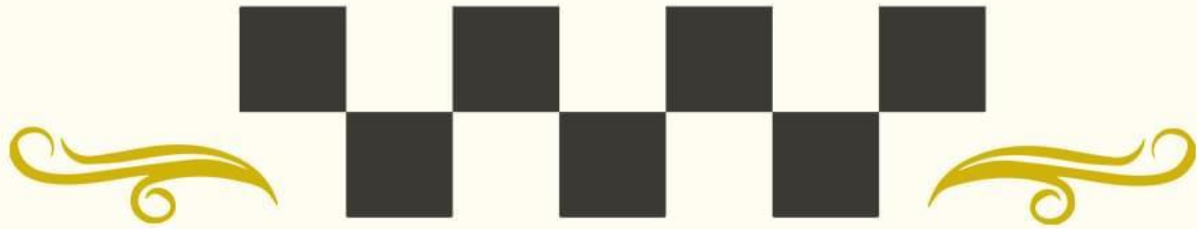


ZUGOE



Zugoe
Traiteur

Feestmenu's 2024 

Hoe werkt het:

- Bestellen kan via het online formulier of via mail: info@zugoe.be
- Bevestig ten laatste voor woensdag 18 december
- 50% op voorhand betalen, 50% bij afhaling betalen
- Afhalen in Grimbergen, geen levering

Afhalen:

Dinsdag 24 december

Woensdag 25 december

Dinsdag 31 december

Woensdag 1 januari

Iedere dag tussen 12:00 en 16:00 uur

Voor vragen: 0486/66.33.30 tussen 10:00 uur en 14:00 uur

Wie zijn we?

Ons team staat, samen met **Lukas Deroo** en **Manu Kiekens**, onder leiding van **Marc Deroo**:

- Eerste kok van België 1993
- Meesterkok
- Lid van de Académie Culinaire de France

Samen zorgen zij ervoor dat hun visie over voeding en drank vorm krijgt.

Ze staan voor 100% huisgemaakt eten op ambachtelijke wijze, met respect voor de (h)eerlijke keuken.

Ze gebruiken enkel verse ingrediënten met een ethisch verantwoorde en traceerbare origine.



Menu 1: € 52,00 per persoon

Verrassingshapje

- Naargelang de markt en inspiratie van de chef

Voorgerecht

- Huisgemaakte terrine van wilde eend, Foie Gras, vijenchutney

Hoofdgerecht

- Kalkoenroulade van kreeft en groene kool, Pommes Duchesse, bisquesaus, wintergroentenboeket

Dessert

- Huisbereide tiramisu met rode vruchten



Menu 2: € 52,00 per persoon

Verrassingshapje

- Naargelang de markt en inspiratie van de chef

Voorgerecht

- Huisgerookte, wilde zalm, Gin marinade, komkommerspaghetti, Gravad Lax

Hoofdgerecht

- Gekarameliseerde eendenborstfilet, Bordelaisesaus, wildgarnituur, aardappeltaartje

Dessert

- Rode peer, cake, citroenmascarpone

Menu 3: € 52,00 per persoon

Verrassingshapje

- Naargelang de markt en inspiratie van de chef

Voorgerecht

- Huisbereide kreeftkroketten, fris slaatje van rammenas, krulandijvie

Hoofdgerecht

- Kabeljauw op Oostendse wijze, grijze garnalen, zeekraal

Dessert

- Panna Cotta met rode vruchten



Menu 4: € 45,00 per persoon (V)

Verrassingshapje

- Naargelang de markt en inspiratie van de chef

Voorgerecht

- Carpaccio van biet, notenmengeling, winterslaatje, kers(t)tomaat

Hoofdgerecht

- Knolseldersteak, veenbessenjus, vergeten groenten

Dessert

- Huisgemaakte tiramisu met rode vruchten

Menu 5: € 85,00 per persoon

Verrassingshapje

- Naargelang de markt en inspiratie van de chef

Voorgerechten

- Vitello Tonnato
- Sint-Jakobsnootjes, gestoofd witloof, zwarte pens, witte wijnsaus

Trou Normand

Hoofdgerecht

- Hertefilet, wintergroentenboeket, Pommes Anna

Kaasbord

- Selectie van geaffineerde kazen van “La Petite Vache” van Kaasmeester Charlie Uyttendaele

Dessert

- Moelleux Au Chocolat



Opties op aanvraag

Aangepaste Wijnen, Aperitief en Digestief

- Indien gewenst kan er eveneens een aangepaste drankselectie voorgesteld worden, aangepast aan het door u gekozen menu.

Aangepaste Desserten

- Indien u dit verkiest, kunnen volgende dessertopties aangepast dan wel toegevoegd worden aan het door u gekozen menu:
 - Ijstaart Emilia Gelateria
 - Kerststronk
 - Nieuwjaarshart

Aangepast servies, bestek en glazen

- Om de host zoveel mogelijk te ontzorgen, het is tenslotte feest voor iedereen, bieden we tevens de mogelijkheid om het servies, het bestek en de glazen te voorzien. Geen afwas, meer tijd om te genieten!

Al onze menu's komen inclusief met een uitgebreide handleiding voor een zorgeloze feestavond.

Feestelijk hapjesbuffet: €175,00 voor 8 personen voor 48 stuks

- Hummus, gekonfijte tomaat, krokant broodje
- Filet d'Anvers, paprikaconfituur
- Peperkoek, Foie Gras, abrikoos
- Toast artisjok, tapenade, feta crumble, sesam
- Groene asperge, gebakje met rode paprika
- Toast met gerookte zalm en verse kaas
- Italiaanse ham, zachte paprikapasta
- Taartje met verse kaas, lompviseitjes, citroen



Al onze menu's komen inclusief met een uitgebreide handleiding voor een zorgeloze feestavond.

Extra's:

Voorgerechten:

- ½ Kreeft Bellevue €18,00
- Kreeftenbisque 1L €16,00

Bijgerechten:

- Huisbereide aardappelkroketten (10 st) € 15,00
- Huisbereide aardappelkroketten met kastanjes (10 st) € 18,00
- Kreeftkroketten (4 st) € 30,00
- Assortiment rustieke tafelbroodjes (per persoon) € 3,50

Kindermenu:

€25,00

- Tomatensoep met balletjes
- Vogelnestje met puree
- Panna cotta met rode vruchten



Al onze menu's komen inclusief met een uitgebreide handleiding voor een zorgeloze feestavond.