The Hungry Chef

Catering sinds 1989

Taste the Difference !

The Hungry Chef

catering sinds 1989

Met meer dan 30 jaar ervaring op passagiersschepen, luxe autocars, tuinfeesten, feestzalen is niets onbekend voor Chef Stefan om uw wensen in vervulling te laten gaan.

Originele of klassieke bereidingen , een snufje moed en verbeelding . dat is wat wij bieden om uw genodigden in de watten te leggen, compleet met een kwaliteitsvolle service op maat.

Bij ons op het schip, bij u thuis of op een plaats naar keuze, wij zijn de ideale partner voor al uw events

Een huwelijk, een communie, verjaardag, vergadering, teambuilding, ...

We zijn steeds onvermoeibaar op zoek naar vernieuwing en stellen alles in het werk om smaak en sfeer te combineren.

Wij zijn een bedrijf, een familiezaak met een grote klemtoon op kwaliteit en service.

Elke dag geven wij het beste van onszelf om te garanderen dat de events die u ons toevertrouwt een groot succes worden.

Al onze prijzen zijn incl. btw

Keukenpersoneel incl.

Borden en bestek zijn incl de prijs van de boot – NIET op locatie inbegrepen

Wij bakken enkel op houtskool

APERO

Recptie TRENDY 12,00 € p/p

2 Kroketjes (Bitterbal & kaaskroketje)
2 Warme bladerdeeg mix
Knabbelgroentjes

Receptie ROYAAL 14,00 € p/p

Knabbelgroentjes
2 Kroketjes (Bitterbal & kaaskroketje)
2 Warme bladerdeeg mix
1 Mini Wrap met Parma ham

Receptie LUXE 17,00 € p/p

2 Kroketjes (Bitterbal & kaaskroketje)
2 Warme hapjes mix
2 Halve mini sandwiches
1 degustatielepel

Receptie SUPER DE LUXE 22,00 € p/p

Knabbelgroentjes
1 Peperkoek met gerookte zalm
1 Degustatielepel
2 Halve mini sandwiches
2 Amuseglaasjes : scampi's met look / salade met rivierkreeftjes
1 Garnalensoepje

Tapas : 10,00 € p/p
Chorizo/olijven/gevulde pepers/lookbroodjesdip/tomaatjes

Tapas Luxe : 14,00€ p/p
Chorizo/olijven/tomaatjes/gevulde pepers/ansjovisjes/mejillones/Lookbroodjes

Warme hapjes schotel :10,00 € p/p
Calamaris friti / mini loempia / bitterbal / kip cajun / scampi friti / 3 sauzen

Brunchbuffet 35 € p/p

Koud

- Seizoenspastei met uienconfituur
- 5 soorten kaas met druiven en noten
- Lunchworst
- Ardeense ham
- Gerookte zalm
- Boter, jam assortiment en chocopasta
- Divers assortiment broodjes
- Kleurrijke salades (crab, prépare, …)

Warm

- Omelet of spiegelei of roerei (showcooking)
- American pancakes (showcooking)
- Ontbijtworstjes
- Spek
- 3 soorten hoofdgerecht (vlees, gevogelte, vis) met seizoensgroenten,
- sauzen en aardappelproducten
- Dessert van de chef

PASTA-buffet : 30,00 € p/p

Koud

- Prosciutto de parma met meloen
- Insalata Caprese : (mozzarella met tomaat / basilicum / balsamico)
- Pastrami salade (Pastrami/ruccola/tomaat/pijnboompitten)

Warm

- Penne Italiano met scampi
- Farfalle met kip
- Huisgemaakte Lasagne bolognaise
- Spirelli ham(kalkoen) -kaas-broccoli

Dessert

- Huisgemaakte Tiramisu

Breughel-buffet : 35,00 € p/p

Koud

- Assortiment van 5 kaassoorten met druiven en noten
- Seizoen pastei met uienconfituur
- Fijne kip kap
- Kippendrumsticks met ananas
- Boerenham met asperges
- Verse groenten en fruit
- Broodassortiment met boter

Warm

- Luikse balletjes
- Zwarte / witte pens met appelmoes
- Konijn op grootmoederswijze
- Beenham met fijne kruiden
- Stoofschotel van de chef
- 2 soorten puree

