

Koude buffetten

Buffetten mogelijk vanaf 4 personen
Prijs per persoon

..... Buffet A	€ 16,00
<i>Hamrolletje met asperges, varkensgebraad, rosbief, boerenhesp, kalkoenham, bacon, tomaat met garnalen, huisgemaakte kipfilet, mosterdspek, salami, opgevuld ei, groenten en sausjes</i>	
..... Buffet B	€ 18,00
<i>Hamrolletje met asperges, varkensgebraad, rosbief, salami, boerenhesp, tomaat met garnalen, zeevruchtencocktail, kip met rijst, opgevuld ei, groenten en sausjes</i>	
..... Buffet D	€ 27,00
<i>Hamrolletje met asperges, varkensgebraad, rosbief, salami, boerenhesp, huisgemaakte kipfilet, tomaat met garnalen, zeevruchtencocktail, opgesmukte zalm, opgevlude haringfilet, opgevuld ei, langoustine, groenten, koude aardappelen en sausjes</i>	
..... Buffet F	€ 30,00
<i>Rosbief, varkensgebraad, boerenhesp, hamrolletjes met asperges, salami, tomaat met garnalen, opgesmukte zalm, gerookte zalm, heilbot, forel, opgevuld ei, groenten, koude aardappelen en sausjes</i>	
..... Buffet G	€ 33,00
<i>Beenhesp, varkensgebraad, rosbief, boerenhesp, salami, tomaat met garnalen, salami, huisgemaakte kipfilet, bismarkharingsalade, opgesmukte zalm, gerookte zalm, heilbot, opgesmukte forel, rivierkreeftjes, zeevruchtencocktail, opgevuld ei, groenten, aardappelen en sausjes</i>	
..... Visbuffet	€ 34,00
<i>Opgesmukte zalm, tomaat met garnalen, rivierkreeftjes, gerookte zalm, heilbot, forel, paling, gerookte makreel, opgevlude haring, zeevruchtencocktail, gerookte haaiebuikjes, langoustine, slaatje scampi, opgevuld ei, groenten, koude aardappelen en sausjes</i>	
..... Breughelbuffet	€ 18,00
<i>Grootmoedersspek, bloedworst, witte pens, hoofdvlees, paté, boerenham, gehakt, vleesbrood, rilette, gedroogde worst, rosbief, varkensgebraad, kaas, groenten, koude aardappelen en sausjes</i>	

Gezellig tafelen

Prijs per persoon

..... Fondue van mooie blokjes gekruid vlees	€ 12,00
<i>Kalfsvlees, rundsvlees, kip, kalkoen, varkensvlees, balletjes en spekvinken</i>	
..... Fondue met groentjes en sausjes	€ 15,00
..... Gourmet	€ 13,50
<i>Lamskotelet, cordon bleu, burger, spekvink, biefstuk, kipsaté, kalkoenschnitzel, varkenshaasje, gyros, worstje</i>	
..... Gourmet met groentjes en sausjes	€ 16,50
..... Kindergourmet	€ 8,00
..... Steengrill Pierrade	€ 13,50
..... Steengrill Pierrade met groentjes en sausje	€ 16,50
..... Teppanyaki	€ 19,00
<i>Biefstuk, eend, varkenshaasje, worst, kip, lam, hamburger, coquille, zalm, scampi, wokgroentjes, noedels, rijst en sausjes</i>	
..... Kaasplank, mooi afgewerkt met fruit, nootjes en confituur (vanaf 3 pers.)	€ 17,00

Geachte,

Wij zijn zeer vereerd met de belangstelling die U in onze zaak stelt. Gebruik de folder als **bestelformulier** en vul het aantal dat U wenst in op de stippellijn. Vergeet zeker uw naam en adres niet in te vullen op de laatste bladzijde. Wij ontvangen uw **bestelling graag ten laatste 6 dagen voorafgaand aan de dag van de levering.**

Voor het leeggoed vragen wij een waarborg tussen € 20,00, € 50,00 en 100€. Gelieve dit met cash geld te betalen. Waarvoor dank.

Naam.....

Adres.....

Telefoonnummer.....

Datum afhaling.....



Festfolder



2024-2025

Koude aperitiefhapjes

	Prijs per stuk
..... Slaatje scampi met tomatendressing	€ 2,50
..... Zalfje van foie gras met vijgen en ajuntjes	€ 2,50
..... Slaatje van polderaardappel met garnaaltjes	€ 2,50
..... Italiaans slaatje met pastrami en garnituur	€ 2,50
..... Parelousous met gerookte zalm en tzatziki	€ 2,50
..... Mousse van geitenkaas met honing, meloen en parmaham	€ 2,50
..... Zalfje van knolselder met truffel en secreto (gedroogde entrecôte)	€ 2,50
..... Tartaar van Belgisch wit-blauw	€ 2,50

Alle hapjes worden in porselein geserveerd.

