



# Aperitief

Stel zelf uw aperitief assortiment samen

## Tapasplankje (per pers)

€12,50/pp

Aperitief plukbrood + tortilla's

Om te smikkelen

Olijven // geconfijte kerstomaat // verschillende kazen  
verschillende soorten charcuterie // visbereidingen

Om te smeren

Verschillende tapenades en mousses

## Tapastafel (per pers)

€28,50/pp

Aperitief plukbrood

Uitgebreide tapasplank (assortiment hierboven)  
Verschillende tapenades en mousses

4 Foodsharing gerechten

Voorbeeldgerechten:

Mousse van bloemkool // curry // garnaal  
Salsa tomaat // burrata // zoet zuur  
Vitello tonnato  
Cremeux van soja, tataki van tonijn

2 zoetigheden

Huisbereide koffie versnaperingen

Voorbeelden:

Bretoens zanddeeg met speculoosmousse  
Huisgebakken soesje met parelsuiker en salted karamel

## Hapjespakket

€10,00/pp

3 koude hapjes

Voorbeeldhapjes

Crème van limoen, carpaccio van sint jacobsvrucht  
Panna cotta van schaaldieren, grijze garnaal, saffraan  
Mousse van broccoli, gerookte Forel en amandel

3 warme hapjes

Voorbeeldhapjes

Croque met chorizo, parmezaan en rucola  
Kroketje van kip en curry  
Zeetongratin met wortel en saffraan

Hapjes kunnen variëren naargelang het seizoen.

# Aperitief

Stel zelf uw aperitief assortiment samen

## Aperitiefmenu

€32,50/pp

### Uitgebreide tapasplank

Verschillende grabs & dips // charcuterie, kaas, vis en vlees.  
Inclusief heerlijk aperitief plukbrood met hartige vulling

### 8 hapjes

4 koude - 4 warme hapjes

Wisselend assortiment vis en vlees volgens marktaanbod

#### Voorbeeldhapjes:

Crème van limoen, carpaccio van sint jacobsvrucht

Panna cotta van schaaldieren, grijze garnaal, saffraan

Mousse van broccoli, gerookte Forel en amandel

Croque met chorizo, parmezaan en rucola

Kroketje van kip en curry

Zetongratin met wortel en saffraan

### 2 degustaties

2 kleine gerechtjes

Wisselend assortiment vis en vlees volgens marktaanbod

### 2 zoetigheden

2 kleine zoetigheden als begeleiding bij de koffie

#### Voorbeeld:

Soesje met parelsuiker, banketbakkerscrème met speculoos

Bretoens zanddeeg chocolade met z'n mousse

## Koud Buffet

Een zorgeloos gezinsmoment met een tafel vol lekkers

### Voorjaarsbuffet koud

€29,50/pp

#### Een rijkelijk buffet van 7 individuele gerechten met groente- en fruitbuffet

Tomaat met grijze garnaal en groene kruiden  
Gepocheerde tongrolletjes met kruidenroom en viseitjes  
Gevuld ei met ham en prei  
Mini wraps van avocado, gerookte zalm en roomkaas  
Gerookte hamrosjes met meloen en portogelei  
Gekookte hamrolletjes met verse asperge  
Combinatie van mozzarella Burrata en gemarineerde tomaat

Salades, komkommer, kerstomaat, geraspte wortelen, bloemkool, broccoli...

Aardappel- en couscous salade  
2 broodjes pp en 2 sausjes

Rijkelijke afwerking van vers Fruit: ananas, aardbeien, meloen, druiven,  
Frambozen, braambessen... naargelang het seizoen

### Uitbreiding schaaldieren

€21,50pp

Halve babykreeft Belle Vue en garnalensoep

# Paella

Stel zelf uw paella assortiment samen

## Paella

€21,50/pp

Onze gekende rijkgevulde paella boordevol zeevruchten, kip, kippenbout, scampi, gamba, mosselen, paprika, erwtjes en chorizo

## Tapas & paella

€30,00/pp

### Uitgebreide tapasplank

Verschillende grabs & dips // charcuterie, kaas, vis en vlees.  
Inclusief heerlijk aperitief plukbrood met hartige vulling

### Paella

Onze gekende rijkgevulde paella boordevol zeevruchten, kip, kippenbout, scampi, gamba, mosselen, paprika, erwtjes en chorizo

## Paella menu

€38,50/pp

### Uitgebreide tapasplank

Verschillende grabs & dips // charcuterie, kaas, vis en vlees.  
Inclusief albondigas en patatas bravas

### Paella

Onze gekende rijkgevulde paella boordevol zeevruchten, kip, kippenbout, scampi, gamba, mosselen, paprika, erwtjes en chorizo

### Nagerecht

Fris dessert op basis van citroen, gebrande merengue en crumble

## Individuele gerechten

Kies een individueel gerecht

### Voorgerechten

Carpaccio rundsvlees "Wit Blauw" €14,50

Vitello tonato €16,50

Tomaat garnaal (2 stuks) €25,50

### Hoofdgerechten

Bij onze hoofdgerecht worden begeleidende groenten en een aardappelbereiding voorzien

Bouillabaisse €28,50

Rijkelijk gevulde bouillabaisse met 3 soorten vis, scampi, gamba's en grijze garnaal

Parelhoen. €23,50

Parelhoenfilet met romige kruidensaus

Risotto met chorizo, pittige gamba's €25,50

Romige risotto met tomaat, dragon en basilicum. 6 pittige reuzengamba's

Risotto met gegrilde asperges en limoen €19,50

Vegetarische risotto met limoen, groene kruiden, gegrilde groene/witte asperges

### Nagerechten

Duo chocolademousse €8,50

Tartelette // crème van citroen // merengue €9,50

Tiramisu "Biscoff // mascarpone // advocaat €9,50

## Praktisch

Bestellen kan enkel op [www.jurgenkookt.be](http://www.jurgenkookt.be)

Bestellingen worden ten laatste tot 5 dagen op voorhand aangenomen.

U kan bij ons Cash, met Payconiq of met bancontact betalen



Materiaal vuil terug: €1,00 pp Suppl.

Onze producten bevatten gluten en lactose. Graag vernemen we specifieke vragen i.v.m. intoleranties.

Vraag naar onze vegetarische alternatieven.

**LAAT HET **  
**SMAKEN!**

Jürgen Rysselaere

[www.jurgenkookt.be](http://www.jurgenkookt.be) | 0479 93 69 78 |   jurgenkookt  
Gentstraat 30 9971 Lembeke