



MICHELSEN
ANTWERPEN

Buffet

Keurslager Michiels



Bestel

Vleesschotel "Subliem" (min. 4 personen)

Een waaier van fijne vleeswaren en salades, bestaande uit: rosbeef, gebraad, kippengebraad, fijn sneetje seizoenspaté met bijhorende confituur, Parmaham van het huis Villani, Ardeense ham, pistache worst, sopressa, chorizo, felino, eendenmousse met porto en 3 salades (met zuiderse fruitgarnituur).

♦All-in met brood, sauzen en koude groenten

€ 16,90 pp.

€ 28,65 pp.

Gastronomisch Buffet (min. 4 personen)

Gevulde tomaat met grijze garnaltjes, hoeveham met selderslaatje, kippengebraad, Parmaham met meloen, rund- en kalfsgebraad, eendenmousse met porto, mortadella, felino, pain d'Ardenne, pistache worst, pancetta, Ardeense ham, Stofelotto, gebakken Casselerrib en 3 salades (met zuiderse fruitgarnituur).

♦All-in met brood, sauzen en koude groenten

€ 19,95 pp.

€ 31,70 pp.

Buffet à la carte All-in (min. 4 personen)

Gevulde tomaat met grijze garnaltjes, carpaccio van gerookte zalm, opgerolde beenham met knolselderslaatje, kippengebraad, rund- en kalfsgebraad, eendenmousse met porto, feestterrine met bijhorende confituren, San Daniele ham met meloen en 3 feestsalades van het huis.

Het geheel voorzien van een ruim assortiment dagverse marktgroenten, Italiaanse tomatensla, komkommer, Parijse flagoletsla, aardappel- of pastasla, farmersla, witlofsla ea. Voorzien van een assortiment sauzen (look, cocktail, pikant en tartaar) en mini broodjes of stokbrood.

€ 32,95 pp.

Buffet Subliem All-in (min. 4 personen)

Tomaat gevuld met grijze garnaltjes, carpaccio van gerookte zalm, cocktail van rivierkreeftjes, gepocheerde zalm met bieslookdille vinaigrette, babykreeft belle vue, rosbeef en kalfsgebraad, eendenmousse met porto, feestterrine met bijhorende confituren en scampibrochetje.

Het geheel voorzien van een ruim assortiment dagverse marktgroenten, Italiaanse tomatensla, komkommer, Parijse flagoletsla, aardappel- of pastasla, farmersla, witlofsla ea. Voorzien van een assortiment sauzen (look, cocktail, pikant en tartaar) en mini broodjes of stokbrood.

€ 39,95 pp.

Italiaans buffet Caprese (min. 4 personen)

Een heerlijk Italiaans buffet bestaande uit: Carpaccio di Manzo, vitello tonato, prosciutto di Parma 15 maanden, tomaat-mozzarella-basilicum, avocado-tonijn, kip-ansjovis-Parmezaan, Toscaanse aardappelsla, gegrilde ovengroenten, pastasalade met zalm, pastasalade primavera (veggie), rucolasalade en assortiment brood (5 pp.)

♦Met dessert - 3 stuks pp.: tiramisu, panna cotta en chocomousse

€ 29,80 pp.

€ 36,80 pp.

Carrousel van Terrines

(evt. supplement bij een buffet) Een pléade van de fijnste feestterrines, verrijkt met bijhorende confituren, broodjes, mousses en garnituur van dadels, vijgen, abrikozen, noten en zuiders fruit (tijdens het wildseizoen wildterrines)

€ 14,90 pp.

Er wordt een waarborg van € 10,00 gerekend per persoon.



Dessert

Keurslager Michielsen





Bestel

Mini Mignardises

Per 6 stuks € 12,00 of per 12 stuks € 22,00

Javanais vierkantje: 3 lagen amandelbiscuit met mokka, boterroom afgewerkt met ganache.

Misérable vierkantje: Laag amandelbiscuit op een krokantje en 1 laag vanille boterroom.

Vierkantje mango: Laagje vanille biscuit met stukjes mango, mousse van passievrucht en confituur van passievrucht.

Vierkantje framboos: Laagje pistache amandelbiscuit met een laagje frambozenmousse en frambozenconfituur.

Ovaal tiramisu/speculoos: Mascarpone crème met stukjes speculoos afgespoten met chocolade.

Ovaal Périgourdine: Fondant chocomousse met gekarameliseerde walnoot en praline crème.

Bol amandel/framboos: Amandelbiscuit met amandelmousse en een laagje frambozenconfituur.

Bol chocolade: Chocoladebiscuit met donkere chocolademousse overgoten met ganache.

Quenelle Tonka: Op krokante bodem van feuilletine, javanais en ganache.

Quenelle tiramisu: Op krokante bodem van feuilletine, javanais en ganache.

Het Zoete Afsluiterje

Als kleine afsluiter of voor bij de koffie: Crème brûlée, tiramisu, chocolademousse, panna cotta, crème caramel.

Per stuk € 2,25 / Per 12 stuks € 25,00 / Per 24 stuks € 48,00

Tip: serveer bij de koffie 2 stuks en als dessert 3 stuks per persoon.