Warme aperitiefhapjes

	Prijs per stuk
..... Scampigratin	€ 3,00
..... Vispotje met prei	€ 3,00
..... Rundsvleeskroket met St.-Bernardus	€ 3,00
..... Coquille in wittewijnsaus	€ 3,00
..... Fine champagnesaus met zalm en spinazie	€ 3,00

Alle hapjes worden in porselein geserveerd.

Tapasschotel

(vanaf 3 pers.) € 10,00 p.p.

..... Tapasschotel met olijven, ansjovis, gegrilde champignons, zongedroogde tomaatjes, peppadew, tapenade, Italiaanse hammen en salami's, kazen, panchetta en grissini stokjes.

Vlaamse borrelplank

(vanaf 3 pers.) € 11,00 p.p.

..... Voor de échte vleeseters! Verschillende soorten huisbereide charcuterie: paté, droge worst, lookworst, hespeworst, hoofd vlees, rilette, ambachtelijke hespe, lunchworst, mosterdspek met stokbrood en hoeveboter

Soepen

	Prijs per liter
..... Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5,00
..... Aspergesoep	€ 5,00
..... Broccolisoepe met boursin	€ 5,00
..... Pompoensoep	€ 5,00
..... Vissoep met garnituur	€ 12,00

Koude voorgerechten

	Prijs per persoon
..... Cocktail van grijze garnalen	dagprijs
..... Gerookte Noorse visschotel	€ 15,00
..... Gepocheerde zalm op bedje van groentjes	€ 15,00
..... Meloen met Italiaanse ham	€ 13,00
..... Waaier van wildpasteien met uienconfituur	€ 13,00
..... Carpaccio van rund met zijn garnituur	€ 15,00
..... Foie gras met zijn garnituur	€ 20,00
..... Vitello tonnato (fijne sneetjes kalfsvlees met tonijndressing en passende garnituur)	€ 13,00

Warme voorgerechten

	Prijs per persoon
..... Bouché met vis en garnalen	€ 14,00
..... Vispannetje van het huis	€ 15,00
..... Tongfilets met scampi in kreeftensaus	€ 16,00
..... Tongfilets op Normandische wijze	€ 16,00
..... Tongfilets met verse zalm en kreeftensaus	€ 16,00
..... Waterzooi van zalm met fijne groentjes	€ 16,00
..... Kabeljauw in witte wijnsaus met prei	€ 16,00
..... Scampi in currysousje en pasta	€ 14,00
..... Scampi maison (op een bedje van tagliatelle met garnaalsaus)	€ 14,00

De voorgerechten kunnen ook als hoofdschotel verkregen worden met aangepaste groentjes en aardappelbereiding, mits € 8,00 p.p. opleg.

Bij de hoofdschotels en de wildschotels zijn verse kroketjes, gratinaardappelen of frietjes en aangepaste groentjes of fruit in de prijs inbegrepen.

Hoofdschotels

	Vanaf 2 personen • Prijs per persoon
..... Zuiderse kalkoen "Orloff"	€ 17,00
..... Kipfilet "Orloff"	€ 17,00
..... Varkens "Orloff"	€ 16,00
..... Kalkoenfilet (archiduc of pepersaus)	€ 18,00
..... Gemarineerde kalkoenfilet (frambozensaus)	€ 20,00
..... Gebraiseerde beenhesp (rodenbachsaus of champignonsaus)	€ 18,00
..... Parelhoentjes (champignonsaus of pepersaus)	€ 20,00
..... Eendenborst met frambozensaus	€ 22,00
..... Varkensgebraad (champignonsaus of jagerssaus)	€ 16,00
..... Ardeens gebrad in jagerssaus	€ 18,00
..... Gemarineerd varkenshaasje "St. Hubert"	€ 20,00
..... Varkenshaasje (champignonsaus of pepersaus)	€ 18,00
..... Ardeens haasje met saus van de chef	€ 20,00
..... Rundstong in tomatensaus	€ 20,00

Wildschotels

	Vanaf 2 personen • Prijs per persoon
..... Stoofpotje van wild	€ 25,00
..... Filet van damhert in saus van de chef	€ 28,00
..... Kangoeroefilet in roomsausje	€ 25,00

