

KAASPLANKEN

MAALTIJD (350GR KAAS/PERSOON) € 17,50 p.p.

Onze kaasplank is met zorg samengesteld door onze chef.
Een uitgelezen assortiment van kazen, uit zacht en verfijnd alsook sterk van karakter.
De kaasplank wordt rijkelijk met noten, druiven, gedroogde vruchten, vijgen, seizoenfruit en huisgemaakte confituur afgewerkt.

DESSERT € 12,00 p.p.

Een perfecte afsluiter van uw maaltijd met enkele uitzonderlijke kazen.
De plank wordt mooi afgewerkt met vers fruit en nootjes.

CHARCUTERIESCHOTEL MET KAAS € 23,00 p.p.

Beenham, Italiaanse parmaham, kip aan ‘t spit, pancetta, paté, salami, toskaanse mignonette, coppa di parma, krabsalade, vleessalade, préparé, brie du moulin, chaumes, brugge blomme en assortiment broodjes.

DESSERTJES

Panna cotta met witte chocolade € 6,00 p.s.
Panna cotta met rode vruchtencoulis € 6,00 p.s.
Crème brûlée € 6,00 p.s.
Chocolade mousse € 5,00 p.s.
Verse fruitsalade € 6,00 p.s.

Voor de mensen die geen bestellingen plaatsen, zullen er op woensdag en donderdag feestelijke gerechten te verkrijgen zijn in de winkel

OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

Zaterdag 20 is de winkel doorlopend open van 9u tot 14u.
Zondag 21, maandag 22, en dinsdag 23 december zijn we gesloten
Woensdag 24 december zijn we open van 10u00 — 13u00
Alle bestelling kunnen worden afgehaald vanaf 15u00 — 18u00
Kerstdag zijn we enkel open om de bestellingen af te halen van 11u tot 13u30
Vrijdag 26 december en zaterdag 27 december zijn we gesloten open.
Maandag 29 december, dinsdag 30 december zijn we open.
Op woensdag 31 december zijn we open vanaf 10u — 13u
Alle bestellingen kunnen worden afgehaald vanaf 15u tot 17u
Nieuwjaarsdag zijn we enkel open om de bestellingen af te halen van 10u tot 13u
Vrijdag 2 januari tot donderdag 8 januari zijn we gesloten.
Bestellingen kunnen wel geplaatst of afgehaald worden. vrijdag 9 januari terug open.

HOE BESTELLEN?

Bestellingen worden ENKEL in de winkel genoteerd. Een dubbel voor u is voorzien. Vergeet dit dubbel niet bij afhaling. Na het plaatsen van bestellingen kunnen er GEEN wijzigingen meer gebeuren. Voor alle materialen, wordt een waarborg aangerekend die u daarna te- rug krijgt van kassaticket en bon, als alles proper en volledig is. De waarborg wordt cash betaald. Dit kan variëren van 20,00 € tot 150,00 €. Bestellingen kerst t.e.m. 20 december 2025 & Bestelling eindejaar t.e.m. 27 december 2025. Betaling: bancontact/cash/pluxo

MENU Soléa (vanaf 2 personen) € 70,00 pp

Aperitief

3 feestelijke (koude) aperitief hapjes
Gerookte forel met mango en kommerlinten, tartaat zalm met appel en zureroom &, quinoa met gekruide kip en wintergroenten

Voorgerecht

Bouillabaisse
Franse klassieker/gemaakt van vis/schelpdieren
OF
Kipcocktail
met radicchio/ walnoten/ pompelmoes

Hoofdgerecht

Hertfilet
met wildsaus/wintergroenten/crème van knolselderij
OF
Kabeljauwfilet met kruidenkorst
wintergroenten/crème van knolselderij

Dessert

Dessertjes v.h. huis

MENU Mabel (vanaf 2 personen) € 38,50 pp

Aperitief

Mousse van zalm

Voorgerecht

Scampi met bislooksaus

Hoofdgerecht

Varkensgebraad in bordelaisesaus
OF
Zalmfilet met kruidenkorst

Warme groenten v.h. huis
Gratin dauphinois OF aardappelkroketjes

Dessert

Chocolade mousse OF Panna cotta

In naam van onze zaak
wensen wij u een gezellige kerst
en een Gelukkig Nieuwjaar!!

