



The Hungry Chef

catering sinds 1989



Taste the Difference!



The Hungry Chef

catering sinds 1989

Met meer dan 36 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.

Alle prijzen hieronder zijn incl. btw

Al deze samenstellingen zijn mogelijk vanaf 25 personen

Apero

Receptie TRENDY 14,00 € p/p

- 2 Krokettjes (Bitterbal & kaaskroketje)
- 2 Warme bladerdeeg hapjes mix
- 1 Yakatori met tomaatpesto



Receptie ROYAAL 17,00 € p/p

- Knabbelgroentjes
- 2 Krokettjes (Bitterbal & kaaskroketje)
- 2 Warme bladerdeeg hapjes mix
- 1 Pani puri

Receptie LUXE 20,00 € p/p

- 2 Krokettjes (Bitterbal & kaaskroketje)
- 2 Warme bladerdeeg hapjes mix
- 1 Pani Puri
- 1 Degustatielepel
- 1 Wrap met Parma ham



Receptie SUPER DE LUXE 22,00 € p/p

- 1 Pani Puri
- 1 Degustatielepel
- 2 Amuseglaasjes scampi's met look / salade met rivierkreeftjes
- 1 Garnalensoepje
- 1 Taco met Rib-eye en advocado
- 1 Quiche lorraine

Tapas : 15,00 € p/p

Chorizo/olijven/ansjovis/lookbroodjes dip/zongedroogde tomaatjes/
Serranoham / paprika met kaas

Warme hapjes schotel :15,00 € p/p

Calamaris fritti / mini loempia / bitterbal / kip cajun / scampi fritti / 3 sauzen/ potato wedges



Italiaans Buffet

buffet : 31,00 € 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



Breughel

buffet : 35,00 € p/p

Koud

- Assortiment van 4 kaassoorten met druiven en noten
- Seizoen pastei met uienconfituur
- Fijne kip kap
- Kippendrumsticks met ananas
- Boerenham met asperges
- Appelmoes met stukjes
- Broodassortiment met boter

Warm

- Luikse balletjes
- Zwarte / witte pens met appelmoes
- Ribbetjes op z'n vlaams
- Beenham met fijne kruiden
- 2 soorten puree

Dessert

- Rijstap
- Appeltaart

Koud Buffet

menu 1 : 32 € 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



Menu 2 : 34,00 € p/p

Zacht gerookte zalm van de chef

Gerookte Forel

Scampi's

Tomaat met rivierkreeftenvlees

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 : 40,00 € 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



Koud en warm buffet

Koud en warm buffet

35 €

KOUD

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met garnalen

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 champignonsaus

Zalmfilet met fijne groentjes

Groentekrans **+4 €**

Aardappelgratin & Krielaardappelen met rozemarijn **+ 3 €**



Koud en warm buffet :

37,00 €

KOUD

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met rivierkreeftenvlees

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 + 4 €

Aardappel gratin of krielaardappelen met paprika + 3 €



Kapiteinsbuffet royale:

45,00 €

KOUD

Cocktail van gerookte kip met mango en curry

Cocktail van garnalen met advocado

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



Bij alle buffetten kun je kreeft als extra toevoegen : +- 30€ extra (dagprijs)

Andere samenstellingen ook mogelijk

Buffet Dinner

(vanaf 40 personen) 45,00 €

Voorgerechten buffet

Visvaria gerookt / Tomaat mozzarella / Beenham met groene asperges

Salade met scampi's spekjes honing en mosterd / Kipfilet met mangochutney

Tomaat met rivierkreeftenvlees / roomeitje / Griekse salade met calamari

Hoofdschotel buffet

Tongrolletjes dugléré

victoriabaars met kappertjes en peterselie

Parelhoen met druivensaus

Kalfsgebraad met peperroom

Stoofpotje van vergeten groenten, boontjes met spek

Gegratineerde aardappelen

Kroketjes

Dessertbuffet

Crème brûlée

Chocolademousse

Tiramisu

baverois

Internationaal buffet

Vanaf 40 personen 45,00 €

ITALIË

Insalata Caprese

Huisgemaakte Lasagne

Parmaham met meloen

Carpaccio met rucola en parmesaan



BELGIË

Tomaat met Oostendse garnaltjes

Vlaamse stoofcarbonade

Steak (showcooking)



USA

Ribs op wijze de chef

Fried Chicken Cajun

Black agnus burgers (showcooking)



Optioneel Zuiders + 10 €

Adana (turkse gehaktstick) (showcooking)

Inktvisringen

Griekse salade met Feta



Al deze gerechten worden geserveerd met aangepaste groenten- en aardappelbereidingen.

