

ALGEMENE FOLDER



Om een perfecte service te garanderen, vragen we jullie bestellingen 1 week op voorhand door te geven. Uiteraard kunnen er ook menu's op maat gemaakt worden, daarvoor kan u best een afspraak maken via 0472 53 37 89.

MAANDAG:	09.00 - 18.00 uur
DINSDAG:	09.00 - 18.00 uur
WOENSDAG:	gesloten
DONDERDAG:	12.00 - 18.00 uur
VRIJDAG:	09.00 - 18.00 uur
ZATERDAG:	08.00 - 16.00 uur
ZONDAG:	gesloten

INFO

Meerlaarstraat 116 - 2430 Vorst-Laakdal - 0472 53 37 89
info@filetpuur.be - www.filetpuur.be



KOUDE APERITIEFHAPJES

● Tomaat-Mozarella spies	€ 2,00 st
● Kip cocktail	€ 2,00 st
● Seizoenspaté met bijpassende garnituur	€ 2,30 st
● Carpaccio op wijze van de chef	€ 2,50 st
● Italiaanse ham rustend op meloen pareltjes	€ 2,00 st
● Gemarineerde scampi op een bedje van inktvispasta met zeekraal	€ 2,60 st
● Huis gemarineerde zalm tartaar	€ 2,60 st

WARME APERITIEFHAPJES

● Mini worstenbroodjes	€ 0,85 st
● Maïs kip loempia's	€ 1,35 st
● Mini kip pasteitje	€ 0,85 st
● Mini vis pasteitje	€ 0,95 st
● Bladerdeeghapje met gerookte zalm	€ 1,60 st

KOUDE VOORGERECHTEN

● Duo pasta met gemarineerde groentjes, gerookte zalm en scampi's	€ 9,60 st
● Trio vis cocktail	€ 11,20 st
● Trio cocktail van vlees en gevogelte	€ 9,80 st
● Carpaccio op wijze van de chef	€ 10,25 st
● Carpaccio van blauwvin tonijn met garnituur	dagprijs
● Zalm cocktail op andere wijze	€ 8,20 st

WARME VOORGERECHTEN

● Kwartel pasteitje op onze wijze	€ 9,80 st
● Bladerdeeg korfje met fijne kipvulling	€ 6,20 st
● Bladerdeeg korfje met een verfijnde visvulling	€ 8,90 st
● Scampi's op wijze van de chef met inktvispasta	€ 12,20 st

SOEPEN

● Tomatenroomsoep met balletjes	€ 4,00 L
● Bospaddenstoelensoep van het huis	€ 6,80 L
● Tongstrelende vissoep	€ 10,20 L
● Romige kervelsoep met kippenballetjes	€ 4,50 L
● Bloemkool + broccoli roomsoep (met gerookte zalmsnippers + € 2,00L)	€ 4,00 L
● Erwtensoepp	€ 3,50 L
● Minestrone soep	€ 3,50 L
● Uiensoep op Parijse wijze	€ 4,50 L
● Seizoenssoep met room	€ 4,50 L
● Boerengroentensoepp met balletjes	€ 4,00 L

HOOFDGERECHTEN VIS

● Variatie van verschillende vissoorten en scampi's met een verfijnd sausje van de chef	€ 20,20 pp
● Pladijsrolletjes zwemmend in een garnaal-prei sausje	€ 15,30 pp
● Vismedaillons in Bretoense vissaus	€ 14,30 pp
● Scampi's op wijze van de chef	€ 15,80 pp
● Zeeduivel op tongstrelende wijze met gegrilde groentjes	€ 24,60 pp

HOOFDGERECHTEN VLEES

- Gevogelte trio (kip/kalkoen/struisvogel) rustend in een champignon-pepersausje € 16,30 pp
- Varkenshaasje gewenteld in de pan en bevangen door een tongstrelend roomsausje € 13,40 pp
- Kalfsoesters gestreeld in de pan, vergezeld van oesterzwammen en verfijnd met een Rocquefort sausje € 24,60 pp
- Ossetong in madeira- of champignonroomsaus € 11,20 pp
- Lamssteakje in dragon-roomsaus € 16,80 pp
- Varkenshaasje vergezeld van scampi, gevangen door een sneetje gerookt spek in roze pepersaus € 17,80 pp

Alle hoofdgerechten worden voorzien van aangepaste aardappelbereidingen (gebakken krieltjes, puree 250gr, kroketten 6st. pp, gratin, rostie aardappelen) en groentengarnituur.