traiteur

Ma-Bel

Eindejaarsfolder

- vier een culinair en smaakvol eindejaar 2025 -



Leiestraat 4 - 8930 Lauwe
056/70 69 38 (winkel)
0485/83 92 72 (Mabel)

APERO HAPJES

KOUDE HAPJES	
- Verse oesters afgewerkt met citroen, peper en zeezout	€ 18,00/6st
- Glaasje van mousse van gerookte forel met parmezaanse kaas	€ 3,00/st
- Tartaar van zalm met appel, avocado en zure room	€ 3,00 p.s.
- Carpaccio van Beef met truffelolie, rucola, parmezaan, pijnboompitten	€ 3,00 p.s.
- Tapasshotel de Luxe: Pure Verwennerij	€ 16,00 p.p.
<i>Griekse olijvenmix met kaas/Haring dille/Gamba's/Zongedroogde toma- ten met pesto en mozzarella/Peppadew/Mini batoens met geitenkaas/ Opgevulde dadels/ Wraps/ Parmazaanse salami/Pancetta/Italiaanse salami pikant/ Coppa finocchio/ Picaloste,/Lomo/Oliviana ensalada green/Onions with balsamic vinegar/Tête de moine/Wildbloemkaas/ Ansjovis en zoete peperroomkaas/ Tapenade stokjes</i>	

WARME HAPJES

- Karnemelkstampertje met gepocheerd kwarteleitje en grijze garnaltjes	€ 3,85 p.s.
- Gegratineerde oesters	€ 3,95 p.s.
- Feestelijk “Amuse-gueules” voor in de oven (20 hapjes voor in de oven)	€ 30
<i>Gegratineerde St-jacobsvrucht & -oesters, Scampi Panko, calamares ringen, ciabatta 's, mini worstenbroodjes, quiches, karnemelkstampers, escargots, ...</i>	

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN:	
- Viscocktail met gerookte forel, zalm gravlax, kreeft, grijze garnalen	€ 20,00 p.p.
- Halve kreeft Belle-vue	€ 20,00 p.p.
- Gravlax (zalm) met dressing op basis van appel en vlierbloesem	€ 15,00 p.p.
- Carpaccio van Beef met frisse rucola, parmezaanse kaas en truffelschilfers	€ 12,50 p.p.

WARME VOORGERECHTEN:

- Halve kreeft à la nage	€ 25,00 p.p
- Opgevulde St.-Jacobsschelpen met julienne van prei en champagnesaus	€ 16,00 p.p.
- Gegratineerd vispannetje	€ 12,00 p.p.
- Scampi met bislooksaus (5st)	€ 12,00 p.p.

VERSE SOEPEN

- Tomaten soep met balletjes	€ 6,00 /liter
- Zeebrugse vissoep	€ 12,50/liter

HOOFDGERECHTEN

HOOFDGERECHTEN VAN VIS:	
- Feestelijk vispannetje met champagnesaus	€ 23,00 p.p.
- Scampi in bislooksaus	€ 18,50 p.p.
- Zalmfilet met kruidenkorst op mabelswijze	€ 18,50 p.p.

HOOFDGERECHTEN VAN VLEES:

- Jachtstoofpotje van hert/boschampignons/zilverui/babywortels	€ 24,00 p.p.
- Opgevulde kipfilet op mabelswijze	€ 18,50 p.p.
- Varkensgebraad met bordelaisesaus	€ 18,00 p.p.
- Lamskroontje met peterseliekorst	€ 26,50 p.p.

HOOFDGERECHTEN VAN VEGETARISCHE:

- Groentelasagne van het huis (vanaf 6 personen)	€ 20,00 p.p.
- Opgevulde ravioli met ricottakaas en spinazie	€ 20,00 p.p.

KIDS GERECHTEN:

- Balletjes in tomatensaus en aardappelpuree	€ 10,00 p.p.
- Kipfilet met appelmoes en aardappelpuree	€ 11,50 p.p.

Bij de hoofdgerechten zijn de groenten en aardappelgarnituur niet inbegrepen.
Dit kan apart besteld worden.

