



fijnkeuken

BE DIFFERENT...

## COMMUNIEVOORSTELLEN 2010

---

BESTE COMMUNICANT, OUDERS EN FAMILIE,

EEN COMMUNIE- OF LENTEFEEST IS EEN DAG OM ZORGELOOS VAN TE GENIETEN.

GRAAG HELPEN WIJ U, ER EEN GESLAAGD EN SMAKELIJK FEEST VAN TE MAKEN !

BIJGEVOEGD VINDT U ONZE COMMUNIEVOORSTELLEN. AANPASSINGEN HIEROP ZIJN UITERAARD MOGELIJK.

WE STAAN U GRAAG BIJ MET ONS CULINAIR ADVIES OM DE GEPASTE FORMULE SAMEN TE STELLEN.

**WANT CULINAIRE VERWENNERIJ... DAAR STAAN WE VOOR !!!**

WELGEMEENDE GROETEN,

KURT EN ELSE VAN DEN BROECK – VERSCHUEREN

Koude hapjes :

- Rollade van Tün Brod met gerookte heilbot en tuinkers
- Quenelle van guacomolé en gerookte eendenborst met toast
- Heerlijk krokantje met basilicum, zongedroogde tomaat en chips V
- Fijn versneden Antwerps vlees met sla en olijfolie
- Groene asperge en mozzarella in rollade met basilicumpesto – V
- Gemarineerde tomaat op toast met look en peterselie – V
- Bruchetta met tapenade van zwarte olijven en chips van Parma
- Krokantje met schimmelkaas en pruimen – V

Warme hapjes :

- Kleine verse vissticks en gribiche
- Gefruit visballetje met koriander en chili
- Tartare van scampi met sesam en citroen
- Oeroud kaashapje met spek, maar zo lekker
- Grasgroen erwtensoepje met korstjes
- Kalfsgehakt met kummel en bladerdeeg
- Wit en zwart met fruitappel
- Barbecue devils on a horse
- Huisbereide kaaskroketjes – V
- Krokant snoepje met groene kruiden, pijnappelpit en spek

V = vegetarisch

koude hapjes :

- Rode biet barquette met luchtigheid van grijze garnalen
- Mini glaasje met grijze garnalen en klassiek garnituur
- Kingkrabtroncon met exotisch boeket
- Oesterparade "minute cut" afkomstig uit Zeeland
- Lepel gevuld met gerookte scampi en gemarineerde tomaat
- Houtskool croutje gevuld met gerookte zwaardvis en wasabi
- Lepelhapje met confituur van rode ui, kwartelei en lange vinger
- Geelwortel met kalkoenchiffonade en Madras
- Pittig asperge soepje met gerookte forel (seizoen)
- Soesjes gevuld met een mousse van ganzenlever en knolselder
- Fijne groenteratouille met groene asperge - V
- Mousse van knolselder met St.-jacobsvrucht
- Met olijfolie en kruiden opgewerkt rijstgriesmeel en "Mayoma" tonijn

warme hapjes :

- Scampi omwentelt met mergpompoen , "spicy" mangochutney
- Tortilla's met chorizo salsa
- Wit en zwart met ganzenlever
- Risotto krachtig met sjalot en kampernoelie
- Bladerdeeg fantasie met ham en kruiden
- Sesambrood als dip met 2 tapenades
- Heldere krachtbundel van rund met linzen (soepje)

V = vegetarisch

**KINDERKAART :****Voorgerechten:**

- Kaaskrokantje 50% gruyère – 50% emmentaler € 6.50
- Kleine zeediertjes van Stellendam in krokant jasje € 8.50
- Parmaham met een waaier van meloen € 9.50

**Soepen :**

- Prachtig soepje van Belgische tomaten € 5.50

**Hoofdgerechten:**

- Kippenragout in krokant korfje met frietjes € 11.50
- Kipfilet, sla boeket, appelmoes en kroketjes € 11.50
- Kindersteak, sla boeket, jus natuur en frietjes € 13.00
- Kabeljauw gepocheerd met groentepuree € 14.00
- Scampi's met Napolitaanse saus en verse tagliolini € 13.00
- Steak natuur met warme groentjes en frietjes € 13.00
- Kalkoen suprême met fijne groene boontjes en amandelkroketjes € 11.50

**Dessert :**

- Communiezwaantje "Naam Communicant" € 7.50
- Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom € 5.50

