



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	2.95 €/stuk
○ Italiaans slaatje met pastrami en mozzarella	2.95 €/stuk
○ Gemarineerde zalm met foreleitjes	2.95 €/stuk
○ Slaatje scampi met tomatendressing	2.95 €/stuk
○ Cocktail van zeevruchten	2.95 €/stuk
○ Vitello tonato	2.95 €/stuk
○ Couscous met gerookte zalm op Griekse wijze	2.95 €/stuk
○ Carpaccio van gebakken rosbief met bearnaisesaus	2.95 €/stuk
○ Tasje soep met garnituur	2.95 €/stuk
○ Vier hapjes van de chef	11.00 €

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 €
○ Rijkge vulde 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	12.00 €
○ Huisbereide garnaalkroketten met seizoenslaatje en tartaar	Dagprijs
○ Bouchétje met vol-au-vent	12.00 €
○ Vispannetje van 't huis	18.00 €
○ Tongfilets op een bedje van prei in een romig sausje	19.00 €
○ Tongfilets met saus van de chef	19.00 €
○ Verse rode zalm op een groentebedje	18.00 €
○ Verse rode zalm met kervelroomsaus en fijne groentjes	18.00 €
○ Huwelijk van zalm en tong op wijze van de chef	19.00 €
○ Kabeljauw met kruidensausje	18.00 €
○ Scampi's in kreeftensaus	16.00 €
○ Scampi's in currysaus	16.00 €
○ Tongfilet met zalm en kreeftensaus	19.00 €

Per persoon

Supplement 8.00 € als hoofdschotel

WILDSEIZOEN

○ Fazantfilet met champignonsaus	25.00 €
○ Filet van haas met roomsausje	30.00 €
○ Filet van damhert en wintergarnituur	32.00 €
○ Jonge kangoeroefilet met wildsaus	25.00 €

Per persoon

HOOFDSCHOTELS

○ Varkensgebraad met seizoensgroenten	16.00 €
○ Ardeens gebraad met jagersaus en peertjes, veenbessen en spekboontjes	18.00 €
○ Varkenshaasje met champignonsaus	18.00 €
○ Gemarineerd varkenshaasje 'St. Hubert'	19.00 €
○ Kip Archiduc	14.00 €
○ Kalkoenfilet met champignonsaus of pepersaus	19.00 €
○ Gemarineerde kalkoenfilet in frambozensaus	21.00 €
○ Kalfsgebraad Archiduc met verse groenten	27.00 €
○ Rosbief met groentekrans en tuinkruidensaus	21.00 €
○ Côte à l'os in buffet met warme of koude groenten	30.00 €
○ Rundstong in tomatensaus	21.00 €
○ Parelhoentjes in lichte roomsaus	21.00 €
○ Eendeborst met sinaasappelsaus of frambozensaus	25.00 €
○ Lamskroon met carrousel van groenten	30.00 €
○ Gebraiseerde beenham met groentekrans en saus van de chef (buffetvorm) met warme groenten	17.00 €
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	5.50 €
○ Ijstaart met chocoladesaus	6.50 €
○ Verse fruitsalade met slagroom	7.50 €
○ Chocolademousse	5.50 €
○ Dame blanche	8.50 €
○ Ijsscoupe met verse vruchten en slagroom	8.50 €
○ Ijsscoupe met aarbeien (seizoen)	8.50 €
○ Ijsslam of -boek	12.00 €
○ Groot nagerechtenbord	12.00 €
○ Meloen met aardbeien en ijs (seizoen)	8.50 €
○ Koffie (twee tassen)	5.00 €
○ Koffie met versnaperingen	7.50 €
○ Koffie met biscuit of fruittaart	9.50 €
○ Koffie met minigebakjes	14.00 €
○ Dessertbuffet ± 15 soorten dessert, waaronder: ijs, sorbet, bavarois, vers fruit, verfijnde patisserie, chocolademousse ... (min. 30 personen)	20.00 €
○ Kaasdessertbord	16.00 €

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 | 28.00 € |
| ② | Tomatensoep
Kalkoenfilet Archiduc, peren en bessen, gemengde sla en
kroketten
Koffie en versnaperingen | 30.00 € |
| ③ | Aspergeroomsoep
Varkensgebraad met champignonsaus en groentenkrans en
kroketten
Koffie en biscuit | 30.00 € |
| ④ | Broccoliroomsoep
Parelhoentjes in roomsaus, peren en bessen,
gemengde sla en kroketten
Ijs met fruit | 32.00 € |
| ⑤ | Meloen met viscocktail
Kip met frietjes en gemengde sla en saus
Koffie en versnaperingen | 32.00 € |

