



Home cooking

Hartelijke dank voor uw interesse in Jürgen Kookt.

Jong en dynamisch, open voor leuke en toffe uitdagingen. Dit is wie we zijn!

Reeds 8 jaar proberen we elk evenement tot een geslaagd geheel te maken.

Hieronder vindt u enkele punten en gegevens die van belang kunnen zijn om uw evenement te doen slagen.

Homecooking:

- Homecooking aan tafel wordt verzorgd vanaf 10 tot 20 personen.
- Groepen < 10 personen kunnen steeds genieten van een menu in afhaal.
- Elke homecooking formule omvat een totaalpakket. Alles wordt voorzien (borden, bestek, etc...) door Jürgen kookt.
- Aanwezigheid bediening: €35,00/h per bediening
- Afwas wordt meegenomen of ter plaatse afgewerkt door Jürgen kookt
- De keuken wordt kraaknet achtergelaten.
- Aanwezigheid van keukenploeg: €30,00/h
- Aanvullend materiaal als oven, fornuis, etc... kan aangeleverd worden. (suppl €25,00)
- Aparte ruimte voor de keuken is ter plaatse



Home cooking

Op zoek naar een lekker aperitief?

Champagne Brossolette Brut 35,00 €

Sinds 6 generaties verbouwt de Familie Brossolette champagne. Polisy, in de Côtes de Bar, is een idyllisch dorpje waar het leuk vertoeven is voor een romantisch, gastronomisch weekend. De Familie Brossolette is er als geen ander in geslaagd om de generatielange traditie van het maken van champagne, te combineren met de allermodernste technieken. Hierdoor ontstaat er hoogwaardig product, op dit domein met 14 ha.

Blanquette de Limoux – Domaine Rosier 15,50 €

De Blanquette de Limoux wordt aanzien als één van de oudste mousserende wijnen ter wereld. Het was Dom Perignon die op pelgrimstocht naar St. Hilaire, Limoux, trok. Hij zette er de Méthode Traditionnelle op punt, die werd later gebruikt in de Champagnestreek. Frisse, mousserende wijn met Fijne mousse.

Zeer feestelijk. 90% Mauzac druif, aangevuld met 10% Chardonnay
Heel lekker met exquisite hapjes. Champagnekwaliteit!



Home cooking

Stel zelf uw menu samen

Homecooking tot 20 personen

Keuzemenu

Stel zelf uw menu samen!

Deze formule kan zowel afgehaald als ter plaatse verzorgd worden

Tapas €8,50

Verschillende grubs and dips

Combinaties van indische krokantjes, hippe crisps en leuke dips

Klassiekers als chorizo, manchego en olijven

Sharings als spiced popcorn, chutneys en hummus

3 koude hapjes €4,50
voorbeeldhapjes

Crème van bospaddenstoel, kroepoek van truffel
Praline van ree, gel van kalamansi

3 warme hapjes €4,50
voorbeeldhapjes

Croque van camembert, appel, stroop van peer
Gratin van zeetong, spinazie en champagnesaus

Voorgerechten koud €15,50 – €17,50
(wordt op bord meegegeven)

Crèmeux van butternut pompoen,
carpaccio van sint jacobsvrucht,
warme kervelboter

Panna cotta van groene kruiden,
gerookte paling, gemarineerde komkommer

Combinatie warm koud van bloemkool,
zacht en krokant van curry,
grijze garnaal



Home cooking

Mousse van gepoofte knolselder,
Gerookte Forel, gefermenteerde look,
Ijsgekoelde rondsconsommé van truffel en bospaddestoel

Soep €6,00

Groene kruidenvelouté met gerookte zalm
Pompoenroomsoep, Kaprijkse geitenkaas en bloedworst

Bisque d'homard (€7,00)

Warme voorgerechten €18,50

Gebakken snoekbaars,
texturen van schorseneer,
beurre blanc met zwarte look en gebrande amandel

Op vel gebakken zeebaars,
knolselderstructuren,
truffelsaus

Tussendoortje €7,50

Prosecco "lemon twist"
Een sorbet van limoen, overgoten met Prosecco, granité van basilicum

Rabarber – hibiscus "mojito" style
Een granité vaan rabarber, a touch of hibiscus, rum

Hoofdgerechten €24,50-€32,50

Gevulde parelhoen,
romige groene kruidensaus

Traag gegaarde FazantFilet "Fine champagne"

Kalfsfilet pur,
Jus van dragon en groene asperges

Rundsfilet pur met oude port

Hertenbout, sausje van braambes

Hertenfilet "Grand Veneur"

Aardappelkroketjes

2^e bediening inbegrepen



Home cooking

Graag een andere vleessoort (oF vis) als hoofdgerecht?
Geef gerust uw suggestie door.

2^e bediening inbegrepen

Dessert

€10,50

Chocolade met hart van rood herfstfruit

Witte chocolade, karamel en hazelnoot

Combinatie van chocolade en praliné

Mousse van karamel en krokante koekjeskrumels

Prijzen incl BTW

Aanwezigheid kok: €30,00/h

Bediening: €35,00/h/bediening

Verplaatsing (buiten straal van 30km): €50,00

Prijzen incl BTW

In onze productieruimte verwerken wij dagelijks producten die rijk zijn aan gluten, lactose en andere mogelijk stoffen die allergische reacties kunnen opwekken. Gelieve aanwezig met intoleranties door te geven, wij verzorgen graag een alternatief