

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

Hoofdgerecht

- o Filet pur Nieuw-Zeeland
- o Kippenworst

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

Dessert keuze uit:

- o Gebakken pancakes "Suzette" of
Ijstaart "Mama Calinka"

Sharing menu

- Vanaf 20 pers.

Prijs 68 € p.p.
Prijs incl dranken 85 € p.p.
(cava, mocktail, wijn, water,
frisdrank, koffie)

Voorgerecht

- o Scampi's Ciconia
- o Medaglione "Ciconia"
(Thaise fishcake - rode curry - koriander)
- o Vitello Tonnato klassiek
- o Carpaccio van Romatomaat burrata mozzarella

Hoofdgerecht keuze uit:

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

Dessert keuze uit:

- o Appelcrumble of crème brûlée



Brochure voorjaar



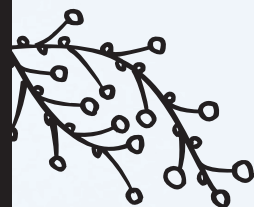
L
N
O
N

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 Kipsaté op oosterse wijze
- o Ceviche van zalm - passievrucht
- o Rundscarpaccio - truffelmayonaise
- o Vitello tonnato klassiek
- o Tartaar van Roma tomaat met burrata mozzarella

Prijs hapjes : 5 € per hapje

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



Voorjaarsmenu

60 € p.p.

vanaf 10 personen

Voorgerecht (keuze uit 2 voorgerechten)

- o Medaglione "Ciconia" (Thaise fishcake - rode curry - koriander)
- o Asperges op Vlaamse wijze (seizoen van 1-4 tem 16-6)
- o Asperges met zalm en gepocheerd ei suppl: 3 € (seizoen, idem)
- o Rundscarpaccio met truffelmayonaise
- o Taartje van krab met Guacamole (10 € supplement)
- o Ravioli - kreeftenstaart - jus van langoustines - truffelboter (suppl 15€)

Hoofdgerecht (keuze uit 2 hoofdgerechten)

- o Traag gegaarde parelhoen suprême - amarenakersen - kroketten
- o Gebakken kabeljauw - witte wijnsaus - zeevruchten - puree
- o Lamsfilet met mosterdsaus - gebakken asperges - gratin
- o Argentijnse filet - gegrilde groenten - bearnaise - handgesneden frietjes
- o Gelakte aubergine - salsa tomaat - auberginekaviaar - ricotta

Dessert

- o Tompouce met Frambozencreme patissière
- o Aardbeien met ijs
- o Biscuitaart Dellafaille (supl. 3,00€ pp.)
- o Ijstaart "Mama Calinka"



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 Carpaccio van tonijn - wakame

Hoofdgerecht

- o Kabeljauwhaasje - zeevruchten - citruspuree
- o Medaglione "Ciconia" (Thaise fishcake - rode curry - koriander)
- o Ierse filet - bearnaise - gevulde courgette met brunoise van wintergroenten - 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)