DESSERTEN

- Chocolademousse € 2,50 st
- Speculaasmousse € 2,50 st
- Tiramisu € 2,50 st
- Rijstpap € 2,50 st
- Dessert van de chef (variatie mini-mousses en gebakjes) (vanaf 5p.) € 6,80 st
- Roomrijst met vers fruit (vanaf 5p.) € 3,00 st

DESSERTENBUFFET

Minimum 20 personen € 8,50 pp

- Minigebakjes
- Potjes met variatie van mousses
- Rijstpap
- Fruitsla
- Tiramisu
- Panna cotta met fruit
- Assortiment bavarois

Op aanvraag kan er ook voor gelegenheidsgebak of ambachtelijk bereide ijstaart gezorgd worden.

CHARCUTERIE SCHOTEL

€ 10,00 pp

Verfijnde soorten vlees uit ons dagelijks assortiment en vers bereide salades, vergezeld met de nodige hartige hapjes.

KAASSCHOTEL

- Als dessert, vergezeld van fruit en noten € 6,50 pp
- Als hoofdschotel, zorgvuldig uitgekozen assortiment harde-, zachte- en roomkazen, vergezeld van fruit, noten en hartige hapjes € 11,50 pp

KOUD HAPJESBUFFET

Minimum 20 personen € 17,20 pp

- Kebabspiesjes
- Mini kippenboutjes
- Oosterse gehakballetjes
- Assortiment olijven & zongedroogde tomaten
- Zwarte boterhammen met kaas en kipkap
- Mini-sandwiches belegd met vlees- en vissalades
- Gemarineerde scampi's
- Broodjes

ZUIDERS HAPJESBUFFET

Minimum 20 personen € 22,30 pp

- Olijvenmix
- Zongedroogde tomaatjes
- Peppadew
- Tonijn tapenade
- Meesterham
- Italiaanse salami
- Carpaccio
- Assortiment Italiaans brood
- Tomaat-mozarella
- Scampi pesto rosso
- Gemarineerde ansjovissen
- Toscaanse vleesballetjes
- Zuiderse salade
- Pasta pesto

KOUD BUFFET VOLGENS DAGAANBOD

€ 18,20 pp

Vis, vlees, sausjes, groenten, aardappelsla en broodjes.

KOUD BUFFET VAN DE CHEF

Minimum 20 personen € 26,80 pp

- Kipfilet met vers fruit
- Gevuld varkenshaasje medaillon
- Rosbief op z'n toskaans
- Natuurham met asperges (*seizoen*)
- Meesterham met meloen
- Eendenborst mango
- Gevuld roomeitje
- Visserslaatje
- Huisgemarineerde zalm
- Tomaat met noordzee garnaaltjes
- Groenten, sausjes, aardappelsla en pasta

WARM BUFFET

Minimum 20 personen € 24,90 pp

- Seizoenssoep
- Varkensgebraad
- Kalkoengebraad in fruitsaus
- Runderpeperreepjes
- Goulash
- Konijn op grootmoeders wijze
- Pladijsrolletjes in garnaalsaus
- Botervissaté in dillesaus
- Groentenassortiment
- Puree en kroketten
- Chocomousse en tiramisu

CHINEES BUFFET

Minimum 10 personen € 20,60 pp

- Kippensoep
- Nasi met groenten
- Bami
- Kipsaté met currysaus
- Chinese varkensreepjes
- Chop choy met kip
- Zoete ribbetjes
- Pittige varkensreepjes en groenten
- Garnalen met prei en broccoli

BREUGHELTAFEL

Minimum 10 personen € 18,20 pp

- Spek
- Gebraden kip in stukken
- Halve zwarte en witte pensen
- Chipolata
- Stoofvlees
- Vogelnest
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Spareribs
- Boerenpuree
- Wortelpuree
- Gebakken aardappelen
- Appelmoes
- Mosterd
- Boerenbrood

WARM & KOUD BUFFET 1

Minimum 20 personen € 25,95 pp

Koud

- Vleessla op een tomatenbedje
- Varkensgebraad van de chef
- Perzik met tonijnsla
- Oosterse balletjes
- Haringfilet tartaar
- Gevuld eitje
- Groenten, sausjes, broodjes

Warm

- Jagersstoofpotje
- Kipkalkoenragout op z'n Spaans
- Biefstukreepjes peperroom
- Botervissteak op Bretoense wijze
- Pladijsrolletjes in kruidensaus

Dessert

- Assortiment mousses

WARM & KOUD BUFFET 2

Minimum 25 personen € 27,90 pp

Koud

- Vissalade met gerookte zalm
- Scampi pesto rosso
- Oosterse balletjes
- Hamsalade op een tomatenbedje
- Mini kippenboutjes
- Eitje op wijze van de chef
- Groenten, sausjes, broodjes