## MENUKAART :

### Soepen :

- Heerlijk wit soepje van Brabantse trots € 6.00
- Romige schaaldierbisque met king-krab € 7.00
- Heldere krachtbundel van ossenstaart en boeket van groen € 6.50

### Voorgerechten :

- Mousse van gerookte forel luchtig en krokante sesampanade met mieriksdressing € 11.50
- Terrine van ganzenlever ( 100% en huisgemaakt ) met panade van kruiden € 17.00
- Sint-Jakobsvruchten krokant, brunoise en zalf van knolselder € 18.00
- Verse bladspinazie met langoustines (5 st. ) en zachte kerrie saus € 20.00
- Rode poon op vel met duxelle en tuile € 14.00
- Mechelse witpunten op Vlaamse wijze ( ei – peterselie – beurre lié ) € 12.00
- Succulente salade met veldsla, groene boontjes en gesmoorde varkenskaakjes € 12.00

### Hoofdgerechten :

- Rode poon met spaghetti van groenten, tagliolini en kruiden € 15,75
- Zeeduivel gebraden met brandade aardappelen en snijboontjes € 17.50
- Kabeljauwhaasje, heerlijke spinazie en grof geplette aardappel met mousseline € 18.00
- Rug van Pata Negro met mosterd en peterselie bewerkte korst € 17.00
- Bresse parelhoen met een potje gegrilde groenten en rozemarijnaardappel € 16.00
- Rug van jong rund en asperges puur natuur met dikke pelfriet € 22.00
- Boutjes van melklam " Sisteron " in rollade met sinas en rozemarijn € 14.50
- Rundstussenribstuk met sc Choron en fagot van groen (getomateerde Béarnaise) € 21.00

## MENUKAART :

### dessert :

- Communiezwaantje "Naam Communicant" € 7.50
- Dame blanche € 5.50
- Tartare van mango met chili en ananas, sorbet van citroenverbena € 7.00
- Versnijding van Belgische kiwi met zoet koekje en heerlijke warme anglaise € 7.00
- Salade van meloen met salie en honing , ijs van zure room € 7.00
- Chocolade 100 % puur Callebaut smeug en warm geserveerd met speculoosijs € 7.00
- Dessertenbuffet / bestaande uit 2 porties per persoon € 9.00
  - Brie de Meaux "smeugig en hartig" met dadelbrood
  - Amandelbiscuit met boterroom en bloedsuiker
  - Sorbet van citroenverbena
  - Chocolade 100 % puur Callebaut smeug en warm
  - Salade van meloen met salie en honing
  - Kilometergebak met trots van Hoogstraten
  - Dagverse grootmoederspap verrijkt met Bourbon en citrus
  
- Mokka en huisgemaakte zoetjes en Duffelcoat € 3.00

*Ook voor de kinderen is het feest ...  
Dus kleine gerechtjes op kindermaat*

€ 23.50 wandel diner met 4 gerechtjes en 1 dessert

keuze uit volgende wandeldinergerechten :

- panini spécial classique (mozzarella, ham, tomaat)
- fruitbrochette
- spaghetti Bolognaise
- lasagne via del Corso
- hartige kippenragout met kampernoelies in krokant korfje
- gefruite verse viskrokantjes met mayonaise
- gehaktballetjes in tomatensaus
- Kleine zeediertjes van Stellendam in krokant jasje
- trots van Amerika met ketchup
- kip met fruit appelcompote en aardappelkroketten
- pizza "la Communa"

€ 4.00 / gerechtje

dessert :

- communiezwaantje "Naam Communicant"

€ 7.50

## WANDEL DINER

*Geen tafelzittend diner, maar een ietwat lossere manier van tafelen.  
Verscheidene kleine verzorgde gerechtjes maken een volwaardige en tevens  
gevarieerde maaltijd...*

Wij geven hierbij onze lijsten met verschillende gerechtjes in 3 verschillende prijsklassen.

U kan zelf naar eigen smaak en budget het wandel diner samenstellen.

5 gerechtjes + dessert of dessertbuffet omvatten een volwaardige maaltijd.

