



Traiteurdienst voor 2014

Aperitiefhapjes

- ❖ Assortiment 10 ovenhapjes € 8,00
- ❖ Assortiment 15 ovenhapjes € 11,50
- ❖ Assortiment koude en warme hapjes 20 stuks € 20,00

Koude voorgerechten

- ❖ Duo van parmaham en cavaillon € 8,50/pp
- ❖ Garnaalcocktail met grijze garnalen € 9,90/pp
- ❖ Gerookte zalm met garnituur van gesnipperde ajuin en peterselie € 8,90/pp
- ❖ Slaatje van gerookte eendeborstfilet met dennepitjes € 9,50/pp

Warme voorgerechten

- ❖ Koninginnehapje € 7,00/pp
- ❖ Sintjacobsschelp gevuld met Noordzeevruchtjes € 8,50/pp
- ❖ Tongrolletjes in garnaalsaus € 9,60/pp
- ❖ Scampi's in fijne getomateerde dragonsaus € 8,90/pp
- ❖ Paling in't groen € 10,00/pp
- ❖ Feuilletine van zalm en spinazie € 7,50/pp

Huisbereide soepen

- ❖ Tomatenroomsoep met ballekes € 5,50/lit
- ❖ Witloofroomsoep € 6,00/lit
- ❖ Vissoep € 8,00/lit

Vlees-en wildgerechten

- ❖ Varkenshaasje Blackwellsaus met warme groentengarnituur en gebakken aardappelen €14,50/pp
- ❖ Konijn op Vlaamse wijze €14,90/pp
- ❖ Kalfstournedos met een saus van roodbruin bier , gekonfijte groenten en aardappeltjes €14,50/pp
- ❖ Kalkoen met pechesaus €14,90/pp

-> alle gerechten zijn inclusief groenten en aardappelbereiding

Visgerechten

❖ ½ Kreeft Belle-Vue	€19,90/pp
❖ Paling in't groen	€17,90/pp
❖ Traaggegaard grietfilet met een overheerlijke saffraansaus	€15,90/pp
❖ Visserspotje met alleen het allerbeste uit de Noordzee	€15,90/pp
❖ Nestje van tongrolletjes op een spiegel van witte wijnsaus	€16,50/pp
❖ Cocotte van zacht stukje zeewolf met gekonfijte groenten	€15,90/pp
❖ Traaggegaarde kabeljauwfilet met kreeftenboter	€15,90/pp

-> alle gerechten zijn inclusief groenten en aardappelbereiding

Koude en warme buffeten

Het koud vis-en vleesbuffet

Diverse gerookte vissoorten met ajuin en peterseliesnippers met aangepast sausjes. de gerookte zalm op zijn mooist omringd door tomaatjes, gevuld met grijze garnalen, zalmousse en komkommertorentjes met krab of tonijn, Parmaham met meloen of een heerlijk slaatje, uitgebreide vleeswarenschotel met diverse gebraadsoorten, hespenrolletjes, kippenboutjes en huisgemaakte fricandon. Knapperige groenten, aardappelbereidingen met kruidige sausjes ronden de koude buffeten af

€ 32,00/pp

Het warme vis- en vlees vleesbuffet

Scampi's op diabolische wijze. Gepocheerde zalm Belle vue. Kalkoenfilet in een zoete inspiratie van de chef. Varkenshaasje op wijze van de Chef. Koninklijk pasteitje.

€ 35,00/pp

Ons uitgebreid dessertenbuffet

Een mooie variatie van gebakjes, verse fruitsalade, huisbereide chocolademousse en rijstpap

€ 15,00/pp

-> alle gerechten zijn inclusief groenten en aardappelbereiding

Desserten

❖ Tarte Tatin met een bolleke ijs	€ 5,00/pp
❖ Babyananas gevuld met vers fruit en vanille-ijs	€ 6,50/pp
❖ Panna Cotta met wilde bosvruchten	€ 4,90/pp
❖ Moelleux au chocolate met rhum rozijnenijs	€ 4,50/pp