⑥ Tomatenroomsoep
Eendeborstfilet met frambozensaus, groentenkrans en kroketten
Chocolademousse
35.00 €

⑦ Kervelroomsoep
Bouché met kip
Varkensgebraad met bruine saus, groentenkrans en kroketten
Koffie en versnaperingen
40.00 €

⑧ Zeevruchtencocktail
Preiroomsoep
Ardeens gebraad met jagersaus, groentenkrans en kroketten
Koffie met fruittaart
42.00 €

⑨ Tongfilets met fijne groenten
Rundsgebraad met bruine kruidensaus, groentenkrans en
kroketten
Koffie en biscuit
45.00 €

⑩ Gepocheerde zalm op groentenbedje
Gevogelte roomsoep 'Agnes Sorel'
Gemarineerd varkenshaasje met verse groenten en kroketten
Ijscoupe met verse vruchten en slagroom of koffie
46.00 €

11

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

47.00 €

12

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

50.00 €

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

50.00 €

14

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

52.00 €

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: 23.00 € per persoon

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

- Buffet 3: 30.00 € per persoon

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

- Buffet 4: 35.00 € per persoon

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

○ Buffet 5: 35.00 € 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 – Opgepulde 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	14.00 €
②	Barbecueworst – Brochette – Gegrilde beenhesp	15.00 €
③	Barbecueworst – Kipbrochette – Gemarineerde ribbetjes	16.00 €
④	Barbecueworst – Kippenbout – Gemarineerde biefstuk	22.00 €
⑤	Barbecueworst – Kipbrochette – Kippenbout – Gemarineerde ribbetjes of Breughelspek	17.00 €
⑥	Barbecueworst – Kipbrochette – Ardeense kotelet – Gemarineerde ribbetjes of spek	17.00 €
⑦	Barbecueworst – Brochette - Lamsrib – Kotelet	17.00 €
⑧	Varkenstournedos – Brochette – Lamsbout – Witte pens	20.00 €
⑨	Barbecueworst of chipolata – Rumsteak – Lamsbout – Brochette –	22.00 €
⑩	Barbecueworst of chipolata – Kotelet – Lamsrib – Côte à l'os	25.00 €

- | | | |
|---|--|---------|
| ⑪ | Barbecueworst of chipolata – Kipbrochette –
Gemarineerde ribbetjes of spek – Gebraiseerde
beenham of Ardeense kotelet – Scampibrochette | 25.00 € |
| ⑫ | Barbecueworst of chipolata – Kalkoenbrochette –
Gemarineerde ribbetjes of spek – Gebraiseerde
beenham of Ardeense kotelet – Zalmnoot | 25.00 € |
| ⑬ | Visbarbecue:
Scampibrochette – Visbrochette – Zalm in gerookte
hesp met aangepaste saus | 32.00 € |
| ⑭ | Barbecue speciaal:
Voorgerecht: - Visbrochette
- Zalm in gerookte hesp met
aangepaste saus
Hoofdgerecht: - Côte à l'os
- Lamsbout
- Ardeens gebrad | 40.00 € |
| ⑮ | Côte à l'os à volonté met warme en koude
groenten, verse frietjes en drie soorten sausjes | 28.00 € |
| ⑯ | Barbecue à volonté ± 5 soorten vlees | 16.50 € |

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

Indien frietjes gewenst	1.25 €/pers.
-------------------------	--------------

Bij regenweer dient een tent of onderdak voorzien te worden.

RECEPTIE VOOR BABYBORREL

- ① Kleine formule 22.00 €/pers.
- 2 koude hapjes
 - 2 warme hapjes
 - Warme beenham tussen ovenkoek met groentjes en saus van het huis
 - 1 dessert
- ② Midden formule 30.00 €/pers.
- 3 koude hapjes
 - 3 warme hapjes
 - Warme beenham tussen ovenkoek met groentjes en saus van het huis
 - 2 dessert
- ③ Grote formule 35.00 €/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 €
- Voor kleinere groepen worden extra personeelskosten aangerekend:
Minder dan 30 personen: 200 €
Minder dan 60 personen: 150 €
- 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. Naargelang 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):