



Afhaalgerechten traiteurlijst kerstmis / nieuwjaar 2011-2012

Al deze prijzen zijn geldig vanaf 20 December 2011 tot 1 januari 2012
AFHALEN VAN DE SCHOTELS: OP 24 EN 31 DECEMBER TSS 15 HR. EN 18 HR
OP 25 DECEMBER TSS 10 HR EN 13 HR
OP 1 JANUARI 2009 TSS 9 HR 30 EN 13 HR

Aperitiefhapjes

Assortiment koude hapjes prijs per stuk	0,65
Assortiment warme hapjes prijs per stuk	0,80
Mondvermakertjes (4 soorten glaasjes) prijs per stuk	1,85
<u>Koude voorgerechten</u>	
Tomaat met grijze garnalen	9,55
Gerookte forelfilet	6,35
Garnalencocktail	9,55
Krabcocktail	9,80
Zeevruchtencocktail	9,55
Gerookte zachte zalm	9,55
½ kreeft belle vue	17,00
Noorse visschotel	9,55
Gemarmerde eendenlever met sinaasappel en chocolade	16,40
Terrine van haddock met groene asperges en pistache	14,00
Ganda ham met meloen	7,20
<u>De soepen</u>	
Tomatenroomsoep	3,00
Romig brocolisoepje	3,30
Romig maïssoepje	3,90

<u>Warme tussengerechten</u>	
½ dozijn scampi's met kleine groentjes	10,50
½ dozijn scampi's met look	10,00
Zeeduivel (lotte) met prei	13,20
Zeetongfilets "duglere"	13,20
Pasteitje met kip	6,00
Pannetje van kalfszwezerikken en artisjok met noilly-prat saus	16,50
Huisgemaakte kaaskroketten	5,50
<u>Hoofdschotels vlees/wild</u>	
Varkensfilet met dragonsaus en gebakken witloof	13,75
Chateaubriand groentenkrans	16,85
Gevulde parelhoenfilet op normandische wijze kroketten	14,40
Filet van hazenrug met groene pepersaus en gebakken witloof	17,85
Everzwijngebraad met appelen in de oven en veenbessen	16,50
Rumsteak van hert met bosgroenten en brocolipuree	17,50
Hindegebraad met appelen en veenbessen	19,90
Bij al onze schotels zijn de aardappelen inbegrepen	
Kroketten per stuk	0,35
Aardappelgratin min. 5 pers (prijs per persoon)	1,25
<u>Hoofdschotels vis</u>	
Zeeduivel met prei	17,55
Zeetongfilets op Bretoense wijze	17,55
Gestoomde kabeljauwhaasje "duglere"	17,55
<u>Desserts</u>	
Kerststronk (gebak) alleen met kerstmis	4,55
Kerststronk (ijs)	4,55
St Sylvester-gebak	4,55
Kaasschotel	5,60
Verline mascarpone met rode vruchten	4,65
Chocolade verrassing op krokante bodem	4,65

KOUD BUFFET

KOUD BUFFET 1 aan 17,50 €

Gegarneerde verse zalm
Tomaat met grijze garnalen
Perzik met tonijnmousse
Opgerolde ham met asperges
Kipfilet

KOUD BUFFET 2 aan 21,45 €

Gegarneerde verse zalm
Tomaat met grijze garnalen
Gerookte forelfilet
Kalkoengebraad
Ganda ham met meloen
Rundsgebraad

KOUD BUFFET 3 aan 29,00 €

Gegarneerde verse zalm
Tomaat met grijze garnalen
Gerookte zachte zalm
½ kreeft belle vue
Opgerolde hesp met asperges
Varkensgebraad
Ganda ham met meloen
Wildpastei

Garnituren (bij de drie buffetten)

Komkommersla, aardappelsla, geraspte wortelen, bloemkool, tomatensla, gevulde eieren, rijstschotel, taboulé, pasta salade, broodjes, boter .

WARM EN KOUD BUFFET aan 38,75 €
(minimum 10 personen)

Koud gedeelte

Gegarneerde verse zalm
Tomaat met grijze garnalen
½ kreeft belle vue
Duo van runds en varken
Ganda ham met meloen

Warm gedeelte

Karbonade van everzwijn / aardappelgratin
kabeljauwrug met fijne kruiden / rijst

Garnituren (bij het koude gedeelte)

Komkommer, geraspte wortelen, rijstschotel, bloemkool, tomatensla, gevulde eieren,
aardappelsla, taboulé, pastasalade, 2 sausen, broodjes en boter .