

APERITIEFHAPJES

Doosje 12 ovenhapjes:	5,50€ / doosje
Pizza / Garnaal / 4-kazen	
Kippendrumsticks (8 stuks)	2,00€ / stuk
FoodShare schotel 8p 'Italië':	35,00€ / stuk
Homemade Charcuterie/ Kazen, Tartaar Rund/ Oklahoma Zalm, Crackers/Dips	
Porchetta van ons Spit!	6,00€ / schel
(Juist afbakken en ready to serve!)	
Homemade Garnaalkroket	1,70€ / stuk
Homemade Kaaskroket	1,00€ / stuk
Focaccia Ricotta 4p	4,00€
Focaccia Tomaat 4p	4,00€
Mini Portobello 6 st	6,00€
Oklahoma Zalm	32,00€ / kg

APERITIEF SOEPEN

Aspergeroomsoep	3,00€ / liter
Tomatenroomsoep	3,00€ / liter
Spaanse soep	3,00€ / liter
Witloofcrème	3,00€ / liter
Pompoensoep	3,00€ / liter

VOORGERECHTEN

KOUD

Schellevietse Gerijpte Blond Limousin carpaccio	6,00€ / stuk
Carpaccio Coeur de Boeuf / Grijs garnaalcocktail	7,50€ / stuk

WARM

Scampi op duivelse wijze klaargemaakt	6,00€ / stuk
Zeebaars op Vel / Karnestampers / Garnaal	7,50€ / stuk
Bouchée Royale/ Hollandaise/ Zeevruchten	7,50€ / stuk

HOOFDGERECHTEN

Ons luxe Koud Buffet	20,00€ / pp
-----------------------------	--------------------

Ganda met meloen, Tomaat met grijze garnaaltjes,

aspergehamrolletje, Carpaccio van rund,

Kalkoencarpaccio, Rosbief bearnaise, Varkensfilet honing-mosterd, minikippenboutje, gestoomde en gerookte zalm, scampi's, ei met tonijn.

Groentjes: kropsalade, tomaat, vers geraspte worteltjes, komkommer, rode biet, bloemkool, broccoli couscous

+ koude aardappeltjes of verse frietjes

+ huisgemaakte sausjes (cocktail, tartaar, mayonaise, vinaigrette)

• KOUDE VISSCHOTEL	14,00€ / pp
---------------------------	--------------------

Gerookte zalm, gestoomde zalm, tomaat-garnaal, scampi's, ei met tonijn, assortiment vissalades

Gegarneerd met groentjes en fruit

• KOUDE VLEESSCHOTEL	10,00€ / pp
-----------------------------	--------------------

Carpaccio van rund, Kalkoencarpaccio, Rosbief bearnaise, Varkensfilet honing-mosterd, mini-kippenboutje.

Gegarneerd met groentjes en fruit

• FONDUE (330 gr. vlees pp)	6,50€ / pp
------------------------------------	-------------------

Blokjes: Biefstuk, kip, varken

Balletjes: Kaas, Ham, Kip, Rund

Worstjes: Chipolata, Merguez

• GOURMET (9 stuks/pp)	7,00€ / pp
-------------------------------	-------------------

Blond Limousin, Kip, Graanvarken.

Burgers: Entrecote/Italiaans

Cordon Bleu, Lamskotelet Rozemarijn, Merguez, Chipolata

• STEENGRILL (8 stuks/pp)	7,00€ / pp
----------------------------------	-------------------

• TEPPANYAKI VIS, VLEES & WILD	13,00€ / pp
---	--------------------

(10 stuks/pp)

Vis: Coquilles, Zalm, Scampi look

Wild: Eend Gelakt, Fazant

Vlees: Gerijpt stukje rund, Blond Limousin burger,

Lamskotelet, Chipolata, Kippenhaasje dragon

KOUDE GROENTEN PAKKET Opleg: 4,50€ / pp

Kropsla, rode kool, vers geraspte worteltjes, komkommer, bloemkool-broccoli couscous

- Koude aardappel/ Aardappelsalade/Frietjes/ Gratin.

