



Jeffkok

Drinks & Bites-Tasting-Shop

Foodsharing & Cocktails op locatie.

Wij willen volle kwaliteit ten allen tijde blijven bieden dus beperken we tot groepen van maximum 20 personen.

Drinks van Aperò tot digestief..

U heeft de keuze u twee thema's: Belgisch en Zuiders.

Tot na het voorgerecht worden aangepaste cocktails voorzien.

Daarna heeft de organisator de keuze om verder te gaan met aangepaste wijnen of aangepaste bieren of verder te gaan met cocktails. Dranken zijn altijd in 1 van de twee thema's en uitzonderingen kunnen gemaakt worden voor enkelingen.

Belgisch:

100% chauvinist zijnde zoeken we naar de lekkerste ingrediënten die ons land te bieden heeft. Klassiekers een extra dimensie geven, vergeten groenten en kruiden weer hun volle smaak laten geven en de lekkerste Belgische wijnen/bieren/alcoholen combineren met een gerecht om de volle smaaksensatie te beleven.

We starten sowieso met een bordje Belgische delicatessen. Daarna kunt u kiezen uit onderstaande gerechten.

Zuiders:

Smaken en geuren kunnen een herinnering doen opleven en je terugbrengen naar die fantastische reis in Italië, Spanje, Griekenland,..

Dit proberen we op te zoeken met ons zuiders menu.

We starten sowieso met een bordje antipasti.



Belgisch

Apero

Kip.Bacon.Chili

L'Exquis.Spek.Honing

Zalm.Appel.Mosterdvinaigrette

Gelakt Buikspek.Sesam

Voorgerechten

Zalm.Limoenmayonnaise.Sesamburger

Hammetje.Tartaar.Sesamburger

Coquilles.Bloedworst.Appel

Buikspek.Baobun

Gehaktballetjes.Luikse stroop

Asperges.Garnaal (seizoen)

Hoofdgerechten

Zalm.Venkel

Stoofpotje.Lams.Seizoensgroente

Stoofpotje.Noordzeevis.Seizoensgroente

Coq.Vin

Tarbot.Spinazie.Beurre Blanc

Varken.Blackwell

Belgisch Wit-Blauw.Boschampignons



Zuiders

Apero

Bruschetta.Komkommer.Feta

Bruschetta.Tomaat

Aubergine.Geitenkaas

Kipsaté.Pindasaus

Gehaktballetjes.Koriander

Voorgerechten

Burrata.tomaat.Basilicum

Pulled pork.Sesamburger

Carpaccio.Truffel

Gamba's.Citroenmelisse.Look

Pijlinktvis.Look.Peterselie

Focaccia (seizoensgebonden)

Hoofdgerechten

Risotto (seizoensgebonden)

Tajine.Lam.Couscous

Lamskroontje.Kruidenkorst

Tagliata

Vispapillote.Zuiderse groenten

Osso Bucco



Hapjes

Belgisch

Kip.Bacon.Chili

L'Exquis.Spek.Honing

Zalm.Appel.Mosterdvinaigrette

Gelakt Buikspek.Sesam

Coquilles.Bloedworst.Appel

Gehaktballetjes.Luikse stroop

Asperges.Garnaal (seizoen)

Zalm.Venkel

Stoofpotje.Lams.Seizoensgroente

Stoofpotje.Noordzeevis.Seizoensgroente

Carpacciorolletjes (Belgisch Wit-Blauw)

Garnalencocktail.avocado



Hapjes

Zuiders

Tomatensalsa.Mozarella.Rucola

Watermeloen.Feta

Bruschetta.Komkommer.Feta

Aubergine.Mozarella

Kipsaté.Pindasaus

Gehaktballetjes.Koriander

Carpaccio.Truffel

Focaccia (seizoensgebonden)

Risotto (seizoensgebonden)

Gazpacho

Zalmteriyaki

Risottoballetjes



Richtprijzen:

Onderstaande prijzen zijn voorbeelden, na overleg met u stellen we de ideale formule samen en bezorgen we u een gedetailleerde offerte.

Apero avond

6 hapjes pp + 3 cocktails (of Mocktails)
+- 49euro pp, afhankelijk van de keuzes.
Bediening gedurende +- 2u
Vanaf 8 personen

Foodsharing avond

2 apero, 2 voorgerechten, 1 hoofdgerecht pp
2 cocktails pp, aangepaste wijnen vanaf voorgerecht. (water incl.)
+-75 euro pp, afhankelijk van de keuzes.
Bediening gedurende +-4u
Vanaf 4 personen

Foodsharing & Cocktailavond

2 apero, 2 voorgerechten, 1 hoofdgerecht pp
4 cocktails pp, (water incl.)
Cocktaildigestief tussen VG en HG.
+-85 euro pp, afhankelijk van de keuzes.
Bediening gedurende +-4u
Vanaf 4 personen

Contacteer ons:

Info@jeffkok.be

Nathalie: +32 471 60 22 47

Jeff: +32 479 13 18 45