



**MEULENBROEKENLAAN 1  
8840 OOSTNIEUWKERKE  
TEL. 051 22 97 22**

Prijslijst 2025

Geachte mevrouw,  
Geachte heer,

Wij zijn zeer vereerd met de belangstelling die u in onze zaak stelt.

Met onze traiteurdienst staan wij garant voor het welslagen van uw feest!

Deze brochure bieden wij u aan, zodat u zelf een menu kan samenstellen naar smaak en keuze.

Onze zaak waarborgt natuurlijke grondstoffen van eerste kwaliteit, dagvers en zonder toevoeging van smaakstoffen.

Dankzij onze plichtbewuste medewerkers dragen wij zorg voor het goede verloop en het welslagen van uw feest.

Wij hopen dat u en uw genodigden mooie herinneringen zullen bewaren aan ons, zodat wij u de volgende maal opnieuw van dienst kunnen zijn.

Steeds tot uw dienst!

## APERITIEFDRANKEN

- Picon van het huis 21.00 €
- Crémant 18.00 €
- Italiaanse schuimwijn 18.00 €
- Cava 16.00 €
- Vruchtensap 8.00 €

Prijs per fles

## DRANKEN

- Witte wijn Bordeaux 15.00 €
- Rode wijn Bordeaux 15.00 €

Prijs per fles

## APERITIEFHAPJES

- Polderaardappeltjes met garnalen 2.75 €/stuk
- Italiaans slaatje met pastrami en mozzarella 2.75 €/stuk
- Rivierkreeftjes met mango en parmaham 2.75 €/stuk
- Gemarineerde zalm met foreleitjes 2.75 €/stuk
- Slaatje scampi met tomatendressing 2.75 €/stuk
- Cocktail van zeevruchten 2.75 €/stuk
- Vitello tonato 2.75 €/stuk
- Couscous met gerookte zalm op Griekse wijze 2.75 €/stuk
- Carpaccio van gebakken rosbief met bearnaisesaus 2.75 €/stuk
- Tasje soep met garnituur 2.75 €/stuk
- Vier hapjes van de chef 10.00 €

## SOEPEN

- Tomatenroomsoep 5.50 €
- Aspergeroomsoep 5.50 €
- Kervelroomsoep 5.50 €
- Preiroomsoep 5.50 €
- Broccoliroomsoep 5.50 €
- Tomatenroomsoep met balletjes 6.00 €
- Groentesoep met tomaat 5.50 €
- Gevogelteroomsoep 'Agnes Sorel' 5.50 €
- Noordzeevissoep met garnalen 9.00 €
- Wortelsoep met gerookte heilbot 8.00 €
- Kreeftensoep met garnituur 10.00 €
- Rijkgevulde vissoep op Oostendse wijze 10.00 €

Per persoon

Bij de soepen wordt er een tafelbroodje geserveerd

## KOUDE VOORGERECHTEN

- Cocktail van grijze garnalen Dagprijs
- Cocktail van zeevruchten 11.00 €
- Tomaat gevuld met grijze garnalen op een bedje van sla Dagprijs
- Meloen met Gandaham 10.00 €
- Meloen opgevuld met viscocktail 11.00 €
- Gerookte Noorse visschotel 16.00 €
- Gepocheerde zalm op groentebedje 15.00 €
- Gemarineerde zalm met zure room en dille 15.00 €
- Trio van wildterrinen met zijn garnituur (seizoen) 10.00 €
- Carpaccio van rund (eigen kweek) 12.00 €

Per persoon

## WARME VOORGERECHTEN

- |   |          |
|---|----------|
| ○ Huisbereide kaaskroketten met garnituur                     | 11.00 €  |
| ○ Huisbereide garnaalkroketten met seizoen slaatje en tartaar | Dagprijs |
| ○ Bouchétje met vol-au-vent                                   | 11.00 €  |
| ○ Vispannetje van 't huis                                     | 16.00 €  |
| ○ Tongfilets op een bedje van prei in een romig sausje        | 17.00 €  |
| ○ Tongfilets met saus van de chef                             | 17.00 €  |
| ○ Verse rode zalm op een groentebedje                         | 16.00 €  |
| ○ Verse rode zalm met kervelroomsaus en fijne groentjes       | 16.00 €  |
| ○ Huwelijk van zalm en tong op wijze van de chef              | 18.00 €  |
| ○ Oostends vispotje   | 16.00 €  |
| ○ Kabeljauw met kruidensausje                                 | 16.00 €  |
| ○ Scampi's in kreeftensaus                                    | 15.00 €  |
| ○ Scampi's in currysaus                                       | 15.00 €  |
| ○ Tongfilet met zalm en kreeftensaus                          | 18.00 €  |

