



The Hungry Chef

catering sinds 1989



Taste the Difference!



The Hungry Chef

catering sinds 1989

Met meer dan 35 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.

Apero

Receptie TRENDY 15,00 € p/p

Kroketjes 2x (Bitterbal & kaaskroketje)
Warme bladerdeeg 2 x mix
Yakatori met tomaatpesto

Receptie ROYAAL 17,00 € p/p

Knabbelgroentjes
Kroketjes 2 x (Bitterbal & kaaskroketje)
Warme bladerdeeg 2x mix
Pani puri 1 x

Receptie LUXE 20,00 € p/p

Kroketjes 2 x (Bitterbal & kaaskroketje)
Warme hapjes 2 x mix
Pani Puri 1 x
degustatielepel 1 x
Wrap met Parma ham 1 x

Receptie SUPER DE LUXE 20,00 € p/p

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

Tapas : 15,00 € p/p

Chorizo/olijven/ansjovis/lookbroodjesdip/zongedroogde tomaatjes/ Serranoham

Warme hapjes schotel :15,00 € p/p

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





Brunch

buffet 35 € p/p

Koud

- Seizoenspastei met uienconfituur
- 5 soorten kaas met druiven en noten
- Hartelijk beleg
- Gerookte zalm
- Boter, jam assortiment en chocopasta
- Divers assortiment broodjes en snijbrood
- Kleurrijke salades (crab, prépare, rivierkreeften salade met advocado, ...)

Warm

- Omelet of spiegelei of roerei (showcooking)
- American pancakes (showcooking)
- Ontbijtworstjes
- Spek
- 2 soorten hoofdgerecht (vlees, gevogelte of vis) met seizoen groenten,
- Krielaardappelen uit de oven 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



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

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



Burgers & Taco bar

30,00 € p/p



UNDER CONSTRUCTION

Koud en warm buffet

Koud en warm buffet

35 €

KOUD

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met rivierkreeftenvlees

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 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

Aardappel gratin en krielaardappelen met paprika



Kapiteinsbuffet royale:

42,00 €

KOUD

Cocktail van gerookte kip met mango en curry

Cocktail van rivierkreeftenvlees 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 rivierkreeftenvlees vervangen door garnalen : +3€

Andere samenstellingen ook mogelijk

Internationaal buffet

42,00 €

ITALIË

Tomaat mozzarella

Homemade Lasagne

Parmaham met meloen

Arostichini (showcooking)



BELGIË

Tomaat met Oostendse garnaltjes

Stoofvlees

Steak

Groentenbuffet + krielaardappelen



USA

Fried chicken met hot sauce

Beefburgers (showcooking)

vleesribs van de chef

potato wedges



TURKIJE / GRIEKENLAND

Adana (pikant gehaktstick) (showcooking)

Kebap

Inktvisringen

Griekse salade



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 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 : 28,00 € per persoon



Voorgerechten

Koud

Tomaat - mozzarella	14.00 €
Parmaham met meloen	16.00 €
Carpaccio van verse Schotse zalm	16.00 €
Carpaccio van rund en parmezaanschilfers	16.00 €

Warm

Artisanale kaaskroketten	14.00 €
Artisanale garnaalkroketten	18.00 €
Duo van kaas- en garnaalkroket	18.00 €
Scampi in lookboter	17.00 €
Scampi in lookroom	18.00 €
Scampi diabolique	18.00 €
Scampi curry met graanmosterd & rode ajuin	18.00 €
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 €

Visgerechten

Schots zalmootje met een mosterd-dillesausje	24.00 €
Scampi in lookboter	24.00 €
Scampi in lookroom	24.00 €
Scampi diabolique	24.00 €
Scampi in curry met graanmosterd en rode ajuin (8 stuks)	24.00 €
Vispannetje met bisque	26.00 €
Spies van scampi met een fris slaatje en tartaar (10 stuks)	27,00 €
Kabeljauwhaasje met erwtjes, spek, ui en witte wijnsaus	27.00 €
Gamba's op zuiderse wijze (8 stuks)	32.00 €
Zeetong Meunière	31,00 €

Vlees hoofdgerechten

Spies van kip	22.00 €
Half haantje	20.00 €
Steak tartaar (rauwe vleesbereiding)	26.00 €
Steak (300gr)	25.00 €
Entrecôte: Aberdeen Agnus (350gr)	33.00 €
Varkenshaasje	24.00 €
Spareribs met honing en zoetzure saus	28.00 €
Lamskoteletjes	30.00 €
Souvlaki (met griekse salade)	26.00 €

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

Groentenbuffet incl.

Salade / tomaat / boontjes / komkommer/ griekse salade / bloemkool / eieren (1 p/p)
wortel / aardappelsalade – pastasalade – coleslaw / 4 koude sauzen / broodjes

Barbecue pakket 1 33 €

- Sate van de chef
- Zalm in papillotte
- Chipolata
- Rib-eye (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 €

- Groentespies
- Vegetarische burger

Extra's

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



Dessert

Dessertenbuffet 15,00 €

Chocolademousse

Mix van gebakjes

Panna cotta met rode vruchten

Crème brûlée (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

Crème brûlée (aan buffet gebrand)



Dessertbuffet Sweet love 22,00 €

Chocolademousse

Verse Lollywafel (aan buffet gebakken) met garnituren

Chocolade fontein

Crème brûlée (aan buffet gebrand)

Mix van gebakjes

Fruitsticks



Chocomousse	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)	12.00 €
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	8,00 €