

Bbq

Klaargemaakt op een Ofyr
(vanaf 30 pers.)

Prijs 60 € p.p.
Prijs incl dranken 85 € p.p.
(cava, mocktail, wijn, water, frisdranken, koffie)
Hierbij kunnen ook hapjes gekozen worden
zoals bij de voorjaarsmenu (5 € / hapje)

Voorgerecht

- o Kipsaté - Thaïse Curry
- o Gebakken Zeebaars – kruidenolie
- o Gamba's met Cajun

Hoofdgerecht

- o Ocean Beef
- o Kippenworst

Een uitgebreide barbecue, volgens
Ciconia concept. Live cooking door
onze koks op een OFYR , met gegrilde groenten
– aangepaste sausen

Dessert

- o Gebakken pancakes "Suzette "



Sharing menu

- Vanaf 20 pers.

Prijs 60 € p.p.
Prijs incl dranken 85 € p.p.
(cava, mocktail, wijn, water,
frisdrank, koffie)

Voorgerecht

- o Scampi's Ciconia
- o Medaglione "Ciconia"
(Taise fishcake - rode curry - koriander)
- o Vitello Tonnato met crumble van tonijn

Hoofdgerecht keuze uit:

- o Gebakken kabeljauw - asperges - kruidenmousseline
- o Kalfsfilet - jus natuur - asperges - gratin

Dessert keuze uit:

- o Appelcrumble of crème brûlée

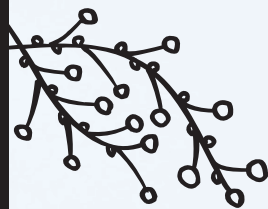
Brochure voorjaar



Hieronder kan u onze verschillende hapjes terugvinden, deze kan u combineren bij elke menu en serveren we bij het aperitief.

- o Garnaalkroketten - gefrituurde peterselie - cocktailsaus
- o Prestige de boeuf - grissini
- o Homemade fishcake - Thai curry
- o Pani Puri gevuld met krab - zalmkaviaar
- o Rundscarpaccio - truffelmayonaise
- o Vitello tonnato klassiek
- o Gelakte aubergine - ricotta - basilicumolie
zwarte olijven - coulis van tomaat

Prijs hapjes : 5 € per hapje



Voorjaarsmenu

60 € p.p.

vanaf 10 personen

Voorgerecht (keuze uit 2 voorgerechten)

- o Medaglione "Ciconia" (Thaise fishcake - rode curry - koriander)
- o Carpaccio van zwaardvis - citrusdressing - wakamé
- o Asperges op Vlaamse wijze
- o Asperges - gepocheerd ei - mousseline (supl. 3,00€)

Hoofdgerecht (keuze uit 2 hoofdgerechten)

- o Vol-au-vent & kippenborst "La Belle Flamande"
- o Gebakken kabeljauw - asperges - kruidenmousseline - krieltjes
- o Filet pur Nieuw-Zeeland - saus naar keuze - gebakken asperges
- o Gelakte aubergine - salsa tomaat - auberginekaviaar - ricotta

Dessert

- o Aardbeien met ijs
- o Appelcrumble – vanilleijs
- o Biscuitaart Dellafaille (supl. 3,00€ pp.)

Prijs drankenpakket: 25 euro
(cava, Ipanema mocktail, witte en rode wijn (halve fles p.p.), water - frisdranken, koffie)

Walking Dinner

Fingerfood

- o Gefrituurde Nobashi met sojamayonaise
- o Pizza met truffel - beukenzwammen - mozzarella

Voorgerecht

- o Duo van prestige de boeuf - rundscarpaccio
- o Homemade Medaglione - rode curry - koriander
- o Aspergesoep - garnituur

Hoofdgerecht

- o Tongschar - zeevruchten - citruspuree
- o Op vel gebakken kippenborst "La Belle Flamande"
- o Ierse filet – gegrilde groenten - bearnaise – wedges

Dessert

- o Assortiment miniatuur dessertjes & Soirees
- o Verse muntthee of koffie



Info walking dinner:

Vanaf 20 personen

Prijs 70 euro p.p.

Inclusief dranken 95 € p.p.
(cava, Ipanema mocktail,
witte en rode wijn, een halve
fles p.p.
water, frisdranken, koffie)

