



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

APERERO

Receptie TRENDY 8,00 € p/p

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

Receptie ROYAAL 9,00 € p/p

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

Receptie LUXE 12,00 € p/p

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

Receptie SUPER DE LUXE 15,00 € 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 : 7,00 € p/p

Chorizo/olijven/gevulde pepers/lookbroodjesdip/tomaatjes

Tapas Luxe : 10,00€ p/p

Chorizo/olijven/tomaatjes/gevulde pepers/ansjovisjes/mejillones/Lookbroodjes





Brunchbuffet 24 € p/p

Koud

- Seizoenspastei met uienconfituur
- 3 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



VIVA ITALIA

Pastabuffet Bongiorno : 20,00€ p/p

Koude antipasti :

- Carprese al Balsamico: Rucola met verse buffel mozzarella kaas, zon gedroogde tomaten, pijnboompitten
- Gegrilde courgette gevuld met tonijn

Warm buffet

- spaghetti bolognaise
- tagliatelli met wokgroenten, kip en curry
- lasagne

Pastabuffet Florènce : 22,00 € p/p

Koude antipasti:

- Italiaanse Salade "Milano": frisse gemengde salade met Italiaanse gedroogde tomaten, champignons, olijven, gorgonzola in een balsamicodressing.
- Vegetarische spies met olijf, paprika, gedroogde tomaat, augurk.

Warm buffet

- 3-kleuren Italiaanse pasta met bolognese en gorgonzola sauzen apart.
- Runderballetjes op siciliaanse wijze met een aubergine tomatensaus.
- In Coppa di Parma ham verpakte pangafilet met zongedroogde tomaatjes en basilicum.



Pastabuffet Speciale : 28,00 € p/p

Koude antipasti

- Insalata del Chef: Frisse Italiaanse gemengde salade met zontomaatjes, olijven Italiaans, champignons, Gorgonzola kaas
- Gegrilde courgette gevuld met tonijn
- Rundercarpaccio met kaasschilfers

Warm buffet

- Lasagne
- Penne met spekblokjes en look in tomatensaus
- tagliatelli met scampi en bruchetta
- pasta met tongrolletjes , fijne groenten en rivierkreeftjes
- tortellini met kaas en spinazie

Pastabuffet de Luxe : 28,00 € p/p

Koude antipasti

- Rucola salade met zongedroogde tomaten,olijven

Warm buffet :

- Penne pasta met Bolognesesaus, italiaanse kruiden
- Penne pasta met Spinaziesaus
- Lasagne Bolognese
- Ravioli met vleesvulling met parmezaanse kaas
- Spaghetti met scampi's, courgetten, champignons
- Penne à l'arabiatta

Breughel-buffet : 28,00 € 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 / Chocomousse

Koud Buffet

Matroosmenu : 28 € 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 : 30,00 € p/p

