



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

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

| | |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Picon van het huis | 21,00 € |
| <input type="checkbox"/> Crémant | 18,00 € |
| <input type="checkbox"/> Italiaanse schuimwijn | 18,00 € |
| <input type="checkbox"/> Cava | 16,00 € |
| <input type="checkbox"/> Vruchtensap | 8,00 € |

prijs per fles

Dranken

| | |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Witte wijn Bordeaux | 15,00 € |
| <input type="checkbox"/> Rode wijn Bordeaux | 15,00 € |

prijs per fles

Aperitiefhapjes

| | |
|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> Polderaardappeltjes met garnalen | 2,50 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> Italiaans slaatje met pastrami en mozzarella | 2,50 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> Rivierkreeftjes met mango en parmaham | 2,50 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> Gemarineerde zalm met foreleitjes | 2,50 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> Slaatje scampi met tomatendressing | 2,50 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> Een cocktail van zeevruchten | 2,20 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> Vitello tonato | 2,20 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> Couscous met gerookte zalm op Griekse wijze | 2,50 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio van gebakken rosbief met bearnaisesaus | 2,50 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> Tasje soep met garnituur | 2,50 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> Vier hapjes van de chef | 9,00 € |

Soepen

| | |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> Tomatenroomsoep | 5,00 € |
| <input type="checkbox"/> Aspergeroomsoep | 5,00 € |
| <input type="checkbox"/> Kervelroomsoep | 5,00 € |
| <input type="checkbox"/> Preiroomsoep | 5,00 € |
| <input type="checkbox"/> Broccoliroomsoep | 5,00 € |
| <input type="checkbox"/> Tomatenroomsoep met balletjes | 5,50 € |
| <input type="checkbox"/> Groentensoep met tomaat | 5,00 € |
| <input type="checkbox"/> Gevogelteroomsoep "Agnes Sorel" | 5,00 € |
| <input type="checkbox"/> Noordzeevissoep met garnalen | 8,00 € |
| <input type="checkbox"/> Wortelsoep met gerookte heilbot | 6,00 € |
| <input type="checkbox"/> Kreeftesoep met garnituur | 8,00 € |
| <input type="checkbox"/> Rijkgevulde vissoep op Oostendse wijze | 10,00 € |

per persoon

Bij de soepen wordt er een tafelbroodje geserveerd.

Koude voorgerechten

| | |
|---|----------|
| <input type="checkbox"/> Cocktail van grijze garnalen | Dagprijs |
| <input type="checkbox"/> Cocktail van zeevruchten | 11,00 € |
| <input type="checkbox"/> Tomaat gevuld met grijze garnalen op een bedje van sla | Dagprijs |
| <input type="checkbox"/> Meloen met Gandaham | 9,00 € |
| <input type="checkbox"/> Meloen opgevuld met viscocktail | 11,00 € |
| <input type="checkbox"/> Gerookte Noorse visschotel | 16,00 € |
| <input type="checkbox"/> Gepocheerde zalm op groentenbedje | 14,00 € |
| <input type="checkbox"/> Gemarineerde zalm met zure room en dille | 14,00 € |
| <input type="checkbox"/> Trio van wildterrinen met zijn garnituur (seizoen) | 10,00 € |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio van rund (eigen kweek) | 12,00 € |

per persoon

Warme voorgerechten

| | |
|---|----------|
| <input type="checkbox"/> Huisbereide kaaskroketten met garnituur | 11,00 € |
| <input type="checkbox"/> Huisbereide garnaalkroketten met seizoenslaasje en tartaar | Dagprijs |
| <input type="checkbox"/> Bouchétje met vol-au-vent | 11,00 € |
| <input type="checkbox"/> Vispannetje van 't huis | 15,00 € |
| <input type="checkbox"/> Tongfilets op een bedje van prei in een romig sausje | 16,00 € |
| <input type="checkbox"/> Tongfilets met saus van de chef | 16,00 € |
| <input type="checkbox"/> Verse rode zalm op een groentenbedje | 15,00 € |
| <input type="checkbox"/> Verse rode zalm met kervelroomsaus en fijne groentjes | 15,00 € |
| <input type="checkbox"/> Huwelijk van zalm en tong op wijze van de chef | 17,00 € |
| <input type="checkbox"/> Oostends vispotje | 15,00 € |
| <input type="checkbox"/> Kabeljauw met kruidensausje | 15,00 € |
| <input type="checkbox"/> Scampi's in kreeftensaus | 15,00 € |
| <input type="checkbox"/> Scampi's in currysaus | 15,00 € |
| <input type="checkbox"/> Tongfilet met zalm en kreeftensaus | 16,00 € |

per persoon

(Supplement 8,00 € als hoofdschotel)

