



Onze eindejaarsfolder 2023/2024

!!OPGELET!!

**TUSSEN 18 DECEMBER EN 2 JANUARI IS ENKEL ONZE EINDEJAARSFOLDER
BESCHIKBAAR**

Kerstmis

Bestellen kan t/m 17 december

Afhaal kerstavond

Tussen 16u30 & 18u30

Afhaal kerstdag

Tussen 11u & 12u30

Nieuwjaar

Bestellen kan t/m 24 december

Afhaal Nieuwjaarsavond

Tussen 16u30 & 18u30

Afhaal Nieuwjaarsdag

Tussen 11u & 12u30

Koud Buffet 29euro p.p. – vanaf 4 personen
Combi dessertenbuffet 34 euro

Tomaat garnaal

Perzik tonijn

Gerookte zalm

Zalm bellevue

Varkensgebraad

Rosbief

Gevulde eitjes

Gerookte ham met meloen

Aangepaste salades

Aardappelsla

Pastasalade met gegrilde paprika

groentensalade

Aangepaste sauzen

Cocktail

Mayonnaise

BROODJES SUPPLEMENT 2 STUKS P.P. (1,5 EURO)

Italiaans Buffet 29 euro p.p. – vanaf 4 pers.
combi met dessertenbuffet 34 euro p.p

Salade caprese

(buffalomozzarella met tomaat, basilicum & olijven)

*Rundscarpaccio met rucola met truffeldressing en
balsamicocrémé & parmesanschilfers*

Prosciutto di parma met meloen

Vitello Tonato

(sneetjes kalfsvlees met microleave en tonijnmayonaise)

Italiaanse charcuterie

Gevulde eitjes

Aangepaste salades, sauzen

BROODJES SUPPLEMENT 2 STUKS P.P. (1,5 EURO)

Visbuffet 33 euro p.p. – vanaf 4 personen
Combi dessertenbuffet 38euro

*Zalm bellevue / Gamba's
Of
Kreeft(dagprijs)*

Visterrine

Gerookte zalm

Opgevulde eitjes

Aangepaste salades

Aardappelsla

*Pastasalade met gegrilde paprika
groentensalade*

Aangepaste sauzen

Cocktail

Mayonnaise

BROODJES SUPPLEMENT 2 STUKS P.P. (1,5 EURO)

Dessertenbuffet in combinatie met koud buffet

Choco-mousse

Tiramissu

Verse fruitsalade

Vanille-ijs

Assortiment mini-gebakjes

Apero à la carte koude hapjes

*Groentenschaal (vanaf 4p)
(bloemkool, worteltjes, radijsjes, komkommer)*

3€ p.p.

*Zuiderseschaal (vanaf 4p)
(Spies mozzarella & zongedroogde tomaat, chorizo,
olijven, gevulde mini peper, ansjovis)*

4€ p.p.

Parel van geitenkaas met crumble van gedroogde ham

1.60€ p.p.

Lepeltje met zalm & kwarteleitje

1,60€ p.p.

Mousse van gerookte zalm met creme van truffel

1.60€ p.p.

Zalmtartare met truffelmayo

1.60€ p.p.

Parel mousse van forel & granny smith

1.60€ p.p.

Apero à la carte Warme hapjes

*Assortiment mini bouché
Kaasvulling, champignonvulling, garnaaivulling*

1.50€(2 stuks p.p.)

*Gevulde bladerdeeghapjes
Zalm & spinazie
Geitenkaas & honing*

1.60€ p.s.

Scampi in paprikasaus

1,99€ p.s.

Tapas Délice 13€ p.p.

Gerookte ham

Spies mozzarella & tomaat

Chorizo

Olijven

Kaas

Wraps zalm

Feta

Grilworst

Grissini

*Tapasschotels zijn afgewerkt met fruitassortiment &
Krokante toastjes*

Soepen à la carte 4,50€ p.p.

Champignonsoep met fijne garnituur

Tomatenroomsoep met balletjes

Bisque met garnalen, tomaat & dille

6,5€ p.p.

Voorgerechten à la carte

*Carpaccio van zalm of rund met parel van geitenkaas,
truffelmayo & gel van limoen*

16€

*Carpaccio van rund met parel van geitenkaas, truffelmayo &
advokadocrémé*

16€

*Scampi's uit het pantser gehaald(6 of 9stuks) in een
roomsausjes van tomaat met paprika(warm)*

10€ of 13€

Vispannetje(kabeljauw, zalm & zeevruchten)(warm)

14€

Kabeljauw met fijne groentjes & garnalen

Duglérésaus

14€

Hoofdgerechten à la carte

Varkenshaasje omhuld met Italiaanse ham & groentenkrans

Gebakken krieltjes & lenteui

23€

Op vel gebakken parelhoen,

*peertje in rode wijn, groentenkrans, aardappelgratin & fine
champagne*

25€

*Gebraden Kalfsfilet pure met groentenkrans, sausje van
rozemarijn & sjalot*

amandelkroketten

28 €

Gepocheerde kabeljauw duqléré met groentenkrans,

amandelkroketten

28 €

!!!Voor de kids!!!

Vol au vent

Of

Balletjes in tomatensaus

Geserveerd met kroketjes

9 €

Vol au vent per kg

18 €

Desserten à la carte

Kerstgebak / Nieuwjaarsgebak

6€

Assortment mini gebakjes 3 stuks p.p. 4.5€

Dessertenbuffet

Verse fruitsalade, chocolade mousse, vanilleijs, tiramissu met speculoos, mini gebakjes

10€

Chocomousse 4 €

Tiramisu met speculoos 4 €

Panna cotta met rode vruchten

Sponche cake van chocolade

& gecarameliseerde appeltjes

8 €

Wild à la carte

Soepje van bospaddestoelen met zijn garnituur

6€

Duo van wildpastei groentengarnituur & gekonfijte sjalot

14,5€

Stoofpotje van hert met cantherellen

Peertje in rode wijn, groentenkrans & aardappelduchesse

22€

*Op vel gebakken fazant met een groentenweelde van courgette,
bospaddestoelen & gefruite tomaat*

met aardappelgratin

27€