## WANDEL DINER GERECHTJES AAN € 4.50/st.

### koude gerechtjes :

- Bundel gerookte zalm met waterkers en komkommer
- Parmaham met een waaier van meloen
- Fijn versneden rundvlees met pesto en schilferkaas

### warme gerechtjes :

- Prachtig soepje van Belgische tomaten
- Kleine zeediertjes van Stellendam in krokant jasje
- Roodbaars op vel gebraden met aardappelflensje en venkel
- Tongfilet met grof geplette aardappel en mousseline saus
- Kalkoen suprême met groene boontjes en amandelkroket
- Kwartel crispy "Veronique"

koude gerechtjes :

- Bundel van groene asperges met sc. Ravigotte
- Piccata van tonijn, dille en "Basil Bread"
- Vitello tonato

warme gerechtjes :

- Rode poon krokant met kampernoelie en tuile
- Gamba met peterselie panade en pasta
- Heldere krachtbundel van ossenstaart en boeket van groen
- Mechelse witpunten op Vlaamse wijze
- Boutjes van melklam met sinaas en rozemarijn
- Parelhoen met een potje gegrilde groenten

koude gerechtjes :

- Salade van "Mojama" tonijn met gegrilde tapagroenten
- Glasparade met koningskrab, penne en exotisch boeket
- Groene asperge omwentelt met gerookte steurvis en zure room
- Terrine van ganzenlever ( 100 % en huisgemaakt ) met panade van kruiden
- Salade van veldsla, groene boontjes en gesmoorde varkenskaakjes

warme gerechtjes :

- Zeeduivel gebraden met brandade aardappelen en snijboon
- Tepanyaki van grietbot en couscous met piperade
- Zonnevis met spinaziestamppot en chips van spek
- Rug van jong rund en asperge puur natuur met dikke pelfriet
- Koninginnehapje à la riche (Bresse-kip, champignons, kalfszwezerik)

desserten :

- Communiezwaantje "Naam Communicant" € 7.50
- Dame blanche € 5.50
- Tartare van mango met chili en ananas, sorbet van citroenverbena € 7.00
- Versnijding van Belgische kiwi met zoet koekje en heerlijke warme anglaise € 7.00
- Salade van meloen met salie en honing, ijs van zure room € 7.00
- Chocolade 100 % puur Callebaut smeug en warm geserveerd met speculoosijs € 7.00
- Dessertenbuffet / bestaande uit 2 porties per persoon € 9.00
  - Brie de Meaux "smeug en hartig" met dadelbrood
  - Amandelbiscuit met boterroom en bloedsuiker
  - Sorbet van citroenverbena
  - Chocolade 100 % puur Callebaut smeug en warm
  - Salade van meloen met salie en honing
  - Kilometergebak met trots van Hoogstraten
  - Dagvers grootmoederspap verrijkt met Bourbon en citrus
- Mokka , huisgemaakte zoetjes en Duffelcoat € 3.00

*Outdoor cooking,  
zet de deur naar de zon maar open...*

**€ 15.50**                      **voor de kleine mondjes ( 2 st./kind)**

- mini-hamburger
  - kippenborstje
  - chipolataworstje
  - curryworstje
- groenten, sauzen, broodjes en boter
- communiezwaantje "Naam Communicant"

**€ 27.00**                      **standaardpakket ( 3 st./pers. - 300 gr.)**

- Koolvishaasje met hofmeesterboter in papillotje
  - Oriëntaals spiesje van kip en scampi
  - ribstuk van speenvarken met tijm
- 
- assortiment compositiesalades
  - warme kruidenaardappels
  - sauzen (verse mayonaise – choronsaus – pepersaus), broodjes, boter
- 
- communiezwaantje "Naam Communicant"
  - mokka en zoetigheden

**€ 37,00 luxepakket ( 4 st./pers. – 400 gr.)**

- Jacobsvruchten " one minute " met basilicum en knolselder in alu-pakje
- Bonito kort en krachtig maar mooi rosé
- Boutjes van jong melklam " Sisteron " in rollade met sinaas en rozemarijn
- Kalflende opgebonden met bouquet italiano crispy
  
- Assortiment compositiesalades
- warme kruidenaardappels, warme groentenpiperade
- sauzen (verse mayonaise – choronsaus – pepersaus), broodjes, boter
  
- communiezwaantje "Naam Communicant"
- mokka en zoetigheden

**€ 41,50 super de luxe pakket ( 5 st./pers. – 500 gr.)**

- Sardientjes zonder graat met farce van munt, citroen en olijfolie
- Splitted gamba met verse look en peterseliepanade
- Spies van parelhoen met sallie en pittige marinade
- Ierse Ribeye met rozemarijn
- Boutje van speenvarken met persillade en zoute crunch
  
- Assortiment compositiesalades
- Warme kruidenaardappels, warme deegwaren met basilicum, tomaat en peterselie
- sauzen (verse mayonaise – choronsaus – pepersaus), broodjes, boter
  