- Sausjes: Cocktail, Curry, Tartaar, Provençaal.

KINDJES

Vol au vent met frietjes en appelmoes	6,00€ / pp
--	-------------------

Stoofvlees met frietjes en appelmoes	6,00€ / pp
---	-------------------

VERRASSINGSMAND

6 sandwiches of 6 pistolets/pp	7,50€ / pp
---------------------------------------	-------------------

(rijk gevuld met 1ste kwaliteitscharcuterie, kaas en visassortiment)

ONZE GEZELLIGE KERSTKALKOEN

Verse kalkoen, niet gebakken	7,50€ / kg
-------------------------------------	-------------------

Kerstkalkoen, ontbeend en opgevuld	12,00€ / kg
---	--------------------

(ovenklaar vanaf 4kg tot 10kg)

Aparte kalkoenvulling	10,00€ / kg
------------------------------	--------------------

Gebakken kerstkalkoen op zijn geheel	19,00€ / kg
---	--------------------

(warm af te halen)

WARME GROENTEN SCHOTEL Opleg: 6 € / pp

- Klassieke en vergeten goenten:

Gestoomd witloof, champignons, spekboontjes, worteltjes, gepocheerde peer / pastinaak

- Kroketten Panko (6/pp), puree of pommes gratin

- Veenbessensaus

TRAITEUR

NIEUW! Geserveerd in stenen schotels!

KALKOEN

Kerstkalkoen met roomsaus	7,00€ / pp
---------------------------	------------

Jonge kalkoenfilet in roomsaus van	6,50€ / pp
------------------------------------	------------

Boschampignons

Jonge kalkoenfilet in een duo van groene en roze peper	6,50€ / pp
--	------------

WILD

Parelhoen met Fine Champagnesaus	8,00€ / pp
----------------------------------	------------

Fazant filet in Fine Champagnesaus	8,50€ / pp
------------------------------------	------------

Traaggegaarde Fazant 1/2 in	7,00€ / pp
-----------------------------	------------

boschampignongsaus

Eendenborst in Sinaas-Portsaus	8,50€ / pp
--------------------------------	------------

Parelhoen filet met Fine Champagnesaus	8,00€ / pp
--	------------

Hertenragout	12,50€ / pp
--------------	-------------

Beukezwam / Rode wijn / Jeneverbes

Hertenkalf Filet Pur	15,00€ / pp
----------------------	-------------

VLEES

Beender-Ham Ardeense saus	6,50€ / pp
---------------------------	------------

Rundstong in Madeirasaus	6,50€ / pp
--------------------------	------------

Orloff Archiduc	6,50€ / pp
-----------------	------------

Medaillon van varkenshaasje	8,00€ / pp
-----------------------------	------------

Lamsfilet met kruidenkorst in een	15€ / pp
-----------------------------------	----------

sautsje van champignons en spek.

VIS

Op Vel gebakken Zalm / Tuinkruiden	12,00€ / pp
------------------------------------	-------------

Vispan Gratin	10,00€ / pp
---------------	-------------

(alle vis is voorzien van Garnituren)

VEGGIE

Lasagne Aubergine	7,50€ / pp
-------------------	------------

MENU'S

Menu Kalkoen

18€



- Pompoensoep
- Opgevulde Kalkoen met roomsaus / Peer veenbes / Wortel/ Pastinaak / Kroketten.
- Tiramisu voor de gehele tafel!

Menu Parelhoen

25€ / pp



- Zeebaars op vel/ spinazie/ tomaat.
- Parelhoen met Fine Champagnesaus/ uitgebreid groentenassortiment/ AardappelKroket
- Hoeve-ijsbuche (per 4pers)

Menu Hert

26€ / pp



- Porchetta om te bakken en te starten!
- Bouchée Royale/ Hollandaise/ Zeevruchten.
- Stoofpotje van Hertekalf/ winterse Ovengroenten/ Gratinaardappel.
- Luxe Chocomousse.