



**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 seizoenslaatje 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	27,00 €
<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

<input type="checkbox"/>	Barbecue Aperitief	6,00 €/pers.
①	Barbecueworst - Brochetten - Kippebout	13,00 €
②	Barbecueworst - Brochetten - Gegrilde beenhesp	14,00 €
③	Barbecueworst - Kipbrochetten - Gemarineerde ribbetjes	14,00 €
④	Barbecueworst - Kippebout - gemarineerde biefstuk	18,00 €
⑤	Barbecueworst - Kipbrochetten - Kippebout - Gemarineerde ribbetjes of Breughelspek	15,50 €
⑥	Barbecueworst - Kipbrochetten - Ardeense kotelet - Gemarineerde ribbetjes of Spek	15,50 €
⑦	Barbecueworst - Lamsrib - Kotelet - Brochetten	16,00 €
⑧	Varkenstournedos - Lamsbout - Brochetten - Witte pens	17,00 €
⑨	Rumsteak - Lamsbout - Brochetten - Barbecueworst of Chipolatta's	20,00 €
⑩	Kotelet - Côte à l'os - Lamsrib - Barbecueworst of Chipolatta's	23,00 €

- ⑪ Scampibrochetten - Barbecueworst of Chipolatta's -  
Kipbrochetten - Gemarineerde ribbetjes of Spek -  
Gebraiseerde beenham of Ardeense kotelet 25,00 €
- ⑫ Zalmnoot - Barbecueworst of Chipolatta's -  
Kalkoenbrochetten - Gemarineerde ribbetjes of  
Spek- Gebraiseerde beenham of Ardeense kotelet 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  
Hoofdschotel: - Côte à l'os  
- Lamsbout  
- Ardeens gebraad 40,00 €
- ⑮ Côte à l'os à volonté met warme en koude groenten,  
verse frietjes en 3 soorten warme sausjes 27,00 €
- ⑯ Barbecue à volonté ± 5 soorten vlees 15,50 €

Inbegrepen in de prijs zijn:

Groenten (6 à 7 soorten) - Koude aardappelen in vinaigrettesaus - Pasta -  
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.: .....