- communiezwaantje "Naam Communicant"
- mokka en zoetigheden

koud buffet :

- Glaasje gevuld met Stellendamse grijze garnalen en klassiek boeket
- Bundel van gerookte zalm met jonge waterkers en komkommer
- Tongfilet omwentelt met groene asperge en zacht gepocheerd
- Kalflende fijn versneden mooi rosé met tonijn-mayo en rucola
- Fijn stukje Galia meloen met Pata Negro
- Verse pasta salade met gegrilde groenten en mozzarella
  
- Compositiesalades, sauzen, aardappelsla, broodjes en boter

warm buffet :

- Heerlijk wit soepje waar Brabant trots op is
- Koolvis met taglioni en Napolitaanse saus
- Kalfslapje en groentengratin

dessert :

- Dessertenbuffet / bestaande uit 2 porties per persoon
  - Brie de Meaux "smeuig en hartig" met dadelbrood
  - amandelbiscuit met boterroom en bloedsuiker
  - Sorbet van citroenverbena
  - Chocolade 100 % puur Callebaut smeug en warm
  - Salade van meloen met salie en honing
  - Kilometergebak met trots van Hoogstraten
  - Dagverse grootmoederspap verrijkt met Bourbon en citrus

€ 35,50 / persoon

Alle vermelde prijzen verstaan zich exclusief BTW

Diensturen :

bij elke formule worden de diensturen apart verrekend volgens prestatie:

- Kurt Van den Broeck € 35.00/uur
- kok € 25.00/uur
- maître d'hôtel € 35.00/uur
- kelner € 25.00/uur

diensturen tellen vanaf vertrek tot aankomst Ambrosia Fijnkeuken.

in de meeste gevallen rekenen wij vanaf 3 uur vóór aperitief, dit voor laden, transport, lossen en opbouw van de activiteit. afhankelijk van de locatie of de aard en grootte van het feest zijn hierop uitzonderingen.

materiaal :

Ambrosia Fijnkeuken voorziet in overleg met de klant de volgende materialen :

- tafellinnen en servetten (diner) € 3.00/pers.
- tafellinnen voor cocktailtafels (wandel diner) € 10.00/st.
- gebruik van hoge cocktailtafels € 15.00/st.
- gebruik van borden, inox bestek, tafelmateriaal € 4.00/pers.  
(zowel voor diner, wandel diner, barbecue)
- gebruik van glazen (indien wij de dranken aanleveren is dit gratis ) € 0.25/st.
- verse bloemstukken (modern) (diner) € 30.00/st.
- verse bloemstukjes (modern) (wandeldiner) € 5.00/st.

betaling :

- betaling na ontvangst van onze factuur en vóór 7 dagen na factuurdatum.
- wij rekenen steeds € 0.25/persoon aan, voor een risicoverzekering tegen derden (wettelijk verplicht)

## dranken :

indien U wenst kan U zelf voor alle dranken zorgen, zoniet zullen wij deze aanleveren.  
dranken worden steeds verrekend volgens verbruik

### aperitief :

- schuimwijn / Chevalier Royal – Luxemburg € 11.00/fles
- Cava Torremar – Spanje € 15.00/fles
- Champagne Ca del Bosco / Spumante – Italië € 30.00/fles
- Champagne Laurent Perrier € 27.50/fles

### witte huiswijnen :

- Dom.Grange Le Haut-Terre des Anges-Chardonnay Vin de Pays d'Oc € 7.50/fles
- Dom.Mignard Viognier 2005 Vin de Pays d'Oc € 10.00/fles
- Muscadet sur lie Domaine la Louveterie Sèvre et Maine - Loire € 12.50/fles
- Mâcon Vergisson 2004-Dom.G.Guerrin-Bourgogne € 15.00/fles

### rode huiswijnen :

- Dom.Grange Le Haut –Terre des Anges-Cab.–Sauv. Vin de Pays d'Oc € 7.50/fles
- Chât.Mignard 'Vieilles Vignes' 2004 Cuvée Prestige-Corbières € 10.00/fles
- Dom.de la Grave – Bordeaux Supérieur € 12.50/fles
- La sélection du château de Bagnoles 2003 Cuvée Prestige Minervois € 15.00/fles

Verbeterde wijnen op aanvraag

### frisdranken :

- fruitsap, coca-cola € 4.50/fles
- fruitsap vers (sinaas, framboos, ananas) € 6,75/liter
- bruisend en plat water € 4.00/fles

### bieren :

- Jupiler € 1.25/st.