



feestopmaat.be





MOEYAERT

uw feest op maat



Liefhebber van het leven. Gepassioneerd door alles wat met eten en drinken te maken heeft. Filosoof. Antropoloog. Afgestudeerd aan de hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge, ex-café uitbater, voormalig restauranthouder, ervaren in het runnen van een traiteurdienst, affiniteit in vis- en wijnhandel. Liefhebber van het leven. Gepassioneerd door alles wat met eten en drinken te maken heeft. Filosoof. Antropoloog. Afgestudeerd

aan de hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge, ex-café uitbater, voormalig restauranthouder, ervaren in het runnen van een traiteurdienst, affiniteit in vis- en wijnhandel.

Chef kok Ivan Moeyaert
Zaakvoerder



Inhoudstafel

Feest 4

Receptie 5

Walking Dinner 6

Buffet 7

Tuinfeest - Luxe BBQ 8

Tapas avond 9

Traiteur 10

Voorgerechten 11

Hoofdgerechten 12

Desserts 13

Feest op maat 14

Feest



Reserveer nu online

www.feestopmaat.be/reserveer

Receptie

Formule 1

Keuze uit vijf hapjes
Wijnen

Duur: 1 uur



Formule 2

Keuze uit vijf hapjes
Enkele tapas op tafel
Tapenade, rillette, charcuterie,
tomaatjes, olijven
Wijnen

Duur: anderhalf uur



Formule 3

Keuze uit vijf hapjes
Viskar met langoustines, garnalen,
kreukels, wulken en oesters
Wijnen

Duur: anderhalf uur

Formule 4

Vijf hapjes naar keuze
Viskar
Ijskar
Wijnen en andere dranken

Duur: anderhalf uur



Formule 5

Enkele tapas op tafel
Vijf hapjes volgens keuze
Viskar met allerlei lekkers
Wijnen en andere dranken

Duur: anderhalf uur



Verschillende formules
bespreekbaar naar
budget en smaak.



Buffet

Een vijftal hapjes naar keuze



Warm visgerecht (als voorgerecht)



Rundsvlees en varkenshaasje



Koude en warme groenten



Aardappelbereidingen en diverse sausjes



Dessertbuffet met mokka



Walking Dinner

Fingerfoods (Italiaanse ham, tapenades, rilette, rauwe groenten, ...)



Een vijftal hapjes naar keuze



Viskar met langoustines, wulken, kreukels, garnalen en oesters

OF Gebakken griet met sausje en fijne groenten



Chateaubriand met verse bearnaisesaus en handgesneden frietjes

OF andere mogelijkheden



Geselecteerde kazen



Dessert met kleine gebakjes, fruit, en chocolades

ljskar



Mokka en fijne chocolades

Tuinfeest

Fingerfoods (Italiaanse ham, tapenades, rilette, rauwe groenten, ...)



Een vijftal hapjes naar keuze



Fijne Italiaanse vleeswaren op de Berkelmachine



Viskar met langoustines, garnalen, oesters, wulken en kreukels



Kleine hamburgers, worstjes en ribbetjes op de barbecue gebakken



Op houtskool geroosterde chateaubriand met verse bearnaise en frietjes



Allerhande kleine desserts

Ijskar



Mokka

Stel uw tapas menu samen

Oester op ijs geserveerd

Noordzee vissoepje

Bordje met garnalen, kreukels en wulken

Makreelcrème met Granny Smith appel

Garnalencocktail met hand gepelde garnalen

Sint-Jacobsvrucht met crème van avocado

Zalmhaasje met stoemp en prei

Sint-Jacobsvrucht met fijne groenten

Mosseltjes met brunoise van groenten

Tartaar van wit blauw met frietje

Carpaccio van blauw wit met parmezaanse schilfers

Bordje met gemarineerde zalm of tartaar van zalm

Tongrolletje met zachte tomaat

Griet met koriander en risotto

Tongrolletje met garnaal en mosse

Langoustines met shi-taki

Fingerfoods (tapenade, olijven en zongedroogde tomaat)

Kreeft met jus van garnaal

Blauw wit schouder met rode wijnsaus en zilverajuin

Duroc varkenshaasje met mosterd Wostyn

Bressekip met rode wijnsaus (coq au vin)

Chateaubriand met rode wijnsaus

Fijne Italiaanse vleeswaren op de Berkelmachine gesneden bij de klant

Lamskroontje met tijm en aardappel

Traiteur



Bel voor meer info

+32 475 96 61 57



Voorgerechten

Meloen met Italiaanse ham

Gemarineerde Schotse zalm met limoen en zachte peper

Gebakken griet met risotto en koriander

Staatvis met fijne prei

Cocktail van handgepelde garnalen, ei en gepelde tomaat

Jong groen met Sint-Jacobsnootjes

Gebakken Sint-Jacobsvruchten met fijne groenten

Tongrolletjes met champignons, garnalen en mosselen

Fris slaatje met lauwe kreeft en kruiden

Kreeft met kruiden en garnalenjus

Kreeft met saffraan en tomaat

Langoustines

Zeewolf

Roodbaars

Zeebaars

Andere vis volgens aanvoer

Hoofdgerechten

Duroc d'olives varkensvlees – Blackwell

Rundsstoverij met rode wijnsaus, champignons en sjalot

Het beste stukje blauw wit met bladerdeeg en duxelle

Ragout van wild met woudsmaken

Limousin met handgesneden frietjes en verse bearnaise

Duif uit Anjou met dauphines

Lamskroon met tijm en gratin dauphinois

Kabeljauwhaasje op korst met mosterdsaus

Tongrolletjes met mosselen, champignon en garnalen

Gebakken zeeduivel met groene peper

Griet met risotto en koriander

Het beste uit de Noordzee met jus en rouille

Bereidingen van kreeft uit de Oosterschelde

Alle gerechten zijn met aangepaste garnituren



Desserts

Dessertbord met keuze van gebakjes, fruit, mousse en sausjes

Framboos, passie, truffel, pistache, peer, aardbei, noisette

Dacquoise, cappuccino, opera

Carré, gourmandisen, glaasjes

Prestige mini's

Macarons-petitfours

Cupcake natuur of chocolade

Dessertkoekjes voor bij de koffie

Chocolates by Daphne

Dessertbuffet

Assortiment mini patisserie

Chocolade gebak

Assortiment gebak

Assortiment ijs en sorbets

Coulis

Nougat hoorn met soesjes

Vers fruit

Chocolade

Ijsskar met smaken naar keuze

Ijstaarten

Dyonnaise, fraisetten, mokkatine, chocolata, passionata, vacherin of maison

Een rijk assortiment aan gerijpte kazen

Noten, fruit, dadels en vijgen

Brood van artisanale bakker

Feest op maat



Onvergetelijk op uw feest

Paella in grote pan, ter plaatse klaargemaakt

Italiaans buffet

Oesterbar

Berkelmachine met allerlei fijne charcuterie

Vlaamse stoverij met frietjes in een puntzak

Authentieke viskar met allerlei lekkers uit de zee

BBQ met kleine hapjes

Ter plaatse gebakken pannenkoeken, oliebollen en/of beignets

Traditionele ijskar met vers hoeve-ijs in een hoorntje

Contacteer ons voor een feest op maat.

Bel voor meer info

+32 475 96 61 57



Koningin Astridstraat 56a, 8810 Veldegem · T. +32 475 96 61 57
E. info@moeyaertcatering.be · W. www.moeyaertcatering.be

