



# Kerst en Oudjaar 2017 - 2018



Beste klant,

Om jullie ook met de feestdagen dagverse en huisbereide producten te kunnen blijven serveren, worden de keuzemogelijkheden tijdens deze periode wat beperkt.

In bijlage vindt u alle gerechten en bijhorende prijzen **(Incl. 6%BTW)**. Deze prijzen houden in dat u zelf de gerechten komt ophalen en achteraf het materiaal ook terug brengt. De afwas is eveneens bij de prijs inbegrepen als u het materiaal uiterlijk de dag na het afhalen terugbezorgt.

Het materiaal kan wel enkel vanaf 8 personen worden voorzien.

Tijdens de periode van de feestdagen heeft u de keuze uit verschillende koude en warme buffetten.

Twijfel niet om mij te contacteren bij vragen of in geval van specifieke wensen!

**NIEUW!!**

Komt u alles koud ophalen dan krijgt u een korting van 20%

Met vriendelijke groeten

Jeroen Stessens



## **Het klassieke koud en warm buffet**

### **Keuze van 4 koude gerechten**

- Gepocheerde Schotse zalm met mierikswortelsausje
- Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- Vitello Tonato "kalfshaas met tonijnsaus"
- Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnaaltjes
- Zwarte Woudham met duo van meloen
- Duo van gerookte makreel en forel met hun garnituren
- Salade van geitenkaas met spekjes en noten
- Graved lax met gin tonic "gemarineerde zalm"
- Tomaat met buffelmozzarella pomedoritomaat en pesto

### **Keuze van 4 warme gerechten**

- Vispannetje van de chef met witte wijnsaus
- Scharrolletjes met kreeftensausje
- scholfilet met preisausje
- Varkenswangetjes met st bernardus abt 12
- Wildstoofpotje met rode wijn en veenbessen
- Wild zwijnhaasje met rode wijnsaus
- Varkenshaasje met champignonroomsaus
- spareribs
- Koninginnenhapje "zonder koekjes"
- Kipfilet met pepersaus

### **Het mag wat meer zijn ?**

Voor 4 €pp. kan u 1 van de onderstaande gerechten als vervanger nemen van een van de bovenstaande.

- Hertefilet met Grand veneur saus
- roodbaars met romige preisaus en kokkeltjes



## Prijzen

<p><b>Koud buffet: €23,50</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afname mogelijk vanaf 8 personen.</li> <li>• Borden en bestek voorzien vanaf 10 personen.</li> </ul>
<p><b>Warm buffet: €26,00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afname mogelijk vanaf 8 personen.</li> <li>• Borden, bestek &amp; bain marie voorzien vanaf 10 personen.</li> </ul>
<p><b>Koud en warm buffet: €30,50</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afname mogelijk vanaf 12 personen.</li> <li>• Borden, bestek &amp; bain marie voorzien vanaf 10 personen</li> </ul>

## Steeds inbegrepen

- ✓ Gebruik van borden en bestek.
- ✓ Bestek is ingerold in servetten.
- ✓ In geval van warm buffet: warmhoudmateriaal en vuurtjes.
- ✓ Het koude buffet wordt op plateaus en in glazen kommen geserveerd.
- ✓ Bestek voor het uitserveren.
- ✓ Afwas van ons materiaal.

## Groenten (bij keuze van warm buffet of combinatie koud en warm buffet)

Keuze van 2 soorten

- Erwten en wortelen
- Boontjes met spek
- Witloofstronkjes
- Ratatouille
- Savooikool met spek
- Mix van seizoensgroentjes  
(knolselder/winterwortel/spruitjes/pastinaak/bloemkool)
- Appeltje met veenbessen



### **Aardappelen (bij keuze van warm buffet of combinatie koud en warm buffet)**

Keuze van 2 soorten

- Kroketten (zelf af te bakken, frietketel kan voorzien worden na afspraak)
- Puree
- Krieltjes met spek
- Gratin aardappelen

### **Bij keuze van koud buffet of combinatie koud en warm buffet**

- ✓ Sla
- ✓ Spirelli met rode pesto en zongedroogde tomaten
- ✓ Wortelen
- ✓ Aardappelsla
- ✓ Komkommerschijfjes
- ✓ Tomaten met ui
- ✓ Witte koolsla met ananas en curry
- ✓ Gekookte eitjes
- ✓ Slaatje van knolselder met Jonagold appel
- ✓ Assortiment koude sauzen "mayonaise, tartaar, cocktail"
- ✓ Broodjes en botertjes



## **Individuele gerechten**

### **Soepen per liter**

- ✓ Broodjes en botertjes inbegrepen
- Bisque van langoustines met rivierkreeftjes € 10,00
- kwartelroomsoepje met bospaddestoelen € 8,00
- Tomatensoep met balletjes € 6,50
- Champignonroomsoep € 6,50

### **Hoofdgerechten en varia per kg**

- Videe € 11,50
- Varkenswangetjes met st bernardus abt 12 € 17,50
- Wildstoofpotje met rode wijn en veenbessen € 17,50
- Verse Gratin € 5,50
- Verse kroketten ±33 stuks € 11,00
- Erwten en wortelen € 7,00
- Mix van seizoensgroentjes € 8,00  
(knolselder/winterwortel/spruitjes/pastinaak/bloemkool)

### **Desserten per stuk**

- ✓ Rijstpap met bruine suiker € 3,00 €
- ✓ Chocolademousse wit of bruin € 3,50 €
- ✓ Bavarois naar keuze (aardbei, advocaat) € 3,50 €