Dessert

- Rijstpap met suikers / appeltaart / Choccomousse

Koud Buffet

Matroosmenu : 30 € p/p

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met tonijnsla

Scampi's

Gerookte heilbot

Opgevuld eitje

Hesp met asperges

Rundsgebraad

Varkensgebraad

Kip met fruit

Boerenpastei

Ham met meloen

Salade en sauzen

Kapiteinsmenu : 32,00 € p/p

Zacht gerookte zalm van de chef

Gerookte Forel

Scampi's

Tomaat met Oostendse garnaaltjes

Eitje met groene kruiden

Mandje gerookte Ardense nootham

Rosbief met palmharten

Ham met asperges

Boerenterrine

Salades en rauwkost van het seizoen

Diverse sauzen, broodsoorten en boter

Kapiteinsmenu Royal : 35,00 € p/p

Verse Zalm van de chef

Tomaat met Oostendse garnaaltjes

Artisjok gevuld met krab

Scampi's piri piri

Kipfilet met mango curry

Eitje gevuld met zalmmousse

Kalfsgebraad Lucculus

Rundfilet met uienconfijt

Parmaham met seizoensfruit

Salades en rauwkost van het seizoen

Diverse sauzen, broodsoorten en boter

BURGER BAR 28,00 € p/p

Stel zelf je eigen burger samen.

Terwijl de chefs je heerlijke burger a la minute bakken op het buffet stel jij alvast je eigen burger samen:

Toppings

- Cheddar kaas
- Ijsbergsla
- Tomaat
- Ui
- Bacon
- Tuinkers

Sauzen: Mayonaise, Ketchup, BBQ saus, Grillsaus, Saus van de chef

Hoofdrol

- Black Angus burger
- Kipburger
- Visburger

Koud en warm buffet

Koud en warm buffet 35 €

KOUD

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met Oostendse garnaaltjes

Perzik met krab

Eitje met groene kruiden

Rosbief van de chef

Ham met seizoenfruit

Salades en rauwkost van het seizoen

Diverse sauzen, broodsoorten en boter

WARM

Suprême van gegrild gevogelte met basilicum

Zalmfilet met aromaten

Groentekrans

Aardappelgratin & Krielaardappelen met rozemarijn

Koud en warm buffet : 37,00 €

KOUD

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met Oostendse garnaaltjes

Gerookte heilbot

Scampi's

Eitje gevuld

Parmaham met seizoensfruit

Rosbief

Salades en rauwkost van het seizoen, sauzen,

broodsoorten en boter

WARM

Kalfsgebraad met een zachte graanmosterdsaus

Eend filet met honing en xeresazijn

Groentekrans

Aardappel gratin en krielaardappelen met paprika

Kapiteinsbuffet royale: 42,00 €

KOUD

Cocktail van gerookte kip met mango en curry

Cocktail van Hollandse garnalen met avocado

Rolade van zalm

Lagoustines op hun best met Cajun

Palette van gerookte vissoorten (makreel, forel, paling)

Paté van het seizoen

Ham met blauwe druiven

WARM

Kalsmedaillon Stroganoff

Varkenshaasje met pepersaus

Oostends vispannetje

Krielaardappelen van de chef & aardappelgratin

Groentekrans

Internationaal buffet 4 LANDEN 38,00 €

ITALIË

Tomaat mozzarella

Homemade Lasagne

Parmaham met meloen

Arostichini (showcooking)

BELGIË

Tomaat met Oostendse garnaaltjes

Stoofvlees

Salades en rauwkost

Krielaardappelen

Azië

Kip in currysaus

Garnalen Gado Gado

Bami goreng

USA

Steak (showcooking)

Black Angus Burgers (showcooking)

Spareribs van de chef

Countrypatatoes

TURKIJE / GRIEKENLAND

Adana (pikant gehaktstick)

Kebap

Inktvisringen

Paëlla

Een grandioze Paella VALENCIA speciaal voor u en uw gezelschap waar je maar wil?

Het maken van onze Paella is een echte attractie voor uw gasten!

Wij zijn gespecialiseerd in een sublieme, rijk gevulde Paella . Het bereiden van deze Paella is een echte attractie voor uw gasten dat ongeveer één uur duurt. Het zien maken en de heerlijke geuren van safraan en Spaanse kruiden zullen iedereen doen watertanden! Daarna schuift iedereen aan en wij scheppen de bordjes vol.

Zelfs de grootste eters zullen niets te kort komen.

Minimum aantal is 30 personen .