Per persoon

Supplement 8.00 € als hoofdschotel

## WILDSEIZOEN

- |  |         |
|--|---------|
| ○ Fazantfilet met champignonsaus       | 22.00 € |
| ○ Filet van haas met roomsausje        | 25.00 € |
| ○ Filet van damhert en wintergarnituur | 28.00 € |
| ○ Jonge kangoeroefilet met wildsaus    | 22.00 € |

Per persoon

# HOOFDSHOTELS

- Varkensgebraad met seizoensgroenten 15.00 €
- Ardeens gebraad met jagersaus en peertjes, veenbessen en spekboontjes 17.00 €
- Varkenshaasje met champignonsaus 17.00 €
- Gemarineerd varkenshaasje 'St. Hubert' 18.00 €
- Kip Archiduc 13.00 €
- Kalkoenfilet met champignonsaus of pepersaus 18.00 €
- Gemarineerde kalkoenfilet in frambozensaus 20.00 €
- Kalfsgebraad Archiduc met verse groenten 25.00 €
- Rosbief met groentekrans en tuinkruidensaus 20.00 €
- Côte à l'os in buffet met warme of koude groenten 27.00 €
- Rundstong in tomatensaus 18.00 €
- Parelhoentjes in lichte roomsaus 18.00 €
- Eendeborst met sinaasappelsaus of frambozensaus 24.00 €
- Lamskroon met carrousel van groenten 27.00 €
- Gebraiseerde beenham met groentekrans en saus van de chef (buffetvorm) met warme groenten 16.00 €
- Gebraiseerde beenham met groentekrans en saus van de chef (buffetvorm) met koude groenten 14.00 €
- Kipfilets in zachte curryroomsaus met appeltjes 18.00 €

Per persoon

Al onze hoofdschotels zijn voorzien van groenten en/of fruit en aardappelbereiding naar keuze.

# DESSERTS

○ Ijstaart	4.50 €
○ Ijstaart met chocoladesaus	5.50 €
○ Verse fruitsalade met slagroom	6.50 €
○ Chocolademousse	5.00 €
○ Sorbet	8.50 €
○ Dame blanche	7.00 €
○ Ijsscoupe met verse vruchten en slagroom	7.50 €
○ Ijsscoupe met aardbeien (seizoen)	7.50 €
○ Ijsslam of -boek	10.00 €
○ Groot nagerechtenbord	12.00 €
○ Meloen met aardbeien en ijs (seizoen)	7.50 €
○ Koffie (twee tassen)	4.00 €
○ Koffie met versnaperingen	6.50 €
○ Koffie met biscuit of fruittaart	8.50 €
○ Koffie met minigebakjes	12.00 €
○ Dessertbuffet ± 15 soorten dessert, waaronder: ijs, sorbet, bavarois, vers fruit, verfijnde patisserie, chocolademousse ... (min. 30 personen)	18.00 €
○ Kaasdessertbord	15.00 €
	Per persoon

# SAMENGESTELDE FEESTMENU'S

(Menu's kunnen niet gewijzigd worden – prijs per persoon)

- ①

Groentesoep met tomaat  
Beenhesp met warme groenten en kroketten  
Ijs met warme chocoladesaus

25.00 €

---
- ②

Tomatensoep  
Kalkoenfilet Archiduc, peren en bessen, gemengde sla en  
kroketten  
Koffie en versnaperingen

27.00 €

---
- ③

Broccoliroomsoep  
Parelhoentjes in roomsaus, peren en bessen, gemengde sla en  
kroketten  
Ijs met fruit

28.00 €

---
- ④

Meloen met viscocktail  
Kip met frietjes en gemengde sla en saus  
Koffie en versnaperingen

28.00 €

---
- ⑤

Aspergeroomsoep  
Varkensgebraad met champignonsaus en groentenkrans en  
kroketten  
Koffie en biscuit