Zacht gerookte zalm van de chef

Gerookte Forel

Scampi's

Tomaat met Oostendse garniaaltjes

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 : 30,00 € p/p

Verse Zalm van de chef

Tomaat met Oostendse garnaltjes

Artisjok gevuld met krab

Scampi's piri piri

Kipfilet met mango curry

Eitje gevuld met zalmousse

Kalfsgebraad Lucculus

Rundfilet met uienconfijt

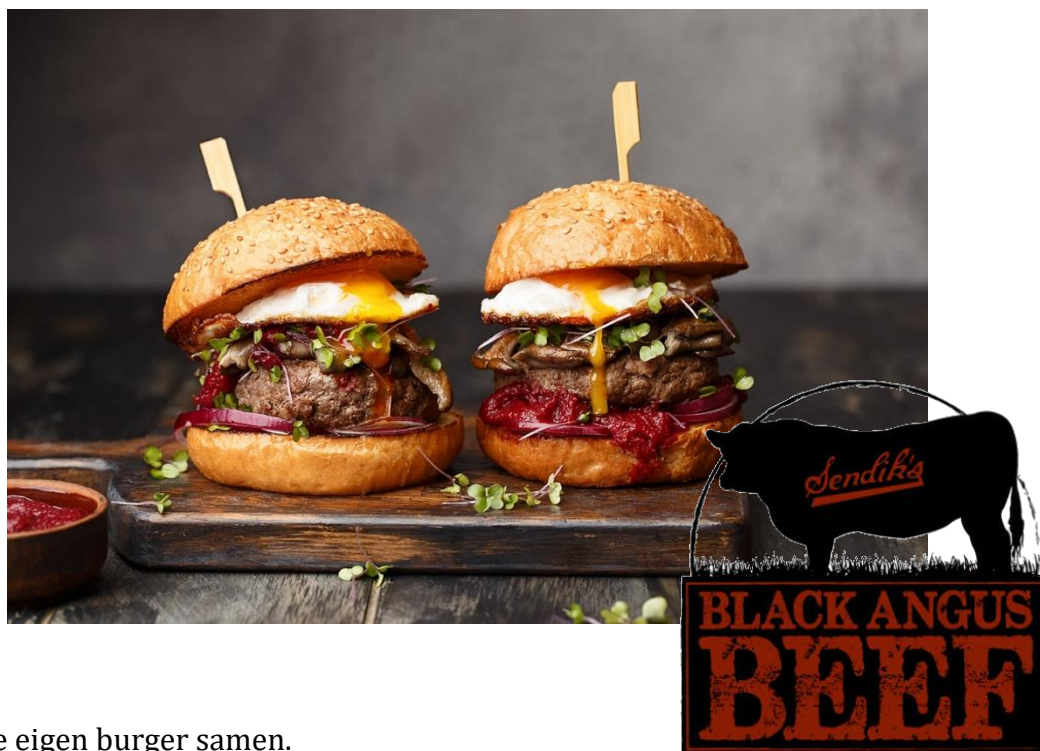
Parmaham met seizoensfruit

Salades en rauwkost van het seizoen

Diverse sauzen, broodsoorten en boter



BURGER BAR 15,00 € 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 27,50 € p/p

KOUD

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met Oostendse garniaaltjes

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 nr. 2 : 32,00 €

KOUD

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met Oostendse garnaltjes

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: 39,00 €

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 : 28,00 €

ITALIË

Tomaat mozzarella

Homemade Lasagne

Parmaham met meloen



BELGIË

Tomaat met Oostendse garnaltjes

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





Paëlla party

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 saffraan 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 : vanaf 30 personen = 16 € per persoon



Samengestelde menu's : 22 €

Aspergeroomsoep

Varkenshaasje met jagersaus / seizoensgroentjes / Gebakken krielaardappelen

Vanillebavarois met coullis van rode vruchten

Tomatensoep met balletjes

Kalkoentournedos "archiduc" Gebraiseerd / witloof Spekaardappelen

Chocolademousse

Waterkersroomsoep

Zalmmoot "Chef's best" /Hertoginneardappelen

Warm appeltaartje met ijs

Andalousische roomsoep

Rosbief met rode wijnsaus / Groentetuiltje / Aardappelgratin

Fruittaartje



Samengestelde menu's : 26 €

Meesterham met meloen

Creoolse wortelsoep

Eendeborst met appelsiensaus/ Peertje met veenbessen / Broccolipuree /

Flensjes "mikado"

Broccolisoepje met gerookte paling

Roodbaarsfilet met dijonnaisesaus

Parelhoen op grootmoeders wijze / Primeurgroentjes / Aardappeltaartje

Verse fruitsla

Visvariatie met miriekswortel

Consommé met fijne groentjes

Kalfsgebraad "orloff" / Groentepallet / Puree Liegeois

Soepje van rood fruit met vanilleijs



Menu's zelf samenstellen

Koude voorgerechten

- Tomaat met grijze garnalen 10,00 €
- Zalm-cocktail / Zalm-tartaar van de chef 8,00 €
- Tomaat mozzarella en basilicum 7,00 €
- Wildpastei met uienconfituur 7,00 €
- Salade van scampi met spekreepjes en coulis 8,00 €
- Parmaham met meloen of ananas 7,00 €
- Kipcocktail van de chef 7,00 €
- Carpaccio (runds) met garnituur 8,00 €
- Noorse vischotel 8,00 €
- ½ kreeft belle-vue 15,00 €
- Gerookte eendenborst met exotisch fruit 9,00 €
- Zeevruchten-cocktail 8,00 €

Warme voorgerechten

- Kabeljauwhaasjes met poreisauz 9,00 €
- Roodbaars met fijne groenten 9,00 €
- Gebakken zalm met fijn dragonsausje 8,00 €
- Koninginhapje 8,00 €
- Normandisch visbootje 10,00 €
- Gevulde koolballetjes met sausje van Noily prat 8,00 €
- Gegrilde scampi spek corionde of venkel en Pernot 9,00 €
- Garnaalkroketten van de chef 8,00 €
- Kaaskroketten van de chef 8,00 €
- Gegratineerde visschelp 8,00 €

