

 nest  
zwin bistro

# van veld tot vork, de oorsprong van ons cateringaanbod

Vandaag is het simpelweg ondenkbaar dat een groep zoals Tero **respect voor het milieu** - en dus voor het product zelf - niet centraal plaatst in haar visie. Duurzaamheid en kwaliteit vormen de kern van alles wat we doen.

Ons cateringaanbod gaat dan ook veel verder dan louter lokale inkoop. Dankzij onze twee eigen boerderijen, waar volgens de principes van de biologische landbouw wordt gewerkt, hebben we een directe en authentieke band met de oorsprong van onze producten.

Onze hoofdteelt werkt nauw samen met onze chef-koks om de teelten zorgvuldig te plannen. Zo worden de restaurants van de groep én onze cateringactiviteiten rechtstreeks bevoorrad met verse, seizoensgebonden producten.

Het resultaat? Een pure en transparante culinaire beleving - een echte "**van veld tot vork**" ervaring, waarin smaak, respect voor de natuur en vakmanschap samenkomen.





# **formules** uitgewerkt **voor al uw** **evenementen**

\*De prijzen vermeld in deze brochure zijn exclusief btw.



## ontvangst met koffiekoeken

5€ pp.

Goudbruine mini boterkoeken (croissants, chocolade- en rozijnen koeken)

Seizoensfruit

## break formule

7€ pp.

### **bar**

Koffie | Thee

Vers sinaasappelsap

Plat en bruisend mineraalwater

### **selectie van**

Gebakjes

Koekjes, zandkoekjes, financiers,...

Seizoensfruit



# ontbijt **formule** 20€ pp.

Traditionele pistolets van de bakker

Goudbruine mini boterkoeken (croissants, chocolade- en rozijnen koeken)

Selectie van ham en kaas

Seizoensfruitsalade

Romige yoghurt met krokante granola & seizoensfruit

Confituur en honing

Luchtige omelet

Koffie, Thee, Plat en Smitwater, Verse appelsiensap



# brunch **formule** 27€ pp.

Assortiment ambachtelijke broodjes

Goudbruine mini boterkoeken (croissants, chocolade- en rozijnen koeken)

Seizoensfruitsalade

Romige yoghurt met knapperige granola en seizoensfruit

Selectie van ham en kaas

Confituur en honing

Quiche

Huisgemaakte american van de slager

Salade van jonge scheuten



# formule quiche & salades

23€ pp.

## **seizoensgebonden velouté of gazpacho**

Pompoen, wortelen, courgettes, broccoli...

Tomaten, komkommer...

Croutons, verse kruiden

## **Quiches**

Lorraine

Prei

Broccoli & gerookte ham

Spinazie & feta

Of andere seizoensgebonden inspiraties

## **salade**

Groene salade, gemengde salade, jonge scheuten, sucrines...

Tagliatelle van courgette, verkruimelde feta, gepofte quinoa,  
pompoenpuree

Vinaigrette met oude balsamico

## **desserts (optioneel)**

Onze taarten met fruit, chocolade, citroen meringue... van het seizoen en uit de regio



# lunch **koud buffet** 28€ pp.

## **koude bereidingen & salade**

Mix van ambachtelijke broodjes

Selectie van fijne charcuterie

Plateau met verfijnde kazen

Huisgemaakte americain van de slager

## **salades**

Salade van jonge scheuten

Assortiment van twee salades, bereid door de chef

## **seizoensgebonden velouté of gazpacho**

Pompoen, wortelen, courgettes, broccoli...

Tomaten, komkommer...

Croutons, verse kruiden



# barbecue **formule** 45€ pp.

## **BBQ**

Rundvlees

Ribben

Kip

Merguez

Chipolata

Selectie van vier koude sauzen + 1 warme saus

## **assortiment van vijf salades, bereid door de chef**

Goudbruin gebakken krielaardappelen, gekruid met olijfolie en tijm

Verse witlofsalade met Granny Smith en peterselie

Mediterrane salade van tomaten, komkommers, olijven en feta

Pasta salade met pesto, gegarneerd met rucola, pijnboompitten en geraspte Parmezaanse kaas

Mix van krokante doperwtten, gerookte spekblokjes en kerstomaten

Koude aardappelsalade met sjalotten, peterselie, kappertjes en augurken

Mix van kerstomaten en mozzarella di bufala

Rucola-salade en duo van tomaten met pijnboompitten

Assortiment van gegrilde seizoensgroenten

Knapperige koolsalade

## **dessert buffet**

Slagroomsoes met chocoladesaus

Seizoensfruitsalade

Brusselse wafels met verse aardbeien met poedersuiker

Intense zwarte chocolademousse

Huisgemaakte appelcake



# Surf & Turf **barbecue formule**

50€ pp.