Warm

- Runderreepjes met boschampionns
- Kipfilet met tongstrelend sausje
- Varkensreepjes op Bourgondische wijze
- Toscaanse pladijsrolletjes
- Vismedaillons op wijze van de chef
- Kroketten, gratin en groentenassortiment

Dessert

- Assortiment mousses

WARM & KOUD BUFFET 3

Minimum 15 personen € 35,90 pp

Koud

- Huisgemarineerde zalm
- Gevuld eitje met krabvulling
- Noordzee garnalen op een tomaten bedje
- Toscaanse Pladijsrolletjes
- Huisbereide mousse van kip
- Vlaamse hamrolletjes (seizoen, anders vleessla)
- Gedroogde huisham met meloen parels
- Oosterse gehaktballetjes
- Varkensgebraad met pulled pork
- Groenten, sausjes, broodjes en aardappelsla

Warm

- Varkenhaasje met champignonroomsaus
- Kalkoenragout op wijze van de chef
- Runderreepjes met peperroomsaus
- Botervissteak in een sausje met tuinkruiden
- Scampi zwemmend in een romig sausje
- Assortiment van groentjes
- Gratin

Dessert

- Assortiment mousses, bavarois en gebakjes

ITALIAANS BUFFET

Minimum 20 personen € 33,80 pp

Koud

- Carpaccio van rund
- Carpaccio van gerookte zalm
- Zuiderse salade
- Tomaat-mozzarella spiesjes
- Zuiders brood

Warm

- Pasta met kip en gegrilde groentjes
 - Pasta met spek en Italiaanse ham en champignons
 - Pasta met 4 soorten kaas
 - Pasta met zalm en spinazie in een Roquefort sausje
 - Pasta met scampi's en een pittig sausje
 - Lasagne van het huis
- Dit alles wordt vergezeld met een assortiment van Italiaanse broodsoorten

Dessert

- Tiramisu anders
- Panna cotta
- Straciatella mousse
- Chocolade mousse met parfum van amaretto
- Verse fruitsla

DRIELANDENBUFFET 1

Minimum 30 personen € 27,80 pp

Italiaans

- Tomaat mozzarella
- Gemengde salade
- Assortiment olijven en zongedroogde tomaten
- Cannelloni met vlees en crèmesaus
- Schelpjespasta met verse zalm en spinazie
- Pasta pesto
- Ciabatta en focacciabrood

Turks

- Turkse gehaktballetjes
- Runderspiesjes
- Lamsragout
- Kebab van kip
- Groenten en sauzen
- Rijst en Turks brood

Belgisch

- Stoofvlees op grootmoeders wijze
- Steak met peperroom- of champignonsaus
- Vidée
- Koude en warme groenten
- Sauzen
- Frieten en puree

DRIELANDENBUFFET 2

Minimum 30 personen € 26,30 pp

Italiaans

- Carpaccio
- Mozzarella'spiesjes
- Huisbereide lasagne
- Penne met champignons, scampi en tomaten
- Pasta veggie
- Ciabatta en focacciabrood

Turks

- Kipspiesjes
- Lamskoteletjes
- Kebab van varken en kip
- Groentenbuffet en sausjes
- Turks brood

Belgisch

- Ribbetjes van de chef
- Stoofvlees
- Witte & zwarte pens
- Witte vis in lenteui saus
- Boerenpuree
- Groentenassortiment
- Frieten en kroketten

ZUIDERS BUFFET

Minimum 20 personen € 31,30 pp

Koud

- Scampi pesto rosso
- Meesterham, Italiaanse salami
- Zuiderse gehaktballetjes
- Olijven en zongedroogde tomaatjes
- Assortiment zuiders brood

Warm

- Schelpjespasta met verfijnde vissoorten en een romig sausje
- Penne met Italiaanse ham en een fijn sausje
- Spirelli veggie
- Pasta pesto
- Gegrilde kipfilet

Dessert

- Tiramisu

WARM KINDERBUFFET

Minimum 10 personen € 14,50 pp

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| ● Muizeneitjes | ● Frietjes |
| ● Vidée | ● Mayonaise en ketchup |
| ● Balletjes in tomatensaus | ● Appelmoes |
| ● Huisbereide vissticks | ● Chocomousse |
| ● Kipkrokant | |

HEBT U NIET GEVONDEN WAT U ZOCHT, HEEFT U EEN ALLERGIE OF INTOLERANTIE, CONTACTEER ONS VOOR EEN MENU OP MAAT, VOLLEDIG NAAR UW WENS.