)

*OLD SLUIS -
SERGIO HERMAN*

Zeeuwse oesters | gegrilde jonge prei | masala | chips van coquille | zeesla met sesam | zeebesjes | Buddha's hand

luxe amuse 2 (warm)

*BOCUSE - PAUL BOCUSE: SOUPE
VGE EN CROUTE*

Foie gras | truffel | bouillon | matignon | bladerdeeg





CONCEPT 003

GLITTER & GLAMOUR

Ervaar met deze menu de échte zin van het woord 'feestmaaltijd'. We zetten het gevoel van een over-the-top party om naar een culinair spektakel. Van shooters, glitter, glamour, tot rokend droogijs en glinsterende presentaties, ... Ontdek de magie van een onvergetelijk feest in combinatie met pure gastronomie waarbij we al uw zintuigen prikkelen! Trakteer uw gasten op een spetterende avond vol verrassingen en bij de laatste hap is iedereen in de juiste party-mood. Eat glitter and shine all day!

GLITTER & GLAMOUR

MENU

voorgerecht

SMOKEY COQUILLE

Carpaccio coquille | mousse van bloemkool | gemarineerde bloemkoolrasp met oosterse tint | zeekraal | erwtencress | algenchips | algenkaviaar

tussengerecht

TIME FOR SHOTS!

Fregola sarda met tartaar van venkel, rode biet, appel en courgette | gerookte eend | crème van rode biet | zure room | hazelnoot | kroepoek van saffraan | paarse shiso | shooter van venkel, rode biet, appelsap | schuim van yuzu

hoofdgerecht

SPARKLES/SPARKLES/SPARKLES

Gegrilde parelhoenfilet | gratin van aardappel met gepofte gerst | crème van erwten | edamameboontjes | groene asperge | gegrilde eringii-champignon | hippoleaves | fond met steranijs

dessert

MIRROR, MIRROR ON THE WALL

Brownie van chocolade | textuur van witte chocolade | aardbei | framboos | gel van passievrucht | quenelles van yoghurt | crumble van boterkoekjes | pop candy | eetbaar bloemetje

OPTIONEEL

fingerfood 1:

VIP

Eetbare cup | espuma van aardappel | zure room | cavi'art | algenpoeder

fingerfood 2:

PARTY SNACKS

Kroketje van zwezerik | dip van zoete aardappel met chili | Pompoenpit

luxe amuse 1:

COSMOPOLITAN

V-glaasje | tartaar van tomaat | heldere gelei van garnaal en tomaat | handgepelde garnaaltjes | schuim van citroengras | crumble van mediterrane handgepelde garnaaltjes

luxe amuse 2:

OYSTER & CHAMPAGNE

Gillardeau oester | sabayon van champagne | gegratineerd | waterkers-olie | masago



CONCEPT 004



BELGIAN CLASSICS RESTYLED

De Belgische keuken is gekend om zijn bourgondische karakter, met veel klassiekers die we allemaal kennen. Door zijn rijke historie wordt België gekenmerkt door een grote verscheidenheid aan invloeden. Wie denkt aan 'lekker Belgisch', denkt aan mosselen met frietjes, asperges op z'n Vlaams, stoofvlees, witloofrolletjes in kaassaus ... En waarom niet eens experimenteren met die heerlijke klassiekers uit grootmoeders keuken? We hebben onze favoriete recepten onder de loep genomen en in een eigentijds en eigenwijs jasje gestoken. Klassiek hoeft dus zeker niet saai te zijn!

BELGIAN CLASSICS RESTYLED

MENU

voorgerecht

STEAK TARTAAR

Mayo van dragon | kwartelei | chips van pastinaak | verse tuinkruiden | mosterdzaad

tussengerecht

TOMAAAT CREVETTE

Panna cotta van bisque | grijze garnaltjes | gepofte kersttomaat | gemarineerde groene tomaat | zure room | gel van bloody mary | waterkers | gepofte quinoa (optie: shooter van bloody mary)

hoofdgerecht

VIDEE

Rollade van parelhoen met farce van tartufata | gratin van aardappel | crème van waterkers | gebakken eryngii in kalfsfond | hollandaisesaus | krokantje van bladerdeeg

dessert

DAME BLANCHE

Quenelle van tonkaboon en vanille | brownie van pure chocolade | crumble van sigarenkoekjes | stengels van witte chocolade | crème van gezouten karamel

OPTIONEEL

fingerfood 1:

WITLOOF

Gegrild miniwitloof | crème van ham | crumble van oude kaas

fingerfood 2:

BALLEKES IN TOMATENSALS

Gehaktballetje gepaneerd met crumble van tomaat | dip van selder en mierikswortel

luxe amuse 1:

ASPERGES

Slaatje van witte asperges | geraspt ei | gerookte forel | dressing van gerookte boter en karnemelk | goudbloem

luxe amuse 2:

KONIJN MET PRUIMEN

Gegrilde konijnfilet | gel van pruimen | crumble van hazelnoot | paarse shiso



CONCEPT 005

SMOKEY GOODNESS

Met de typische BBQ-buffetten zoals we ze allemaal kennen kan je niet echt een verhaal vertellen, en dus ook de gasten geen blijvende herinnering bezorgen. BBQ is veel meer dan roken en grillen. Het is een emotionele ervaring. Met ons Smokey Goodness-menu willen we deze ervaring met jullie delen en laten zien dat BBQ ook een gastronomische beleving kan zijn.

