

Traiteur

Menu is beschikbaar van 30-10-2019 tot 15-01-2020

TRAITEURDIENST OM AF TE HALEN

15 DECEMBER 2019 tot 15 JANUARI 2020

AFHALING:

24/12 tussen 12u en 16u

25/12 tussen 9u en 11u

31/12 tussen 11u tot 15u

BESTELLING !!!

Voor Kerstmis 24/25 te bestellen voor 22/12

Voor oudejaar 31 en Nieuwjaar 1 te bestellen voor 28/12

MENU " FEESTDAGEN " € 42 of € 53

3 gangen menu:Hapjes – voorgerecht – hoofdschotel en dessert €42

4 gangen menu:Hapjes – voorgerecht – *tussengerecht – hoofdschotel en dessert €53

Aperitiefhapjes (3 pp)

Mousse van gerookte forel – zalm gravad lax en quiche

*

Tataki van Japanse rode tonijn, Noedels, wakamé, sojasaus met gember en yuzu

Of

Noorse gerookte zalm, peterselie, sjalot, mierikswortels, citroen en toast

Of

*Mijn terrine van ganzenlever, gerookt Holstein, gekonfijte uien en rozijntoast (**suppl €5**),*

*

**Gebakken Sint-Jakobsnootjes, prei, basilicum en saffraan*

Of

**Krokette van grijze garnalen, gefrituurde peterselie en citroen*

*

Kabeljauw, grijze garnalen, fijne groenten, botersaus dragon

Of

Suprême van parelhoen

Witloof, appel, veenbessen, knolselder met truffels, kroketjes en Vintage portsaus

Of

*Hinde (**suppl € 7**)*

Witloof, appel, veenbessen, knolselder met truffels, kroketjes en Vintage portsaus

*

Dessert 't Notenhof

Wij zorgen voor:

Broodjes (2pp) – boter

Technische fiche

De kwaliteit van 't Notenhof, bij u thuis

***KOUDE VOORGERECHTEN:**

€ 3 st Holle oesters uit Utah Beach nr 3 **reeds geopend**, oesterbrood en citroen

€ 5 st Platte oesters uit Zeeland "00000" **reeds geopend**, oesterbrood en citroen

€ 14 Tataki van Japanse rode tonijn, Noedels, wakamé, sojasaus met gember en yuzu

€ 16 Mijn terrine van ganzenlever, gerookt Holstein, gekonfijte uien en rozijntoast

€ 24 Halve Canadese kreeft "Belle-Vue" Kropsla, tomaat, ei, mayonaise en cocktail

€ 13 Gerookte zalm, peterselie, sjalot, mierikswortels, citroen en toast

€ 12 Tomaat gevuld met handgepelde grijze garnalen, Kropsla, tomaat, ei, mayonaise

***WARME VOORGERECHTEN:**

€ 14 Scampis (6 st), prei en curry saus met citroengas

€ 22 Gebakken Sint-Jakobsnootjes, prei, basilicum en saffraan

€ 24 Halve Canadese kreeft, fijne groenten en botersaus met dragon

€ 28 King krab, basmati rijst en kruiden boter met knoflook

***HOOFDSCHOTELS:**

€ 24 Scampis (10st), prei en curry saus met citroengas en basmati-rijst

€ 42 Canadese kreeft "Belle-View" Kropsla (550 grs), tomaat, ei, mayonaise en cocktail

€ 42 Canadese kreeft (550 grs), fijne groenten en botersaus met dragon

€ 22 Kabeljauw, grijze garnalen, fijne groenten, botersaus dragon

€ 22 Wilde paling in 't groen (10 stuks)

€ 18 Parelhoen, Witloof, appel, veenbessen, knolselder met truffels en Vintage portsaus

€ 22 Fazant, witloof, appel, veenbessen, knolselder met truffels en Vintage portsaus

€ 28 Hinde, witloof, appel, veenbessen, knolselder met truffels en Vintage portsaus

***De vlees gerechten zijn geserveerd met kroketten 5 pp**

***DESSERTEN:**

€ 9 Assortiment van kaas gerijpt door "Philippe Oliver" met garnituur (5 soorten)

€ 12 Symfonie van mini patisserie (5 st)

€ 7 Moelleux van chocolade

€ 7 Warme appeltaart (tarte tatin) met vanillesaus

€ 8 Dessert 't Notenhof

***INGREDIENTEN ZONDER GARNITUUR:**

*Schotse gerookte zalm € 10 per 100 grs

*Pata Grega ham uit Buggenhout € 8 per 100 grs

*Caviar - Kaviaar Baeri Royal € 16 per 10 grs

*Caviar - Kaviaar Baeri Royal € 30 per 20 grs

*Caviar - Kaviaar Baeri Royal € 60 per 50 grs

*Huis gemaakte Ganzenlever verpakt per 350 grs € 60 per 350 grs

*Kaas kroket € 3 st

*Mini kaas kroket € 0.75 st

*Kroket van grijze garnalen € 5 st

*Mini kroket van grijze garnalen € 1.25 st

€ 0,00