

# **Feestfolder 2025**

## **Kerst en Oudjaar**

### **Afhaal op:**

24, 25 & 31 december

### **Bestellen:**

Bestelformulier

[info@desmaakmeester.com](mailto:info@desmaakmeester.com)

0476 53 30 68





DE SMAAKMEESTER

CATERING - HOME COOKING

## **FEESTMENU**

Amuse van de chef



Rundscarpaccio,  
gegarneerd met rucola, Parmezaan en zongedroogde tomaten

OF

Tataki van tonijn met wasabi mayonaise en notensalade



Ragout van konijn, een appeltje met veenbessen,  
gebraseerd witloof, spruiten met spek, wortel en erwten  
en aardappelkroketten

OF

Kabeljauwhaasje met pastinaakcrème, zeekraal en warme groenten  
en aardappelpurée



Chocoladefantasie: tartelette versierd met witte en bruine chocomousse,  
crème van hazelnoot en macaron

OF

Kerstbal van champagnemousse, aardbei en pistache,  
versierd met een vleugje bladgoud



**49 EUR per persoon**

**OPGELET: Aan dit menu kunnen geen wijzigingen worden aangebracht. Als u toch wijzigingen wenst te doen,  
kan u steeds à la carte uit onze folder kiezen.**



DE SMAAKMEESTER

CATERING - HOME COOKING

## **WARME HAPJES**

- |                                                                  |                 |
|------------------------------------------------------------------|-----------------|
| ➤ Mini kipbrochette                                              | € 17 / 10 stuks |
| ➤ Mini worstenbroodje                                            | € 14 / 10 stuks |
| ➤ Mini vol-au-vent                                               | € 15 / 10 stuks |
| ➤ Bolognaisehapje                                                | € 15 / 10 stuks |
| ➤ Kaasrolletje (vegetarisch)                                     | € 15 / 10 stuks |
| ➤ Toastje brie – appel – honing en walnotencrumble (vegetarisch) | € 21 / 10 stuks |
| ➤ Mini quiche met spinazie en ricotta (vegetarisch)              | € 20 / 5 stuks  |
| ➤ Mini kaaskroket                                                | € 15 / 5 stuks  |
| ➤ Mini garnaalkroket                                             | € 20 / 5 stuks  |
| ➤ Assortiment hapjes:                                            | € 39 / 24 stuks |
| 4 mini worstenbroodjes – 4 mini vol-au-vent – 4 mini quiche      |                 |
| 4 kipbrochettes - 4 bolognaisehapjes – 4 kaasrolletjes           |                 |



## **KOUDE HAPJES**

- |                                                        |               |
|--------------------------------------------------------|---------------|
| ➤ Sashimi van zalm met yuzu-sojasaus en mosterdzaadjes | € 3.50 / stuk |
| ➤ Mini poké bowl (vegetarisch)                         | € 3.50 / stuk |
| ➤ Mini poké bowl met zalm                              | € 5 / stuk    |
| ➤ Bordje tataki van tonijn*                            | € 5 / stuk    |
| ➤ Bordje carpaccio*                                    | € 5 / stuk    |
| ➤ Bordje tomatencarpaccio*                             | € 3.50 / stuk |
| ➤ Bordje Vitello tonato*                               | € 6 / stuk    |

## **VOORGERECHTEN\***

- Verse carpaccio van wit-blauw rundsvlees, gearneerd met rucola, Parmezaan en zongedroogde tomaatjes € 15
- Carpaccio van tomaat, gearneerd met rucola, Parmezaan en zongedroogde tomaatjes (vegetarisch) € 13
- Vitello Tonato € 17
- Tataki van tonijn met wasabi mayonaise en boekweit met tuinbonen € 17
- Trio: Carpaccio – Vitello tonato – Tataki van tonijn € 16
- Tataki van hert, crème van butternut, relish van ui en veldsla € 17
- Carpaccio van rode biet met geitenkaas en walnoten (vegetarisch) € 13
- Kaaskroketten per stuk € 4
- Garnaalkroketten per stuk € 6.50
- Slaatje voor bij de kroketten € 4
- Halve kreeft Belle vue (+-300g) met een traditioneel slaatje en cocktailsaus € 29
- Kreeft Belle vue (+-600g) met een traditioneel slaatje en cocktailsaus € 56

*\*De voorgerechten als ook de hapjes 'Bordje' worden op een porseleinen bord gemaakt, waarvoor een waarborg wordt aangerekend van 3 euro per bord. Deze krijgt u terug als u met uw waarborgticketje het bord komt inleveren. Voor het trio is dit x3.*

## **SOEP**

- Tomatensoep met balletjes € 8 / liter
- Bisque van grijze garnalen € 15 / liter

