

Eindejaar 2019

Cypriotisch buffet

Soep naar keuze
Tzatziki (yoghurt met knoflook en komkommer)
Humus met zongedroogde tomaten en pijnboompitten
Huis gemarineerde olijven
Gegrilde Cypriotische kaas in een pitabroodje
Bladerdeeg met fetakaas en kruiden
Couscous kroketje (gevuld met gehakt en kruiden)
Salade van gemarineerde couscous, fruit en tomatenblokjes
Cypriotische gehaktballetjes
Kipsaté gemarineerd in Cypriotische kruiden
Witte koolsla
Gemarineerde artisjokharten
Griekse pasta
Turks brood
Huis bereide saus

Nagerecht naar keuze:
Mousse van chocolade
Duo van panna cotta en huisgemaakte mandarijn coulis
Rijstpap

Witte wijn:
Mysterium Jidvey (Roemenië) 2016 9 €

Rode wijn:
Andeluna 1300 Cabernet Sauvignon (Argentinië) 2016 10 €

Prijs per persoon voor dit buffet is 26 Euro

Buffet is beschikbaar op 24, 25, 31 december en 1 januari.
Bestellen kan tot 20 december 19.00 Hr. voor 24 en 25 december.
Voor 31 december en 1 januari kan dit tot 27 december 19.00 Hr.
Bestellen kan via mail: info@mezzehuis.be of telefonisch op 011.32.13.34
Om het afhalen vlot te laten verlopen vragen wij U de buffetten af te rekenen bij reservatie. Afhalen tussen 12.00 Hr. en 18.00 Hr. op 24 en 31 december. De andere dagen volgens afspraak.
*Voedsel allergie of speciale wensen, vraag naar de mogelijkheden en we bekijken samen wat mogelijk is.



Eindejaar 2019

Koud buffet

Gestoomde zalmfilet Maison
Perzik gevuld met verse tonijnsla
Tomaat met zee garnituur
Gevuld ei
Gerookte makreelfilet
Kipfilet
Varkensgebraad
Rosbief
Gehaktbrood van het huis
Ham rolletjes met asperges
Wortelsalade, aardappelsalade van het huis en pastasalade van de chef
Diverse sauzen naar keuze
Stokbrood of Turks brood naar keuze

Nagerecht naar keuze:
Mousse van chocolade
Duo van panna cotta en huisgemaakte mandarijn coulis
Rijstpap

Witte wijn:
Mysterium Jidvey (Roemenië) 2016 9 €

Rode wijn:
Aneluna 1300 Cabernet Sauvignon (Argentinië) 2016 10 €

Prijs per persoon voor dit buffet is 27 Euro

Buffet is beschikbaar op 24, 25, 31 december en 1 januari.
Bestellen kan tot 20 december 19.00 Hr. voor 24 en 25 december.
Voor 31 december en 1 januari kan dit tot 27 december 19.00 Hr.
Bestellen kan via mail: info@mezzehuis.be of telefonisch op 011.32.13.34
Om het afhalen vlot te laten verlopen vragen wij U de buffetten af te rekenen bij reservatie. Afhalen tussen 12.00 Hr. en 18.00 Hr. Op 24 en 31 december. De andere dagen volgens afspraak.
*Voedsel allergie of speciale wensen, vraag naar de mogelijkheden en we bekijken samen wat mogelijk is.

Eindejaar 2019

Koud buffet de Luxe

Gestoomde zalmfilet Maison
Perzik gevuld met verse tonijnsla
Gerookte zalm
Tomaat met zee garnituur
Gevuld ei
Gerookte forelfilet
Scampi van de chef
Peer gevuld met everzwijn mousse
Kipfilet
Varkensgebraad
Rosbief
Gehaktbrood van het huis
Ham rolletjes met asperges
Wortel salade, aardappelsalade van het huis en pastasalade van de chef
Diverse sauzen naar keuze
Stokbrood of Turks brood naar keuze

Nagerecht naar keuze:
Mousse van chocolade
Duo van panna cotta en huisgemaakte mandarijn coulis
Rijstpap

Witte wijn:
Mysterium Jidvey (Roemenië) 2016 9 €

Rode wijn:
Andeluna 1300 Cabernet Sauvignon (Argentinië) 2016 10 €

Prijs per persoon voor dit buffet is 29 Euro

Buffet is beschikbaar op 24, 25, 31 december en 1 januari.
Bestellen kan tot 20 december 19.00 Hr. voor 24 en 25 december.
Voor 31 december en 1 januari kan dit tot 27 december 19.00 Hr.
Bestellen kan via mail: info@mezzehuis.be of telefonisch op 011.32.13.34
Om het afhalen vlot te laten verlopen vragen wij U de buffetten af te rekenen bij reservatie. Afhalen tussen 12.00 Hr. en 18.00 Hr. Op 24 en 31 december. De andere dagen volgens afspraak.

*Voedsel allergie of speciale wensen, vraag naar de mogelijkheden en we bekijken samen wat mogelijk is

Eindejaar 2019

Kerstmis en Nieuwjaar

Menu zelf samen te stellen

Koude hapjes:

Tomaat – mozzarella stick 2€

Scampi-kerst tomaat stick 2€

Mini kipsaté met BBQ-saus van het huis 2€

Huis gemarineerde olijven 0,5€

Humus van het huis met zongedroogde tomaten en pijnboompitten 2€

Mini Cypriotische gehaktballetjes met BBQ-saus van het huis 2€

Kippenvleugel met pikante salsa 1,5€

Italiaanse ham met Meloen 2,5€

Warme hapjes:

Couscouskroketje gevuld met gehakt en kruiden 1,5€

Bladerdeeg met fetakaas 1,5€

Voorgerechten:

Salade met ambachtelijk gerookte eendenborst 8€

Beursje van huis gerookte zalm en taboule met rode biet 8€

Gevulde tomaat met Noordzee garnituur 7€

Rose gebakken blauw wit met parmezaan en pesto 7€

Soep 3€/liter :

Tomatenroomsoep met balletjes

Bloemkool – Broccoli crème

Linzensoep



Eindejaar 2019

Kerstmis en Nieuwjaar

Menu zelf samen te stellen

Hoofdgerecht:

Kalkoenfilet 15€
of
Varkenshaasje op wijze van de chef 16€
of
Traag gegaarde kipfilet 14€
of
Stoofpotje van everzwijn met Franssoifke bier(tripel) 18€
of
Traag gegaarde zalmfilet met tuinkruidensaus 18€

Saus: Champignon of peperroom

Bijgerechten: kroketten of puree

Groenten: wortelstaafjes, witloof stammetje en gebakken bloemkool

Nagerecht naar keuze 2,5€:

Mousse van chocolade
Duo van panna cotta en huisgemaakte mandarijn coulis
Rijstpap

Witte wijn:

Mysterium Jidvey (Roemenië) 2016 9 €

Rode wijn:

Andeluna 1300 Cabernet Sauvignon (Argentinië) 2016 10 €

Buffet is beschikbaar op 24, 25, 31 december en 1 januari.

Bestellen kan tot 20 december 19.00 Hr. voor 24 en 25 december.

Voor 31 december en 1 januari kan dit tot 27 december 19.00 Hr.

Bestellen kan via mail: info@mezzehuis.be of telefonisch op 011.32.13.34

Om het afhalen vlot te laten verlopen vragen wij U de buffetten af te rekenen bij reservatie. Afhalen tussen 12.00 Hr. en 18.00 Hr. Op 24 en 31 december. De andere dagen volgens afspraak.

*Voedsel allergie of speciale wensen, vraag naar de mogelijkheden en we