29.00 €



⑥ Tomatenroomsoep  
Eendeborstfilet met frambozensaus, groentenkrans en kroketten  
Chocolademousse  
32.00 €

---

⑦ Kervelroomsoep  
Bouché met kip  
Varkensgebraad met bruine saus, groentenkrans en kroketten  
Koffie en versnaperingen  
36.00 €

---

⑧ Zeevruchtencocktail  
Preiroomsoep  
Ardeens gebraad met jagersaus, groentenkrans en kroketten  
Koffie met fruittaart  
39.00 €

---

⑨ Tongfilets met fijne groenten  
Rundsgebraad met bruine kruidensaus, groentenkrans en  
kroketten  
Koffie en biscuit  
42.00 €

---

⑩ Gepocheerde zalm op groentenbedje  
Gevogelte roomsoep 'Agnes Sorel'  
Gemarineerd varkenshaasje met verse groenten en kroketten  
Ijscoupe met verse vruchten en slagroom of koffie  
44.00 €

11

Aspergeroomsoep  
Zalm en preisaus van de chef  
Parelhoentjes, peren en bessen, slaatjes en kroketten  
Ijs met fruit

45.00 €

---

12

Tomatencrevette  
Wortelsoep met heilbot  
Rosbief met groentenkrans en kroketten  
Ijs met warme chocoladesaus  
Koffie en versnaperingen

46.00 €

---

13

Gerookte Noorse zalm met mousse op weelderig slaatje  
Noordzeevissoep met garnalen  
Varkenshaasje met roomsaus, jonge groenten en kroketten  
Duet van ijs en frambozen  
Mokka met versnaperingen

48.00 €

---

14

Rijkge vulde vissoep op Oostendse wijze  
Stoofpotje van Noordzeevis met visserssausje  
Tournedos van kalkoen met een roomsausje, fruit, groentenkrans  
en kroketten  
Nagerechtenbord met koffie

48.00 €

# KOUDE BUFFETTEN

- Buffet 1: 20.00 € per persoon

Hamrolletjes met asperges – Varkensgebraad – Rosbief – Paté huisgemaakt – Boerehesp – Kalkoenham – Bacon – Tomaat met garnalen – Groenten – Sausjes – Aardappelen en broodjes

- Buffet 2: 22.00 € per persoon

Hamrolletjes met asperges – Varkensgebraad – Rosbief – Boerehesp – Tomaat met garnalen – Pompelmoes met zeevruchten – Kip met rijst – Groenten – Sausjes – Aardappelen en broodjes

- Buffet 3: 26.00 € per persoon

Hamrolletjes met asperges – Varkensgebraad – Rosbief – Boerehesp – Tomaat met garnalen – Opgesmukte zalm – Groenten – Sausjes – Aardappelen en broodjes

- Buffet 4: 30.00 € per persoon

Rosbief – Varkensgebraad – Hamrolletjes met asperges – Boerehesp – Tomaat met garnalen – Opgesmukte zalm – Gerookte vissoorten – Groenten – Sausjes – Aardappelen en broodjes

○ Buffet 5: 30.00 € per persoon

Beenhesp – Varkensgebraad – Rosbief – Boerehesp – Tomaat met garnalen – Opgesmukte zalm – Gerookte zalm – Heilbot – Opgesmukte forel – Rivierkreeftjes – Pompelmoes met zeevruchten – Groenten – Sausjes – Aardappelen en broodjes

○ Buffet 6: 35.00 € per persoon (visschotel)

Opgesmukte zalm – Tomaat met garnalen – Rivierkreeftjes – Opgevulde eieren – 3 gerookte vissoorten – Groenten – Sausjes – Aardappelen en broodjes

○ Buffet 7: 35.00 € per persoon

Ardeense ham met meloen – Beenhesp op voet – Kip met rijst – Rosbief – Varkensgebraad – Opgesmukte zalm – Tomaat met garnalen – Gerookte zalm – Heilbot – Opgesmukte forel – Groenten – Sausjes – Aardappelen en broodjes

# BARBECUE

- Barbecue Aperitief 6.00 €/pers.
  