Wildseizoen

| | |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> Fazantfilet met champignonsaus | 22,00 € |
| <input type="checkbox"/> Filet van haas met roomsausje | 25,00 € |
| <input type="checkbox"/> Filet van damhert en wintergarnituur | 28,00 € |
| <input type="checkbox"/> Jonge kangoeroefilet met wildsaus | 22,00 € |

per persoon

Hoofdschotels

| | |
|--|-------------|
| <input type="checkbox"/> Varkensgebraad met seizoengroenten | 15,00 € |
| <input type="checkbox"/> Ardeensgebraad met jagerssaus en peertjes veenbessen en spekboontjes | 16,00 € |
| <input type="checkbox"/> Varkenshaasje met champignonsaus | 16,00 € |
| <input type="checkbox"/> Gemarineerd varkenshaasje "St.-Hubert" | 17,00 € |
| <input type="checkbox"/> Kip Archiduc | 12,00 € |
| <input type="checkbox"/> Kalkoenfilet met champignonsaus of pepersaus | 16,00 € |
| <input type="checkbox"/> Gemarineerde kalkoenfilet in frambozensaus | 17,00 € |
| <input type="checkbox"/> Kalfsgebraad Archiduc met verse groenten | 25,00 € |
| <input type="checkbox"/> Rosbief met groentenkrans en tuinkruidensaus | 17,00 € |
| <input type="checkbox"/> Côte à l'os in buffet met warme of koude groenten | 25,00 € |
| <input type="checkbox"/> Rundstong in tomatensaus | 18,00 € |
| <input type="checkbox"/> Parelhoentjes in lichte roomsaus | 18,00 € |
| <input type="checkbox"/> Eendeborst met sinaasappelsaus of frambozensaus | 24,00 € |
| <input type="checkbox"/> Lamskroon met carroussel van groenten | 27,00 € |
| <input type="checkbox"/> Gebraiseerde beenham met groentenkrans en saus van de chef (Buffetvorm) met warme groenten | 15,00 € |
| met koude groenten | 13,00 € |
| <input type="checkbox"/> Kipfilets in zachte curryroomsaus met appeltjes | 17,00 € |
| | per persoon |

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

Desserts

| | |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> IJstaart | 4,50 € |
| <input type="checkbox"/> IJstaart met chocoladesaus | 5,50 € |
| <input type="checkbox"/> Verse fruitsalade met slagroom | 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> Chocolademousse | 5,00 € |
| <input type="checkbox"/> Sorbet | 7,50 € |
| <input type="checkbox"/> Dame Blanche | 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> IJscoupe met verse vruchten en slagroom | 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> IJscoupe met aardbeien (seizoen) | 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> IJslam of -boek | 9,00 € |
| <input type="checkbox"/> Groot nagerechtenbord | 12,00 € |
| <input type="checkbox"/> Meloen met aardbeien en ijs (seizoen) | 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> Koffie (2 tassen) | 3,50 € |
| <input type="checkbox"/> Koffie met versnaperingen | 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> Koffie met biscuit of fruittaart | 8,50 € |
| <input type="checkbox"/> Koffie met minigebakjes | 12,00 € |
| <input type="checkbox"/> Dessertbuffet ± 15 soorten dessert, waaronder: ijs, sorbet, Bavarois, vers fruit, verfijnde patisserie, chocolademousse, enz. (min. 30 pers.) | 17,00 € |
| <input type="checkbox"/> Kaasdessertbord | 15,00 € |

per persoon

Samengestelde feestmenu's

(menu's kunnen niet gewijzigd worden - prijs per persoon)

- ① Groentensoep met tomaat
Beenhesp in buffet met warme groenten en kroketten
IJs met warme chocoladesaus
25,00 €
-
- ② Tomatensoep
Kalkoenfilet Archiduc, peren & 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 bisquit
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 gebrad met jagerssaus, groenten en kroketten
Koffie met fruittaart
39,00 €

⑨ Tongfilets met fijne groenten
Rundsgebraad met bruine kruidensaus,
groentenkrans en kroketten
Koffie en bisquit
41,00 €

