

Traiteur

TRAITEURDIENST OM AF TE HALEN

DECEMBER 2018 JANUARI 2019

AFHALING:

24/12 tussen 12u en 16u

25/12 tussen 9u en 11u

31/12 tussen 11u tot 15u

Deze lijst van menu en gerechten is verkrijgbaar van 15 december tot 15 januari

BESTELLING !!!

Voor Kerstmis 24/25 te bestellen voor 22/12

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

MENU " FEESTDAGEN " € 40 of € 50

3 gangen menu:Hapjes – voorgerecht – hoofdschotel en dessert €40

4 gangen menu:Hapjes – voorgerecht – tussengerecht – hoofdschotel en dessert €50

Aperitiefhapjes (2 pp)

Mousse van gerookte forel – peperkoek met pastei van ree

*

Carpaccio van gerookte zalm

Witte radijs, rode ui, kwartel ei, avruga kaviaar en sojasaus

Of

Mijn terrine van ganzenlever (**suppl €5**)

Gekonfijte uien, appel in calvados en rozijentoast

*

Kabeljauw, fijne groenten, witte botersaus met tijm

*

Fazantenborst

Witloof, appel, veenbessen, knolselder en kroketjes

Of

Hertenkalf (**suppl € 7**)

Witloof, appel, veenbessen, knolselder en kroketjes

*

Dessert

De kwaliteit van 't Notenhof, bij u thuis

***KOUDE VOORGERECHTEN:**

€ 2.50 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

€ 16 Mijn terrine van ganzenlever, gekonfijte uien, appel in calvados en rozijntoast

€ 20 Halve Canadese kreeft "Belle-View" Kropsla, tomaat, ei, mayonaise en cocktail

€ 13 Carpaccio van gerookte zalm, witte radijs, rode ui, kwartel ei, avruga kaviaar en sojasaus

***WARME VOORGERECHTEN:**

€ 20 Gebakken Sint-Jakobsvruchten, julienne van groenten, groene asperges en witte wijnsaus

€ 20 Halve Canadese kreeft, fijne groenten en blanke botersaus

€ 25 King krab, basmati rijst en kruiden boter met knoflook

***HOOFDSCHOTELS:**

€ 38 Canadese kreeft "Belle-View" Kropsla (550 grs), tomaat, ei, mayonaise en cocktail

€ 38 Canadese kreeft (550 grs), fijne groenten en blanke botersaus

€ 22 Kabeljauw, fijne groeten, witte botersaus met tijm

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

€ 22 Fazant, witloof, appel, veenbessen, knolselder en kroketjes

€ 28 Hertenkalf, Witloof, appel, veenbessen, knolselder en kroketjes

***DESSERTEN:**

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

€ 7 Moelleux van chocolade

€ 7 Warme appeltaart (tarte tatin) met vanillesaus

€ 8 Dessert " creatie "

***INGREDIENTEN ZONDER GARNITUUR:**

*Schotse gerookte zalm € 10 per 100 grs

*Pata Grega ham uit Buggenhout € 8 per 100 grs

*Caviar - Kaviaar Baeri Royal € 18 per 10 grs

*Caviar - Kaviaar Baeri Royal € 35 per 20 grs

*Caviar - Kaviaar Baeri Royal € 65 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