Prijs : 28,00 € per persoon

Koude voorgerechten

Tomaat - mozzarella	12.00 €
Parmaham met meloen	13.00 €
Carpaccio van verse Schotse zalm	14.00 €
Carpaccio van rund en parmezaanschilfers	14.00 €

Warme voorgerechten

Artisanale kaaskroketten	12.00 €
Artisanale garnaalkroketten	16.00 €
Duo van kaas- en garnaalkroket	16.00 €
Scampi in lookboter	16.00 €
Scampi in lookroom	16.00 €
Scampi diabolique	16.00 €
Scampi curry met graanmosterd & rode ajuin	16.00 €
Gamba's op zuiderse wijze (4 stuks)	19.00 €

Soepen

- tomatensoep 5,00 €
- Tomaat pompoensoep 5,00 €
- Bospaddenstoelen 5,00 €
- Bloemkool-broccoli 5,00 €
- kreeftensoep 6,50 €

Vis hoofdgerechten

Schots zalmmootje met een mosterd-dillesausje	22.00 €
Scampi in lookboter	22.00 €
Scampi in lookroom	22.00 €
Scampi diabolique	22.00 €
Scampi in curry met graanmosterd en rode ajuin (8 stuks)	22.00 €
Vispannetje	22.00 €
Spies van scampi met een fris slaatje en tartaar (10 stuks)	23.50 €
Kabeljauwhaasje met erwtjes, spek, ui en witte wijnsaus	24.00 €
Gamba's op zuiderse wijze (8 stuks)	28.00 €
Zeetong Meunière	dagprijs

Vlees hoofdgerechten

Spies van kip	19.00 €
Half haantje	18.00 €
Steak tartaar (rauwe vleesbereiding)	24.00 €
Steak (300gr)	24.00 €
Entrecôte: Aberdeen Agnus (350gr)	29.00 €
Varkenshaasje	19.50 €
Spareribs met honing en zoetzure saus	22.00 €
Lamskoteletjes	24.00 €
Lamssouvlaki (met griekse salade)	23.00 €

Bij al onze gerechten worden groentjes en aardappelproducten naar keuze geserveerd.

Vegetarische menu's

Gegrilde groentespies met dragonsaus	18,00 €
Pasta met pesto	18,00 €
Spaghetti Umbria	18,00 €
Zoetzure groenteschotel met Tofu	18,50 €
Griekse salade met Feta en olijven	18,00 €

Bij al onze gerechten worden groentjes en aardappelproducten naar keuze geserveerd.

BARBECUE

Groentenbuffet incl.
Salade / tomaat / boontjes / komkommer/ kool / bloemkool / eieren / wortel
2 mix salade / aardappelsalade – pastasalade / 4 koude sauzen / broodjes

Barbecue pakket 28 €

- Sate van de chef
- Zalm in papillotte
- Chipolata
- Steak

Barbecue pakket 35 €

- Scampi-spies (6 scampi's)
- Saté van de chef
- Gemarineerde kipfilet
- Gamba's met chefs kruiden
- Gekruide speklapjes

Kinder pakket 12 €

- Kinder sate
- Chipolata

Vegetarische Barbecue 18 €

- Groentenspies
- Vegetarische burger

Extra's

- Verse mosseltjes in papillotte 8,00 €
- Halve kreeft op de grill 25,00 €
- Warme sauzen 3,00 € p/p

DESSERTS

Dessertenbuffet 15,00 €

Chocolademousse

Mix van gebakjes

Panna cotta met rode vruchten

Creme brulee (aan buffet gebrand)

Dessertenbuffet Luxe : 18 ,00 €

Chocolademousse

Vannille Ijs met chocolade saus en slagroom

Verse fruitsalade

Panna cotta met rode vruchten

Mix van gebakjes

Creme brulee (aan buffet gebrand)

Dessertbuffet Sweet love 22 €

Chocolademousse

Verse Lollywafel (aan buffet gebakken) met garnituren

Chocolade fontein

Creme brulee (aan buffet gebrand)

Mix van gebakjes

Fruitsticks

Kaasplank (160 gr) Als dessert met gedroogd fruit , noten, broodjes € 18,00

Kaasplank (250 gr) Als maaltijd met gedroogd fruit, noten, broodjes € 20,00

Chocomousse	9.00 €
Tiramisu (met Amaretto)	9.00 €
Crème brulée	10.00 €
Bordje vers fruit	9.00 €
Moelleux au chocolat (chocoladegebakje met vanilleijs)	10.00 €
Sabayon van prosecco (met vanilleijs)	12.00 €
Dame blanche	9,00 €
Dame noir	9,00 €
Banana split	10,00 €
Coupe bresilienne	9,00 €
Coupe aardbei (seizoensgebonden)	12,00 €
aardbei met verse room en crumble	10,00 €
Gateau met vers fruit en slagroom / Creme au beurre	8,00 €