

Traiteurslijst eindejaarsfeesten

MENU

Ganzenlever | gerookte eendeborst | ananas | radijs | rode ui

Wijntip: RIESLING - Reinhold Haart - Moesel - € 11/fles

OF/EN

Kabeljauwhaasje | kreeftenbisque | courgettes | mossel

Wijntip: POUILLY FUME - Domaine Guyot - € 15/fles

Bospaddestoelensoep | sesam | groene kruiden

Zeebaars | aardpeer | zeekool | aardappelpuree | grijze garnaal

Wijntip: BOURGOGNE - Saint Véran - Dom Valange - Les Cras - € 17/fles

OF

Hertekalffilet | groene kool | knolselder | kastanje

Wijntip: Cuvée Paul-Henri Cuvelier - Château Khoury - Beeka Vallei - € 18/fles

Wijntip: MARGAUX - Zédé de Labegorce - € 21/fles

Vanille | mango | citroen | meringue | kiwibes

Wijntip: Spätlese Cuvée - Kracher - Oostenrijk - € 14,50/fles

OF

Crème brûlée | vanille

Incl. flambeerset met speciale flambeersuiker

Wijntip: SAUTERNES - Dom de L'Alliance - € 29,50/fles 50cl

Menu met 1 voorgerecht 45 €

Menu met 2 voorgerechten 57 €

SOEPEN

Pompoensoep tomaat parmesaan	€ 3,50 / 1/3 L
Bospaddestoelensoep sesam groene kruiden	€ 4,00 / 1/3 L
Bisque van kreeft (met kreeftenvlees)	€ 7,00 / 1/3 L

EXTRA BROODJES *(nog af te bakken)*

• Artisaanaal bruin brood mout 400gr	€ 4,00 / stuk
• Artisaanaal wit brood met olijven 400gr	€ 4,00 / stuk

HAPJES

Assortiment van 5 hapjes: € 12,00

- Tartaar Sint-jacobsvrucht | guacamole | wasabi
- Tonijnhaasje | dashi | shiitake
- Mousse Breydelham | komkommer | shiso
- Gerookt everzwijnfilet | truffelsalsa | kool
- Gerookte heilbot | griekse yoghurt | rode biet

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

Warme, gegratineerde oesters € 3,25 / stuk

KOUDE VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm | guacamole | wakame € 15,50

Ganzenlever | gerookte eendeborst | ananas | radijs € 17,00

6 holle Bretoense oesters | oesterbrood € 13,00

6 platte Normandische oesters | oesterbrood € 19,00

Koude voorgerechten worden afgewerkt op bord gepresenteerd.

WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroketten (2 stuks) | salade € 8,50

Garnaalkroketten (2 stuks) | salade € 12,00

VISGERECHTEN

Kabeljauwhaasje | bisque | courgettes VOOR OF HOOFD
€ 15,50 € 23,00

Zetongfilet op Oostendse wijze € 18,50 € 26,00

Zeebaars | aardpeer | puree | garnaal € 16,00 € 24,00

VLEES HOOFDGERECHTEN

Stoofpotje van hert | butternut | zilveruitjes € 19,00

Hertekalffilet | groene kool | knolselder | kastanje € 24,00

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

Gevulde kalkoenfilet | tuinbonen | fine champagne € 17,50

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

KREEFTBEREIDINGEN (voorlopige prijzen)

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

	½ Kreeft hele kreeft
Kreeft "Belle-Vue"	€ 22,00 € 43,00
Gegrilde kreeft kruidenboter	€ 23,00 € 44,50
Stoofpotje van kreeft fijne groentjes	€ 23,00 € 44,50

KREEFTENMENU (voorlopige prijs)

1/2 Kreeft Belle-vue

Stoofpotje van 1/2 kreeft

Bisque van kreeft

Gegrilde 1/2 kreeft (750gr) met kruidenboter

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

De prijzen van de kreeftenbereidingen en de kreeftenmenu kunnen onderhevig zijn aan grote marktprijs schommelingen.

Keuze van aardappelbereidingen bij hoofdgerechten:

- Aardappelkroketjes
- Gekonfijte krieltjes
- Gratin dauphinois

KINDERGERECHTEN

Kindergerechten zijn verkrijgbaar op aanvraag.

KOUD DELUXE BUFFET

€ 33,00 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
- Gerookte eendenfilet

+ 1/2 kreeft belle-vue

+ € 16,00 P.P.

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

NAGERECHTEN

Crème brûlée | vanille

Incl. flambeerset met speciale flambeersuiker € 7,00

Vanille | mango | citroen | meringue | kiwibes € 6,00

Trio van chocolademousse-creatie € 7,00

Dessertenassortiment 5 kleine stuks p.p. € 8,50

Desserten worden afgewerkt op bord (potjes) gepresenteerd.

Af te rekenen bij afhaling.

Voor de borden, kommen, schalen, enz. vragen wij een waarborg cash te betalen.

Afhalen bestelling:

24/12/2018	12.00u - 14.00u	31/12/2018	12.00u - 14.00u
25/12/2018	10.30u - 11.30u	01/01/2019	10.45u - 11.30u

Terugbrengen materiaal:

26/12/2018	11.00u - 15.00u	03/01/2019	11.00u - 16.00u
------------	-----------------	------------	-----------------

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

CADEAUTIP!
ONZE
GESCHENKBON