Paëlla

Een grandioze Paella VALENCIA speciaal voor u en uw gezelschap.

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.

Minimum aantal is 30 personen .

Prijs : 35,00 € per persoon



Voorgerechten

Koud

Tomaat Garnaal	15.00 €
Zalm cocktail	12.00 €
Parmaham met meloen	16.00 €
Carpaccio van verse Schotse zalm	16.00 €
Carpaccio van rund en parmesaan en rucula	16.00 €
Noorse visschotel	18.00 €

Warm

Artisanale kaaskroketten	14.00 €
Artisanale garnalkroketten	18.00 €
Duo van kaas- en garnalkroket	18.00 €
Scampi in lookboter	17.00 €
Scampi diabolique	18.00 €
Salade van lauwe geitenkaas met spekjes en honing	14.00 €
Gamba's op zuiderse wijze (4 stuks)	20.00 €

Soepen

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

Hoofdgerechten

Varkenshaasje met jagersaus / peperroomsaus / Stroganoff	31.00 €
Konijn op grootmoeders wijze	32.00 €
Kalfsgebraad met peperroomsaus	32.00 €
Lamsbout / filet met graanmosterdsausje	34.00 €
Kipfilet met champignonroomsaus	26.00 €
Parelhoen met sinaasappelsaus	30.00 €
Spies van kip	31.00 €
Steak tartaar (rauwe vleesbereiding)	28.00 €
Steak (300gr)	32.00 €
Entrecôte: Aberdeen Agnus (350gr)	38.00 €
Spareribs met honing en zoetzure saus	28.00 €
Lamskoteletjes	32.00 €
Lamssouvlaki (met griekse salade)	29.00 €
Kabeljauwhaasje met beurre blanc en spekjes	29.00 €

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

Vegetarische menu's

Gegrilde groentespies met dragonsaus	20,00 €
Pasta met pesto	19,50 €
Spaghetti Umbria	21,50 €
Zoetzure groenteschotel met Tofu	21,50 €
Griekse salade met Feta en olijven	19,50 €

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



Barbecue

(vanaf 25 pers)

Groentenbuffet incl.

Mix salade / tomaat / boontjes / komkommer/ eieren (1 p/p) / wortel / olijven / aardappelsalade – pastasalade – coleslaw / 4 koude sauzen / broodjes

Barbecue pakket 1 33 €

- Kipsaté
- Zalm in papillotte
- Chipolata
- Rib-eye steak (in geheel gebakken)



Barbecue pakket 2 40 €

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



Kinder pakket 14 €

- Kip sate
- Chipolata

Vegetarische Barbecue 18 €

- Quorn papillotte met fijne groenten
- Vegetarische burger

Extra's

- Verse mosseltjes in papillotte 10,00 €
- Halve kreeft op de grill dagprijs
- Warme sauzen 4,00 € p/p



Dessert

Dessertbuffet 15,00 €

Chocolademousse

Panna cotta met rode vruchten

Tiramisu

Speculoosbaveris



Dessertbuffet Luxe : 18,00 €

Chocolademousse

Vanille ijs met chocolade saus en slagroom

Panna cotta met rode vruchten

Crème brûlée

Tiramisu



Dessertbuffet XXL 22,00 €

Chocolademousse

Tiramisu

Verse Lollywafel (aan buffet gebakken) met garnituren

Crème brûlée

Mix van 3 gebakjes

Vanille ijs met chocolade saus en slagroom



Chocolademousse	9.00 €
Tiramisu (met Amaretto)	9.00 €
Crème brûlée	10.00 €
Bordje vers fruit	10.00 €
Moelleux au chocolat (chocoladegebakje met vanilleijs)	12.00 €
Sabayon van prosecco (met vanilleijs)	14.00 €
Dame blanche	10,00 €
Dame noir	10,00 €
Banana split	12,00 €
Coupe bresilienne	10,00 €
Coupe aardbei (seizoensgebonden)	12,00 €
aardbei met verse room en crumble	12,00 €
Gateau met vers fruit en slagroom / Creme au beurre	9,00 €