

## Traiteurslijst eindejaarsfeesten

### MENU

Ganzenlever | sinaasappelstructuren | macaron

*Wijntip: Krächer - Auslese Cuvee - Burgenland - € 13,50/fles*

OF/EN

Zeetongfilet op Oostendse wijze

*Wijntip: Olivier Merlin - La Roche Vineuse - Macon - € 15/fles*

\*\*\*

Pompoensoep | tomaat | parmesaan

\*\*\*

Zeebaars | citroengras | spinazie

*Wijntip: Quinta dos Carvalhais - Reserve - Dao - € 21/fles*

OF

Hertekalffilet poivrade | appel | paddestoel

*Wijntip: Château Khoury - Cuvée CP - Beeka Vallei - € 18,50/fles*

\*\*\*

Chocoladevariatie | sinaasappel | noten

*Wijntip: Banyuls - Michel Chapoutier - € 17/ fles 50cl*

Menu met 1 voorgerecht 44 €

Menu met 2 voorgerechten 56 €

### KOUDE VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm | guacamole | wakame € 14,50

Ganzenlever | sinaasappelstructuren | macaron € 17,00

6 holle Bretoense oesters | oesterbrood € 13,00

6 platte Normandische oesters | oesterbrood € 19,00

*Koude voorgerechten worden afgewerkt op bord gepresenteerd.*

### WARMES VOORGERECHTEN

Kaaskroketten (2 stuks) | salade € 8,00

Garnaalkroketten (2 stuks) | salade € 10,00

Vol-au-vent van kalfszwezeriken | bospaddenstoelen | Breydelham € 15,00

### SOEPEN

Pompoensoep | tomaat | parmesaan € 5,00 / ½ L

Bisque van kreeft (met kreeftenvlees) € 9,50 / ½ L

### HAPJES

Assortiment van 5 hapjes € 11,00

- Carpaccio gamba's | citrusvinaigrette
- Reefilet | mandarijn | pijnboompit
- Mousse van gerookte paling | bottarga | amandel
- Javanais van ganzenlever | peperkoek | peer
- Praline noordzeevis | courgette

Koude, holle, Bretoense oesters € 2,50 / stuk

Warme, gegratineerde oesters € 3,25 / stuk

### EXTRA BROODJES *(nog af te bakken)*

- Artisaan bruin brood mout 400gr € 4,00 / stuk
- Artisaan wit brood met olijven 400gr € 4,00 / stuk
- Brioche broodje met rozijnen € 1,50 / stuk

### VISGERECHTEN

Kabeljauwhaasje | prei | bieslook € 14,50 € 21,00

Zeetongfilet op Oostendse wijze € 17,00 € 24,50

Zeebaars | citroengras | spinazie € 15,00 € 22,00

### VLEES HOOFDGERECHTEN

Stoofpotje van hert | butternut | zilveruitjes € 19,00

Hertekalffilet poivrade | appel | paddestoel € 23,00

Fazant | spekreepjes | groene kool | witloof € 19,00

Gevulde kalkoenfilet | tuinbonen | fine champagne € 17,00

*Al onze hoofdgerechten worden aangevuld met verse groenten- en/of fruitbereidingen.*

### Keuze van aardappelbereidingen:

- Aardappelkroketjes
- Gekonfijte krieltjes
- Gratin dauphinois

### KINDERGERECHTEN

Kindergerechten zijn verkrijgbaar op aanvraag.

## KREEFTBEREIDINGEN

Prijzen voor kreeften van +/- 500 gr  
Voor kreeften van 750 gr = + 35%

	½ Kreeft   hele kreeft
Kreeft "Belle-Vue"	€ 18,50   € 32,50
Gegrilde kreeft   kruidenboter	€ 19,00   € 33,50
Stoofpotje van kreeft   fijne groentjes	€ 19,00   € 33,50

## KREEFTENMENU

Kreeft Belle-vue	€ 55,00 P.P.
-----	(MIN 2 PERS)
Stoofpotje van kreeft	
-----	
Bisque van kreeft	
-----	
Gegrilde kreeft met kruidenboter	

Alle bereidingen zijn met Canadese kreeften.  
Europese kreeften zijn tevens beschikbaar mits toeslag.

## PLATEAU FRUITS DE MER ROYAL € 59,50 P.P.

(MIN 2 PERS)

- Holle oesters (4 stuks)
- Grijze garnalen
- Reuze roze garnalen
- Gamba's
- Kreukels
- Scampi
- Krabbenpoten
- Platte oesters (2 stuks)
- Langoustine
- Couteaux
- Halve kreeft

## KOUD DELUXE BUFFET

€ 32,50 P.P.  
(MIN 2 PERS)

- Fazantenpastei
- Parmaham
- Rundsfilet pur à la plancha
- Breydelham
- Carpaccio van tomaat met grijze garnalen
- Zalm "mi-cuit"
- Mousse van gerookte heilbot
- Tijgerscampi
- Artisaanale gerookte zalm
- Vitello tonato
- Gerookte forelrillette
- Tataki van tonijnhaasje
- Oesters (2 stuks)
- Gerookte eendenfilet

+ 1/2 kreeft belle-vue + € 15,00 P.P.

Het buffet wordt aangevuld met een uitgebreid rauwkostbuffet, sauzen, salade, aardappelen ...

## NAGERECHTEN

Crème brûlée   vanille	
Incl. flambeerset met speciale flambeersuiker	€ 6,00
Chocoladevariatie   sinaasappel   noten	€ 5,00
Carpaccio van mango   limoen   mandarijn	€ 5,00
Dessertenassortiment 5 kleine stuks p.p.	€ 7,50

**AANGEPASTE WIJNEN VERKRIJGBAAR BIJ UW GEKOZEN MENU.**

**Af te rekenen bij afhaling.**

**Voor de borden, kommen, schalen, enz. vragen wij een waarborg (cash).**

### Afhalen bestelling:

24/12/2017	12.00u - 14.00u		31/12/2017	12.00u - 14.00u
25/12/2017	10.30u - 11.30u		01/01/2018	10.45u - 11.30u

### Terugbrengen materiaal:

27/12/2017	11.00u - 16.00u		06/01/2018	11.00u - 17.00u
			13/01/2018	11.00u - 17.00u

Tijdens de kerst- en nieuwjaarsperiode zijn enkel de gerechten op deze prijslijst verkrijgbaar in traiteur.

CADEAUTIP!  
ONZE  
GESCHENKBON