- ① Barbecueworst – Brochette – Kippenbout 13.00 €
- ② Barbecueworst – Brochette – Gegrilde beenhesp 14.00 €
- ③ Barbecueworst – Kipbrochette – Gemarineerde ribbetjes 15.00 €
- ④ Barbecueworst – Kippenbout – Gemarineerde biefstuk 18.00 €
- ⑤ Barbecueworst – Kipbrochette – Kippenbout – Gemarineerde ribbetjes of Breughelspek 16.00 €
- ⑥ Barbecueworst – Kipbrochette – Ardeense kotelet – Gemarineerde ribbetjes of spek 16.00 €
- ⑦ Barbecueworst – Brochette - Lamsrib – Kotelet 16.00 €
- ⑧ Varkenstournedos – Brochette – Lamsbout – Witte pens 18.00 €
- ⑨ Barbecueworst of chipolata – Rumsteak – Lamsbout – Brochette – 20.00 €
- ⑩ Barbecueworst of chipolata – Kotelet – Lamsrib – Côte à l'os 25.00 €

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| ⑪ | Barbecueworst of chipolata – Kipbrochette –<br>Gemarineerde ribbetjes of spek – Gebraiseerde<br>beenham of Ardeense kotelet – Scampibrochette                         | 25.00 € |
| ⑫ | Barbecueworst of chipolata – Kalkoenbrochette –<br>Gemarineerde ribbetjes of spek – Gebraiseerde<br>beenham of Ardeense kotelet – Zalmnoot                            | 25.00 € |
| ⑬ | Visbarbecue:<br>Scampibrochette – Visbrochette – Zalm in gerookte<br>hesp met aangepaste saus   | 32.00 € |
| ⑭ | Barbecue speciaal:<br>Voorgerecht: - Visbrochette<br>- Zalm in gerookte hesp met<br>aangepaste saus<br>Hoofdgerecht: - Côte à l'os<br>- Lamsbout<br>- Ardeens gebraad | 40.00 € |
| ⑮ | Côte à l'os à volonté met warme en koude<br>groenten, verse frietjes en drie soorten sausjes  | 28.00 € |
| ⑯ | Barbecue à volonté ± 5 soorten vlees  | 15.50 € |

Inbegrepen in de prijs zijn: Groenten (6 à 7 soorten) – Koude aardappelen in vinaigrettesaus – Pasta/rijst – Pistolets – Warme en koude sauzen.

Bij regenweer dient een tent of onderdak voorzien te worden.

- |                       |              |
|-----------------------|--------------|
| ○ Supplement frietjes | 1.00 €/pers. |
|-----------------------|--------------|

# RECEPTIE VOOR BABYBORREL

- ① Kleine formule 20.00 €/pers.
- 2 koude hapjes
  - 2 warme hapjes
  - Warme beenham tussen ovenkoek met groentjes en saus van het huis
  - 1 dessert
- ② Midden formule 26.00 €/pers.
- 3 koude hapjes
  - 3 warme hapjes
  - Warme beenham tussen ovenkoek met groentjes en saus van het huis
  - 2 dessert
- ③ Grote formule 30.00 €/pers.
- 4 koude hapjes
  - 3 warme hapjes
  - Tasje soep
  - Warme beenham of hamburger tussen ovenkoek met groentjes en saus van het huis
  - 2 dessert

Dit zijn de prijzen vanaf 100 personen, bij minder dan 100 personen komt er 150.00 € extra bij voor werk personeel.

## Inlichtingen

- Alle hoofdschotels zijn voorzien van garnituur en aardappelbereidingen.
- Kinderen tot 6 jaar: -50%
- Kinderen tot 12 jaar: -25%
- Al de prijzen zijn nettoprijzen
- Verplaatsingskosten worden aangerekend naar gelang:  
50 €, 100 € of 150 €
- Bij minder dan 60 volwassen personen wordt er een bedrag van 150 € aangerekend voor personeelskosten
- Wanneer u geboekt hebt voor onze traiteurdienst (dus met bediening) is het gebruik van alle gerief inbegrepen (uitgezonderd stoelen, tafels en/of tenten).
- Het aantal bestelde personen wordt aangerekend, zelfs als er minder zijn, indien er meer zijn worden die in supplement aangerekend.
- Prijzen en aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig. Naargelant de marktomstandigheden behouden wij het recht om de opgegeven prijzen te wijzigen.
- Vriendelijk bedankt voor het vertrouwen dat u hebt in onze traiteurdienst!
- Gelieve de volgende gegevens in te vullen a.u.b.:

Naam: .....

Adres: .....

Datum: .....

BTW nr (optioneel): .....