Soepen

- Toscaanse tomatensoep 4,00 €
- Tomaat pompoensoep 4,00 €
- Amerikaanse maïscrème 4,00 €
- Bospaddestoelen 4,00 €
- Courgette-komkommersoep 4,00 €
- Bloemkool-broccoli 4,00 €
- Minestrone soep 4,00 €
- Groenten bouillon 4,00 €
- Bretoense vissoep 4,00 €
- Spaanse vissoep 4,00 €
- kreeftensoep 6,00 €

Hoofdgerechten

Vis

- Zeeduivel Florentine 18,00 €
- Zalmfilet met fijne groentjes 18,00 €
- Roodbaars met broccoli en saffraansaus 17,00 €
- Gebakken forel met amandelschilfers 17,00 €
- Lotte op een bedje van porei 17,00 €
- Duo van tongrolletjes en scampi met kerrie 17,00 €

Vlees

- Varkenshaasje met saus naar keuze 18,00 €
- Kalfsoester " Grand-Mère " 19,00 €
- Entre-Côte met rode wijn 21,00 €
- Lamsfilet met graanmosterdsaus 18,00 €

Gevogelte en wild

- Parelhoenfilet met druifjes en Porto 17,00 €
- Kangoeroefilet met kiwisaus 17,00 €
- Fazantfilet met roomsaus 18,00 €
- Eendenfilet met gemengde bospaddestoelen 18,00 €
- Kalkoenfilet met honingsaus en druifjes 17,00 €
- Kalkoenmedaillons archiduc 18,00 €
- Struisvogelmedaillons bordelaisesaus 17,50 €
- Mixed grill 22,00 €
- Eendenborst met appelsiensaus 18,00 €
- Lamsfilet met zachte mosterdsaus 17,50 €

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

Vegetarische menu's

- Gegrilde groentespies met dragonsaus 14,50 €
- Groentenburgers met rode biet saus 14,50 €
- Pasta met pesto 12,00 €
- Spaghetti Umbria 12,00 €
- Gevulde paprika's 12,00 €
- Zoetzure groenteschotel met Tofu 14,50 €
- Griekse salade met Feta en olijven 12,00 €

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



BARBECUE vanaf 25 pers

Groentenbuffet incl.

Salade / tomaat / boontjes / komkommer/ kool / bloemkool / eieren / wortel

2 mix salade / aardappelsalade – pastasalade / 4 koude sauzen / broodjes

Barbecue pakket 22 €

- Varkensspies
- Spieringkotelet
- Barbecue worst
- Barbecue spek



Barbecue pakket 25 €

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



Barbecue pakket 30 €

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



Kinder pakket 10 €

- Kinder sate
- Chipolata

Vegetarische Barbecue 15 €

- Groentenspies
- Vegetarische burger

Extra's

- Verse mosseltjes in papillotte 5,00 €
- Halve kreeft op de grill 13,00 €
- Warme sauzen 2,50 € p/p



DESSERTS

Dessertenbuffet 8,00 €

Chocolademousse

Mix van gebakjes

Panna cotta met rode vruchten

Creme brulee



Dessertenbuffet Luxe : 12,00 €

Chocolademousse

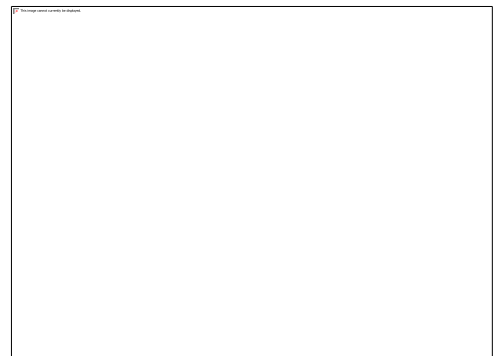
Vannille Ijs met chocolade saus en slagroom

Verse fruitsalade

Panna cotta met rode vruchten

Mix van gebakjes

Creme brulee



Kaasplank (160 gr) Als dessert met gedroogd fruit , noten, broodjes € 17,00

Kaasplank (250 gr) Als maaltijd met gedroogd fruit, noten, broodjes € 19,00



Dame blanche	7,00 €
Dame noir	7,00 €
Banana split	8,00 €
Coupe bresilienne	8,00 €
Coupe aardbei	9,00 € (seizoensgebonden)



Dessertpotje van de chef 8,00 €
aardbei met verse room en crumble



Gateau met vers fruit en slagroom
Of
Creme au beurre
6,00 €