## **BBQ**

Rundvlees, ribben, kip, merguez, chipolata

Twee soorten MSC-gecertificeerde Noordzeevis

Selectie van vier koude sauzen + 1 warme saus

## **assortiment van vijf salades, bereid door de chef**

Goudbruin gebakken krielaardappelen, gekruid met olijfolie en tijm

Verse witlofsalade met Granny Smith en peterselie

Mediterrane salade van tomaten, komkommers, olijven en feta

Pasta salade met pesto, gegarneerd met rucola, pijnboompitten en geraspte Parmezaanse kaas

Mix van krokante doperwten, gerookte spekblokjes en kerstomaten

Koude aardappelsalade met sjalotten, peterselie, kappertjes en augurken

Mix van kerstomaten en mozzarella di bufala

Rucola-salade en duo van tomaten met pijnboompitten

Assortiment van gegrilde seizoensgroenten

Knapperige koolsalade

## **dessert buffet**

Slagroomsoes met chocoladesaus

Seizoensfruitsalade

Brusselse wafels met verse aardbeien met poedersuiker

Intense zwarte chocolademousse

Huisgemaakte appelcake



## Tapas Nest **formule**

12€ pp.

Fijn gezouten vleeswaren van de boerderij

Worst met walnoten, coppa, cobourg...

Kaas van de boerderij, selderijzout

Zwarte olijven, groene olijven

Hummus van de dag, geroosterde kikkererwten, zaatar

Tapenades van artisjokken, gedroogde tomaten, zwarte olijven

Tomatenspuree, knoflook, olijfolie

Stokbrood, grissini, toast, papadum, kristalbrood...

En andere inspiraties uit onze moestuinen en het seizoen

## Tapas **formule**

18€ pp.

Focaccia met tapenade en hummus en grissini's

Chicken tenders met sriracha mayo

Pulled pork kroketten

Krokant gebakken visfilet en huisgemaakte tartaarsaus

Mini kaaskroketten

Tempura groenten



# formule lunch 2 services

34€ pp.

## **starter om te delen**

Fijne vleeswaren

Mini pulled pork kroketten

Tempura groenten

Chicken tenders met sriracha mayo

## **hoofdgerecht**

1 hoofdgerecht (klassiek of veggie/vegan) - Keuze uit een selectie van gerechten die worden voorgesteld zoals :

- Koninginnenhapje met frietjes
- 2 garnaalkroketten
- Vlaams stoofvlees met frietjes
- Americain van West-Vlaams rood met frietjes en fris slaatje



# formule lunch 3 services

42€ pp.

## **starter om te delen**

Fijne vleeswaren

Mini pulled pork kroketten

Tempura groenten

Chicken tenders met sriracha mayo

## **hoofdgerecht**

1 hoofdgerecht (klassiek of veggie/vegan) - Keuze uit een selectie van gerechten die worden voorgesteld zoals :

- Koninginnenhapje met frietjes
- 2 garnaalkroketten
- Vlaams stoofvlees met frietjes
- Americain van West-Vlaams rood met frietjes en fris slaatje

## **dessert (keuze uit 2 desserts)**



# de dranken

\*De prijzen vermeld in deze brochure zijn exclusief btw.



# onze formules aperitieven

**champagne aperitief** \_\_\_\_\_ 28€ pp.

⅓ Moët & Chandon champagnefles

Wijnen, softs & tapbier

**apéro cava** \_\_\_\_\_ 22€ pp.

⅓ Fles Martinez Cortez Negra

Wijnen, softs & tapbier

**classic apéritif** \_\_\_\_\_ 16€ pp.

Wijnen, softs & tapbier

**welkomstdrankje** \_\_\_\_\_ 10€ pp.

Een glas Martinez Cortez Negra

Of een Mojito



# onze formules wijnen

**maison (½ fles wijn & water)** \_\_\_\_\_ 18€ pp.

Les Cistes - Organic - Sauvignon - Viognier

Ju de Vie - Organic - Rhône - Domaine de la Graveirette

**supérieur (½ fles premium wijn & water)** \_\_\_\_\_ 26€ pp.

M de Minuty Blanc - Côte de Provence

Château Patache d'Aux - Médoc - Cru Bourgeois

# onze formules koffie

Koffie & thee \_\_\_\_\_ 3€ pp.



# onze formules open bar

## **la classique (wijnen, softs, tapbier)**

Open Bar - Classic - 1h \_\_\_\_\_ 16€ pp.

Open Bar - Classic - 2h \_\_\_\_\_ 27€ pp.

## **la classique & alcool (alcools, wijnen, softs, tapbier)**

Open Bar - Classic & Alcool - 1h \_\_\_\_\_ 22€ pp.

Open Bar - Classic & Alcool - 2h \_\_\_\_\_ 32€ pp.

## **extra**

Speciaal bier \_\_\_\_\_ 2€ pp.



**Jordan** Deschryver

Knokke Director

+32 485 87 21 03 | [jordan.d@tero.be](mailto:jordan.d@tero.be) | [www.tero.be](http://www.tero.be)

Nest Zwin Bistro is part of Tero Group