Elk zorgvuldig uitgekozen hoofdingrediënt maken we live voor u klaar op een BBQ, Ofyr, Green Egg, ... en presenteren we op mooi gedresseerde bordjes.

We steken de klassieke BBQ in een nieuw jasje en zorgen voor het nodige showelement voor al uw gasten. Let's turn up the heat!



SMOKEY GOODNESS

MENU

voorgerecht

BLACK TIGER GAMBA

Huisbereide fijne aardappelsalade | zeekraal | groene asperge | crème van piquillo en ras-el-hanout | gegrilde Black Tiger Gamba | krokantje van gerookte paprika

tussengerecht

GEROOKTE EEND

Op de green egg gerookte eend | fregola sarda met appel en rode biet | pijnboompitjes | crème van geitenkaas en zure room | hippo leaves

hoofdgerecht

VARKENSHAASJE IN HOOI

Varkenshaasje, gepekeld-licht gerookt in hooi | halve baby-paprika gevuld met crème van gegrilde aubergine | halve gegrilde mini courgette | crumble van ui | gepofte kerstomaatjes | jagersaus met smokey accent

dessert

GEMARINEERDE ANANAS

In rum en kruiden gemarineerde en gegrilde ananas | panna cotta van hangop | spongecake van pistache | gel van rood fruit en marinade van ananas | crumble van granola | honey cress

OPTIONEEL

fingerfood 1 (koud)

GEROOKTE FOREL

Kroepoek van inktvisinkt | op de green egg gerookte forel | mierikswortel-zure room | foreleitjes | eetbaar bloemetje

fingerfood 2 (warm)

BUIKSPEK

Lolly van buikspek | lakage met hoisin en 5 spices | popcorn van buikspek | lente-ui

luxe amuse 1 (koud)

WAGYU

Tataki van bavette van wagyu | gegrild op de bbq | fried noedels | crème van pompoen | crumble van macadamia

luxe amuse 2 (warm)

COQUILLE

Coquille in de schelp | tartaar van girollen | beenmerg | crème van look | waterkers



CONCEPT 006

GARDEN LOVERS

Er was een tijd dat het idee om vegetariër of veganist te worden een daad van rebellie leek, waarbij men niet altijd op veel begrip kon rekenen. Gelukkig veranderen de tijden. De nood aan vegetarische en veganistische menu's neemt steeds toe. Met ons Garden lovers-menu bewijzen we u graag dat we niet altijd vlees nodig hebben om gastronomische gerechten te bereiden. Door groenten en fruit de hoofdrol te geven in dit menu zal u verrast zijn van de smaakbommetjes die we gerecht na gerecht uitserveren. Welkom in onze proeftuin!



GARDEN LOVERS

MENU

voorgerecht

EEKHOORNTJESBROOD

Fregola Sarda | courgette | appel | gember-sesamolie | miso-yuzu | gebakken eekhoorntjesbrood | crème van cashew | chips van pastinaak | takje Thaise basilicum

tussengerecht

RODE BIET

Tartaar van gerookte rode biet | pistache-olie | amandelnoten | gemarineerde beukenzwammetjes | crème van umeboshi | espuma van burrata | eetbaar bloemetje

hoofdgerecht

GROENE ASPERGE

Gegrilde groene asperge | edamame boontjes | crème van erwt en vanille | gratin van aardappel | gebakken kwarteleitje | saus op basis van truffel | takje pie cress

dessert

CHEESECAKE

Cheesecake met witte chocolade | traag gegaarde rabarber in witte thee | gefrituurde glasnoedels | gel van bloedappelsien

OPTIONEEL

fingerfood 1:

WORTEL

Cup met crème van wortel en olijfolie | snijbonen | kokos | crumble van pecan | getoaste boter

fingerfood 2:

AARDPEER

Aardpeersoepje | selderijolie | smokey tempura van trompette de l'amour

luxe amuse 1:

GEITENKAAS

Gegrilde gele courgette | geitenkaas | brunoise van nashipeer | kroepoek van saffraan

luxe amuse 2:

TRUFFEL

Pasta van koolrabi | parmezaanschuim | verse truffel





OP MAAT

Ons team bestaat uit ervaren en gepassioneerde foodies. Onze kracht zit in het koppelen van smaak en creativiteit, waarbij we ook steeds de nieuwste trends op de voet volgen. We kunnen voor elk evenement een op maat gemaakt menu uitschrijven én uitvoeren. Met meer dan 10 jaar ervaring bieden we hoogstaande gastronomische kwaliteit met een verhaal voor zowel zakelijke als private events.







CONTACT

WENST U EEN ONVERGETELIJKE INDRIUK TE
MAKEN OP UW GASTEN? NEEM DAN GERUST
CONTACT MET ONS OP!

Jacques, Reyndersstraat 6, 2000 Antwerpen

www.jacques-antwerp.be

events@jacques-antwerp.be

Tel: +32 (0)3 237 01 05

