Afhaal 2026-2027

Voorgerechten (Broodjes inbegrepen)

Rijkgevulde zalmcocktail	€ 12,00
Exotische kipcocktail	€ 11,00
Pittig slaatje met scampi/mango/rucola	€ 16,00
Slaatje met gerookte zalm/grijze garnaal/krokante spekjes	€ 17,00
Vitello tonato chef(kalfsvlees/tonijnmayo/kappers)	€ 16,00
Rundercarpaccio/parmesaan/rucola	€ 16,00
Luxe grijze garnaalcocktail	€ 16,00

Soepen per liter

Tomatenroomsoep	€ 7,00
Aspergeroomsoep	€ 8,00
Kippenroomsoep	€ 8,00
Soepballetjes/liter	€ 0,90
Stokbrood	€ 2,00

Desserts

Huisbereide chocomousse	€ 8,00
Tiramisu classico	€ 10,00
Huisbereide tiramisu met speculoos	€ 11,00
La dolce vita(duo tiramisu classico en chocolademousse van Tanzania chocolade	€ 12,00

Hoofdgerechten

Kalkoengebraad	€ 16,00
Varkenshaasje	€ 17,00
Kippenfilet	€ 16,00
Varkensgebraad	€ 16,00

Saus is inbegrepen. Keuze uit:
- peperroom
- champignonroom
- vleesjus

Groentenkrans bestaande uit:
- boontjes met spek
- worteltjes en erwtjes
- gegratineerde bloemkool € 5,50

Aardappelgarnituur. Keuze uit:
- verse aardappelkroketjes(6 st./p.)
- puree
-aardappelgratin € 4,50

Extra kroketten € 5,00/ 10 stuks

Kindergerechten

Gehaktballetjes in tomatensaus met puree	€ 10,00
Kindervidé met puree	€ 11,00
Kipfilet met appelmoes en puree	€ 12,50

Specialiteiten

Hertenkalffilet/wildjus/gevulde appel/veenbes/wildgarnituur/gratin
€ 34,00

Luxevispannetje/kabeljauw/zalm/scampi/sintjacobsvrucht/grijze garnaal
€ 30,00

Hertenragout met zilveruitjes/speculooskruiden/knolselderpuree
€ 27,00

Kabeljauwhaas/groene mini asperge/blanke botersaus/grijze garnaal/puree
€ 32,00

Traiteursbuffet “suprême”

€ 33,00 per persoon

-Verse roze zalm “Belle vue”
- Tomaat met grijze garnaaltjes
- Kalkoengebraad
- Varkensgebraad
- Hamrolletje met asperges
- Gevuld roomeitje
- Exotisch kippenboutje
- Aardappelsalade
- Tomatensalade
- Komkommersalade
- Italiaanse pastasalade
- Worteltjes/witte en rode kool
- Sla mix
- Sauzen: cocktail/tartaar

Traiteursbuffet “élégance”

€ 36,00 per persoon

-Palletje van gerookte vissoorten
- Verse roze zalmfilet “Belle vue”
- Tomaat met grijze garnaaltjes
- Spiesje van scampi
- Perzik met Noordzeekrab
- Rosbiefgebraad
- Varkensgebraad
- Hamrolletje met asperges
- Gevuld roomeitje
- Aardappelsalade
- Tomatensalade
- Komkommersalade
- Italiaanse pastasalade
- Worteltjes/witte en rode kool
- Sla mix
- Sauzen: cocktail/tartaar

Broodjes voor bij de buffetten (3/pers.) € 2,00

Alle gerechten worden netjes verpakt en zijn makkelijk op te warmen.

Kerstavond en oudejaarsavond afhalen tussen 16.00 en 17.00 u.

Kerstdag en Nieuwjaarsdag afhalen tussen 11.00 en 12.00 u.

Bestellingen moeten ten laatste 10 dagen voor datum binnen zijn.

Kevin en Veroniek wensen jullie fijne feesdagen!