WARME GROENTEN VOOR BIJ DE HOOFDGERECHTEN

- Boontjes met spek, gebakken witloof, appeltjes met veenbessen, peertje in rode wijn, spruitjes	€ 8,50 p.p.
- Aardappelen met schil en fijne kruiden	€ 4,00 p.p.
- Aardappelpuree	€ 3,85 p.p.
- Knolselderpuree	€ 4,25 p.p.
- Gratin dauphinois	€ 5,00 p.p.
- Verse aardappelkroketjes (5stuk)	€ 2.50 p.p.

WARME SAUSJES

Champignonsaus, Champagnesaus, Bordelaisesaus	€ 8,00/halve liter
---	--------------------

KOUDE GROENTEN	€ 9,50 /pp
<i>Geraspte worteltjes, geraspte knolselder, komkommer, gestoomde bloemkool, salademix, tomatenstukjes met rode ajuinschijven en basilicum, aardappelsalade, Griekse pasta, pastasalade v/h huis en 2 soorten sauzen van het huis</i>	

KOUDE BUFFETTEN

KOUDE VISBUFFET (VANAF 2PERSONEN)	€ 30,00 p.p.
<i>Gepocheerde zalm, gerookte heilbot, gerookte zalm, tomaat garnaal, gerookte makreel, gerookte forelfilet, mousse v/h huis, tonijn met perzik, ei van het huis, rivierkreeftjes, black tijger garnalen.</i>	

KOUDE VLEESBUFFET (VANAF 2PERSONEN)	€ 22,50 p.p.
<i>Gebakken kipfilet, ham mousse, rosbief van de chef, salami, Italiaans ham met meloenparels, paté, fijnkost salami, ham gevuld met asperges, en ei van het huis.</i>	

KOUDE VIS- EN VLEESBUFFET (VANAF 6 PERSONEN)	€ 40,00 p.p.
<i>Rosbief van de chef, Italiaans ham met meloenparels, paté, gebakken kipfilet, tomaat garnaal, gepocheerde zalm, gerookte makreel, gerookte zalm, tiggergarnaal, mousse v/h huis, ham gevuld met asperges, en ei van het huis.</i>	

Bij de koude visschotel, koude vlees & koude vlees- en visschotels zijn
de koude groenteschotel inbegrepen in de prijs.

MINI ZACHTE SANDWICH BELEGD MET GROENTEN

Voor vergaderingen, familiefeesten, recepties, feestjes, brunch,... kunt u een mengeling van broodjes
met knapperige groentjes, vlees, kaas en verse salades met uw gasten genieten.

Keuze aanbod uit:
BASIC €2,20 per stuk
<i>Verskillende assortimenten van broodjes gevuld met préparé, krabsla, tonijnsla, kaas, vleessla, smos, enz. ...</i>
DELUXE € 2,50 per stuk
<i>Verskillende assortimenten van broodjes gevuld met pesto - Italiaanse ham-mozzarella - zongedroogde tomaten, brie, appel-walnoten, garnaalsalade, paté, enz. ...</i>

Deze broodjes zijn ook nog eens rijkelijk belegd met verse groentjes en afgewerkt met verse fruit.

GOURMET OF STEENGRILL	€ 18,00 p.p.
<i>Lamskoteletje, scampi, rundvlees, opgevulde champignon, witte pens, hamburgertjes, Chipolata, kalkoenfilet, cordon bleu, kwarteleitje, zalmfiletje, opgevulde gehakt met spek, gepaneerde varkenshaasjes op mabelse wijze en 2 soorten balletjes.</i>	

KINDERS FONDUE/ GOURMET	€ 10,00 p.p.
<i>Aangepast met een gevarieerd assortiment aan worst, hamburgertjes, kalkoenfilet, balletjes</i>	
<i>De koude groenten zijn niet inbegrepen in de prijs.</i>	

RACLETTESHOTEL (vanaf 8 personen)	€ 25,00 p.p.
<i>Een mooie keuze uit Zwitserse raclette, de gerookte raclette, hierbij serveren wij ajuintjes, augurken, druiven, en fijne charcuterie, montadella, pancetta, Italiaanse ham, Italiaanse salami, serrano salami, sweety drops, boschampignons, aardappelen met schil, toskaanse mignonette en boerenham.</i>	