## **GOURMET**

- Gemengd: gemarineerde kipfilet, minihamburger, mini kipsaté, chipolataworstje, varkenshaasje, rum steak en schnitzel € 18.50
- Steak-assortiment (+- 450 gr pp): Entrecote Black Agnus, Filet pur Scotona, € 35  
Tournedos van Filet mignon Aberdeen, Rum steak en Entrecote Limousin (inclusief een potje peper- en champignonsaus)
- Vegetarisch: veggieburger, saté van balletjes, Falafel, Halloumi, Worstje, € 18.50  
No chickenfilet, 'kip'-nugget
- Groentenassortiment inclusief 3 koude sauzen € 14



## HOOFDGERECHTEN

- Stoofpotje van varkenswangen, een appeltje met veenbessen, € 21.50  
gebraiseerd witloof, spruiten met spek, wortel en erwten
- Ragout van konijn, een appeltje met veenbessen, € 21.50  
gebraiseerd witloof, spruiten met spek, wortel en erwten
- Gevuld kalkoengebraad met champignonroomsaus € 21.50  
gebraiseerd witloof, spruiten met spek, wortel en erwten
- Tournedos van hert met bordelaisesaus, een appeltje met veenbessen, € 28.50  
gebraiseerd witloof, spruiten met spek, wortel en erwten
- Rosbief met peperroomsaus en warme groentekrans **(vanaf 4 personen!)** €24
- Luxe vispannetje met grijze garnalen € 27
- Kabeljauwhaasje met pastinaakcrème, zeekraal en warme groenten € 23
- Knolseldersteak met pastinaakcrème, zeekraal € 16  
en warme groenten (Vegetarisch)
- Ravioli van en met bospaddenstoelen en truffel (vegetarisch) €22.50
- Koninginnehapje met bladerdeegkoekje: voor volwassenen € 16  
voor kinderen € 12



## Aardappelkeuze voor bij het hoofdgerecht

- Aardappelkroketten (6 stuks) € 3.00
- Amandelkroketten (6 stuks) € 4,50
- Aardappelpuree € 3.00
- Rozemarijnaardappeltjes (wedges) € 3.00

## DESSERT

- Chocoladefantasie: tartelette versierd met witte en bruine chocomousse, Crème van hazelnoot en macaron\* € 11.50
- Kerstbal van champagnemousse, aardbei en pistache, versierd met een vleugje bladgoud €11.50
- Ring van panna Cotta met rood fruit en een frambozencoulis\* € 10
- Mini feestbouche met vulling van chocolademousses, afgewerkt met vers fruit\* € 11
- Traditionele chocomousse € 6.50
- Tiramisu € 5

*\*Deze gerechten worden op een porseleinen bord gemaakt, waarvoor een waarborg wordt aangerekend van 3 euro per bord. Deze krijgt u terug als u met uw waarborgticketje het bord komt inleveren.*



## **Algemene info**

### **Bestellen:**

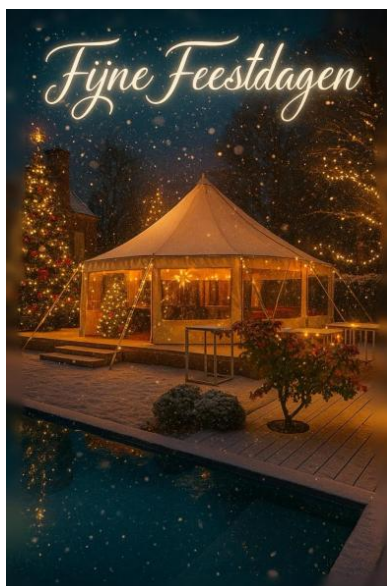
- Bestellen voor kerst kan tot en met woensdag 17 december.
- Bestellen voor Oudjaar kan tot en met woensdag 24 december.
- U kan uw bestelling doorgeven per mail of via het 'bestelformulier' op de volgende blz. Wij kunnen u gerust ook digitaal een invulblad bezorgen.
- Uw bestelling is pas definitief na betaling van minstens 50% voorschot. Ofwel schrijft u ineens het volledige bedrag over, ofwel minstens 50% en brengt u het resterende saldo mee bij afhaling.

### **Gerechten:**

- Onze gerechten worden koud afgehaald. Bij afhaling zit er een informatiedocument bij hoe u alles heel eenvoudig kan opwarmen/klaarmaken.
- Alle prijzen op deze afhaalmenu zijn per persoon en inclusief BTW tenzij anders vermeld.

### **Afhalen:**

- De gerechten worden afgehaald tussen 11u30 en 14u30. Eén dag op voorhand krijgt u een vast tijdslot om uw bestelling af te halen. Dit kan telefonisch of per mail worden gecommuniceerd. Dit doen we om alles vlot te laten verlopen, zodat niet iedereen op hetzelfde moment komt afhalen.
- U mag op uw bestelformulier reeds vermelden welk tijdstip u het beste past. Hier wordt maximaal rekening mee gehouden.
- Als het tijdstip niet past of de tijdspanne is echt een probleem voor u, aarzel niet ons te contacteren.
- Voor vragen en/of extra info, contacteer ons gerust!



**Kim Sebrechts & David Torfs**

**De Smaakmeester**