

CHEF-PRIVÉ

Est. 2009

BROCHURE

KOK AAN HUIS
TAPAS, BBQ, PAELLA,
COMMUNIEFEESTEN



FOOD MENU

BBQ

Vlees, vis, schaaldieren en een niet alledaags groentenbuffet.

PAËLLA

Voor 8 personen tot 50 personen. Het iconische Surf-en-Turf gerecht

TAPAS

Hapjes, perfecte formule om niet de hele tijd aan tafel te zitten

RECEPTIES

Een feestelijke opening, een afscheids-receptie, doctoraatsviering...

KLASSIEK DINER

4, 5 of 6 gangen menu met bediening. Tot in de puntjes verzorgd

FAMILIEFEESTEN

Lentefeest, communiefeest, andere gelegenheid, waarbij ook met de kids rekening gehouden wordt

BUFFET

Een waaier aan heerlijke gerechten in buffetvorm, met of zonder thema



Chef-Privé

by Patrick DAMAN

Vanuit de passie voor koken met de vele lekkere ingrediënten zag Chef-Privé het daglicht in 2009, dit om in te spelen op de vraag van vrienden, familie en vanuit het opgebouwde netwerk.

Door de kleinschaligheid kan er 100% ingespeeld worden op individuele verzoeken en wordt ieder event naar wens van de klant uitgewerkt.

Hierna volgt een beperkte greep uit de mogelijkheden u om een idee te geven van de mogelijkheden voor uw feest !

Met culinaire groeten, Patrick Daman

CHEF-PRIVE
Weldadigheidsstraat 75
3000 Leuven
patrick@chef-prive.be
0474/282.161

U w f e e s t , o n z e p a s s i e !

TAPAS FEESTEN

is één van de toppers uit het gamma van mogelijkheden bij Chef-Privé. Voor een tapasfeest in lunchvorm, raad ik u 5 of 6 tapas aan uit onderstaande lijst aangevuld met één dessert. Wenst u een uitgebreider feest, dan kunnen er bij de aperitief extra amuses voorzien worden en eventueel een extra dessert als afsluiter.

KOUDE TAPAS



Salade van nieuwe maatjes en groene boontjes

Rillettes van eend in krokant jasje met vijgenconfit

Carpaccio op wijze van de chef

Bruchetta van brie, walnoot en luikse siroop

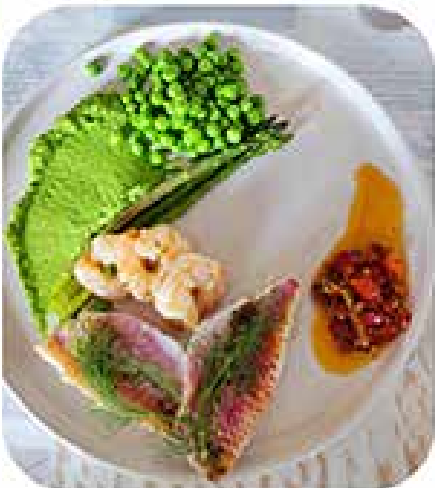
Wraps van gerookte zalm, mierikswortel en rucola

Soepje van doperwtten, pastis en venkel

Fregola met asperge en gerookte eend en sinaas



LUXE KOUDE TAPAS



Gazpacho van groene asperges en pijnboompitjes

Rillettes van eend in krokant jasje met vijgenconfit

Gravad-lax huisbereid met mosterd dille saus

Bruchetta met Oosterse Kreeft

Oesters platte of creuses (3/pp)

Cappucino van erwtes met crostini van heilbot

Pannacotta van groene curry en zalm

WARME TAPAS

Bisque huisgemaakt van grijze garnalen

Oosterse miso-champagnons

Quesidillas veggie of met pulled porc/chicken

Witte pens met appelchutney van de chef

Risotto met seizoensgroentjes en pangrattato



Tapasfeest met een verhaal

Tapasfeest met een thema? Dat kan perfect !

Wat dacht u van:

Viva Espana: Spaanse klassiekers met een twist

Home Sweet Home: Blegische keuken, een tikkeltje anders

Around the world in 6 dishes: De wereld op uw bord

La dolce vita: Italiaans geïnspireerde tapas

Of gaat u graag op ontdekking in de Indonesische, Thaise of Libanese keuken...

Wij maken u een voorstel dat u doet watertanden !





WARME TAPAS

(vervolg)

Kipspiesje pindasaus en komkommerslaatje

San Choy Bau oosterse kip

Babipangang Indonesche varken

Witte pens met appelchutney van de chef

Risotto met seizoensgroentjes en pangrattato

Asperges à la flamande met zalm

Luikse balletjes frietjes

LUXE WARME TAPAS

Saltimbocca à la Romana

Lamszwezerik met raz-el-hanout

Gyoza in scampibouillon


Inktvis met tomatentapenade en bourgogne des flandres

Zeebarbeel met oosterse groentjes / kerrie

Lam schouder traag gegaard met handgerolde couscous

Ribbetjes van de chef met coleslaw





Don't forget

DESSERT

Sabayon (Marsala, bier, wijn) à la minute met ijs

Tiramisu met exotisch fruit, munt en cachaça

Brusselse wafel met slagroom en vers fruit

Moelleux van chocolade met ijs

Semifreddo met toberone en meringue

Apfelstrudel met ijs en slagroom

Ijstaart gepersonaliseerd (meerprijs)

Buffetten

Voor grotere groepen vanaf 30 personen is een buffet een fijne manier om u en uw gasten een ruime keuze van gerechten en bijgerechten aan te bieden.

Er is een ruime variatie mogelijk, met Belgische klassiekers en specialiteiten van dichtbij en soms ook iets exotischer.

Een pastabuffet is altijd een topper !

Ook een combinatie met vis- & vlees van op de BBQ is mogelijk.

De buffetten worden meestal geserveerd met krieltjes, puree of gratin naar keuze, brood en boter en een aangepaste seizoenssalade en warme groentjes.

O u t d o o r f u n a n d
f o o d



BBQ en PAËLLA

We verzorgen uw BBQ-feest tot in de puntjes. Uw gasten worden vanaf het aperitief, culinair in de watten gelegd tot aan het dessert.

BBQ met vis, vlees of vegetarisch is allemaal mogelijk. Rijkelijke buffetten met een moderne toets en lekkere smaakcombinaties.

Voor de Paëlla-feesten komen we eveneens met een totaalconcept tot bij u thuis. Feesten zonder zorgen!

Steeds met aangepaste wijnen én bediening.



U w f e e s t ,
o n z e p a s s i e !

Chef-Privé
by Patrick DAMAN

Patrick@chef-privé.be of +32 474 282.161

Weldadigheidsstraat 75 te 3000 LEUVEN
BE 0819.979.233