⑩ Gepocheerde zalm op groentenbedje
Gevogelte roomsoep "Agnes Sorel"
Gemarineerd varkenshaasje St.-Hubert
met marktverse groenten en kroketten
IJsoupe met verse vruchten en slagroom
of koffie met versnaperingen
41,00 €

⑪

Aspergeroomsoep
Zalm en preisaus van de chef
Parelhoentjes, peertjes, slaatjes en kroketten

IJs met fruit

TOPPER

42,00 €

⑫

Tomatencrevette
Wortelsoep met heilbot
Rosbief met groentenkrans
IJs met warme chocoladesaus
Koffie en versnaperingen

44,00 €

⑬

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

45,00 €

⑭

Rijkge vulde vissoep op Oostendse wijze
Stoofpotje van Noordzeevis met een visserssausje
Tournedos van kalkoen met een roomsausje
met fruit en een groentenkransje en kroketten

Nagerechtenbord

Koffie

48,00 €

Koude buffetten

Buffet 1: 18,00 € per persoon

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

Buffet 2: 20,00 € per persoon

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

Buffet 3: 25,00 € per persoon

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

Buffet 4: 28,00 € per persoon

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

☐ Buffet 5: 28,00 € 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: Visschotel: 30,00 € per persoon

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

☐ Buffet 7: 30,00 € 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 - Brochetten - Kippebout | 12,00 € |
| ② | Barbecueworst - Brochetten - Gegrilde beenhesp | 13,00 € |
| ③ | Barbecueworst - Kipbrochetten - Gemarineerde ribbetjes | 13,00 € |
| ④ | Barbecueworst - Kippebout - gemarineerde biefstuk | 17,00 € |
| ⑤ | Barbecueworst - Kipbrochetten - Kippebout - Gemarineerde ribbetjes of Breughelspek | 14,50 € |
| ⑥ | Barbecueworst - Kipbrochetten - Ardeense kotelet - Gemarineerde ribbetjes of Spek | 14,50 € |
| ⑦ | Barbecueworst - Lamsrib - Kotelet - Brochetten | 15,00 € |
| ⑧ | Varkenstournedos - Lamsbout - Brochetten - Witte pens | 16,00 € |
| ⑨ | Rumsteak - Lamsbout - Brochetten - Barbecueworst of Chipolatta's | 18,00 € |
| ⑩ | Kotelet - Côte à l'os - Lamsrib - Barbecueworst of Chipolatta's | 22,00 € |

- ⑪ Scampibrochetten - Barbecueworst of Chipolatta's -
Kipbrochetten - Gemarineerde ribbetjes of Spek -
Gebraiseerde beenham of Ardeense kotelet 24,00 €
- ⑫ Zalmnoot - Barbecueworst of Chipolatta's -
Kalkoenbrochetten - Gemarineerde ribbetjes of
Spek- Gebraiseerde beenham of Ardeense kotelet 24,00 €
- ⑬ Visbarbecue
- Scampibrochette
- Visbrochette
- Zalm in gerookte hesp met aangepaste saus 30,00 €
- ⑭ Barbecue Speciaal
Voorgerecht: - Visbrochette
- Zalm in gerookte hesp met aangepaste saus
Hoofdschotel: - Côte à l'os
- Lamsbout
- Ardeens gebraad 38,00 €
- ⑮ Côte à l'os à volonté met warme en koude groenten,
verse frietjes en 3 soorten warme sausjes 25,00 €
- ⑯ Barbecue à volonté ± 5 soorten vlees 14,50 €

Inbegrepen in de prijs zijn:

Groenten (6 à 7 soorten) - Koude aardappelen in vinaigrettesaus - Pasta -
Amerikaanse rijst - Boerebrood en pistolets - Mayonaise - Tartaar -
Cocktailsaus - Warme barbecuesaus

Indien frietjes gewenst 1,00 €/persoon

Receptie voor babyborrel

① Kleine formule 20,00 €

- 3 koude hapjes
- 2 warme hapjes
- Warme beenham tussen ovenkoek met groentjes en saus van het huis
- 1 dessert

② Midden formule 26,00 €

- 3 koude hapjes
- 3 warme hapjes
- Warme beenham tussen ovenkoek met groentjes en saus van het huis
- 2 dessert

③ Grootste formule 30,00 €

- 4 koude hapjes
- 3 warme hapjes
- Tasje soep
- Keuze ofwel hamburger of beenham
- 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 de afstand:
€ 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 en tafels)
- 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 volgende gegevens in te vullen a.u.b.

Naam:

Adres:

Datum:

BTW-nr.: