



FONTEYNE  
THE KITCHEN

# ZOMERFEESTEN 2025

BRAASCHAAT  
OPENING SOON  
Bredabaan  
283

WATERLOO  
OPENING SOON  
Drève Richelle  
168

[www.fonteynethekitchen.be](http://www.fonteynethekitchen.be)

# ZOMERFEESTEN 2025

## APERITIEFHAPJES IN GLAASJES (4 st/pp) 10,80 €

(+2€ borg voor de glaasjes)

- Gerookte zalm / kardemomroom met citroen
- Tomaten / greens / stracciatella / chimichurri / maanzaad (GF)
- (V)
- Tacchino tonnato / kappertjes / ansjovis (GF)
- Grijsze garnalen / mousseline / tomaten / bieslook (GF)

## Méli-mélo aperitiefschotel (10,60 € pp) min 4pers

- Maredsous / Comté / verse geitenkaas / Parmaham / bresaola / tzatziki / hummus / olijven / union square nuts / honing / grissini / Libanees brood / verse druiven

## MENU'S

### Menu 1 (40,40 €)

- Zalmtartaar / wakame / koriander / saus met groene kruiden (GF)
- Kabeljauwfilet met grijsze garnalen / groene saus / trio van wortelen met laurier / erwtenpuree (GF)
- Pavlova met citrusvruchten (GF)(V)

### Menu 2 (43,50 €)

- Sint-jakobsvruchten / saus met witte wijn en bieslook / jonge bladspinazie en bloemkool (GF)
- Kalfsfilet met gekonfijte citroen / bruine jus met tijm en mosterd / groene boontjes, sugar snaps en doperwten / Belles de Fontenay met grof zout en rozemarijn
- Pavlova "Mon Cherry" (GF)(V)

### Menu 3 (37,55 €)

- Tiradito van tonijn / sesam / kerstomaatjes (GF)
- Suprême van parelhoen met stracciatella di bufala en tomaten / gegrilde aubergines met Italiaanse kruiden / fregola sarda met basilicum
- Pavlova met rode vruchten (GF)(V)

### Menu 4 (28,20 €)

- Komkommergazpacho / verse geitenkaas / bieslook (GF)(V)
- Gnocchi met basilicum / gegrilde lente-uitjes / tomaten / courgettecrème (V)
- Pavlova Mont-Blanc (GF)(V)

## **BUFFET / WALKING DINNER**

### **"Buffet Summer in the City" (38 € pp) min 4pers**

- Grote garnalen / kruiden / citroen-persillade
- Zalmtartaar / wakame / koriander / groene saus / groene kruiden (GF)
- Mi cuit Albacore tonijn / wasabi (GF)
- Tacchino tonnato / kappertjes / ansjovis (GF)
- Carpaccio van rund / basilicumolie / rucola / Parmezaan (GF)
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Salade van groene boontjes / doperwten / courgette / sucrine / avocado / gebakken uien (VE)
- Orzo-pastasalade / feta / amandelen / zongedroogde tomaten / olijven / citroen (V)
- Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / wasabi-mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Brood en boter
- 4 koude sauzen

### **"Brunch in the Park" (38 € pp) min 4pers**

- Aperitiefschotel Kazen / Parmaham / bresaola / tzatziki / hummus / olijven / honing / grissini / Libanees brood
- Gerookte zalm  
schotel Gerookte zalm / uien / peterselie / citroen / kardemomroom met citroen / guacamole
- Salade Salade van groene boontjes / doperwten / courgette / sucrine / avocado / gebakken uien (VE) Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Dessertschotel
- Macarons / financiers / cannelés de Bordeaux / melocakes, ... (V)
- Schotel vers gesneden fruit (GF)(VE)
- Mini viennoiserie (chocoladebroodjes en croissants) (V)
- Assortiment brood (V) en boter (GF)(V)
- Vers vruchtensap (GF)(VE) - Cava + 5 € per persoon

## KOUDE DINERCOCKTAIL

### "Long Hot Summer" (39 € pp) min 4pers

- Albacore tonijn / sesam / wasabi (GF)
- Tartaar van zalm / wakame / koriander / saus met groene kruiden (GF)
- Carpaccio van sint-jakobsvruchten / kardemomroom met citroen / truffelolie - Tomaten / garnalen / bieslook (GF)
- Rundscarpaccio / truffelmayonaise / rucola (GF)
- Tacchino tonnato / rucola / kappertjes / ansjovis (GF)
- Stracciatella di bufala / gegrilde groenten / tomaten en verse basilicum (GF)(V)
- Rijstvermicellisalade / gelakte tofu (V)
- Falafel / hummus (VE)
- Soja chikka / krieltjes / tartaarsaus / kappertjes (GF)(V)
- Mini pavlova : vanilleroom / rode vruchten / meringue / amandelen (GF)(V)
- Mini chocolademousse (GF)(V)
- Mignardises: macarons / financiers / cannelés de Bordeaux / melocakes, ... (V) (2/p)

### Barbecue party (33,80 € pp) min 4pers

- Scampibrochette (GF)
- Halloumi (V)
- Sesamiso chicken tenders laksaus met pindanoten
- Lamsfilet gemarineerd met kruiden
- Assortiment mini-gevogelteworsten (merguez / kruiden)
- Gegrilde maïs (GF)(VE)
- Go Green salade : groene boontjes / doperwten / courgette / sucrine / avocado / gebakken uien (GF)(VE)
- Coleslaw salade : witte kool / wortelen / lente-ui / yoghurt dressing (GF)(V)
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Libanese tabouleh: griesmeel / tomaten / groene kruiden / uien / citroen (VE)
- Aardappelen met rozemarijn (GF)(VE)
- Koude sauzen : basilicummayonaise (GF)(V) / srirachamayonaise (GF)(V) / tartaarsaus met kruiden (GF)(V)

#### Supplementen :

- Gambas (+8 €) (GF) - côte à l'os (+5 €) (GF) - béarnaise (+4,90 €) (GF)(V)

### Kinderbuffet "Donald Duck" (26 € pp) min 4pers

- Sandwichshotel "Donald Duck"
- Rauwkostshotel / kruidenmayonaise (GF)(V)
- Kipsaté / zoetzure saus (GF)
- Vers vruchtensap (GF)(VE)
- Assortiment melocakes en financiers (V)
- Mini chocolademousse (GF)(V)
- Vuurwerk

**Optie** - Gepersonaliseerde taart (prijs op aanvraag)

### Mini dessertbuffet (8 € / pp) min 4 pers

- Mini pavlova: vanilleroom / rode vruchten / meringue / amandelen (GF)(V)
- Mini chocolademousse (GF)(V)
- Mini gebakjes : macarons / financiers / cannelés de Bordeaux / melocakes, ... (V) (2/p)

*Enkel op bestelling minimum 5 dagen op voorhand*

- Gepersonaliseerde cupcakes (met logo, naam, ...) 2,65 € / stuk (V)
- Gepersonaliseerde taart (foto, naam, ...) prijs op aanvraag (V)
- Ijslam met frambozencoulis 96 € / 10-15 pers. (V)

### Individuele desserts

(In vaas op aanvraag)

- Pavlova met rode vruchten (5,85 € glas / 6,8 € vaas) (GF)(V)
- Pavlova met citrusvruchten (5,85 € glas / 6,8 € vaas) (GF)(V)
- Pavlova "Mon Cherry" (5,85 € glas / 6,8 € vaas) (GF)(V)
- Pavlova Mont-Blanc (5,85 € glas / 6,8 € vaas) (GF)(V)
- Chocolademousse (3,9 € glas / 4,5 € vaas) (GF)(V)
- Tiramisu met speculoos (3,9 € glas) (V)
- Panna cotta met rood fruit (3,9 € glas) (GF)(V)
- Rode vruchten met frambozencoulis en munt (3,90 € glas) (GF)(VE)

Voor meer inspiratie kunt u ook onze "Gemakkelijk inviteren" brochure bekijken. Voor gepersonaliseerde aanbiedingen kunt u contact met ons opnemen:

events@fonteynethekitchen.be / 02 333 50 14

Huur van materiaal en personeel (op aanvraag). Levering en terugname van materiaal. 12,10 € (6% BTW inbegrepen) per rit (Brussel) voor bestellingen van meer dan 100 €.



GF = GLUTEN FREE , V = VÉGÉTARIEN , VE = VEGAN