

## OVERZICHT VAN INHOUD

- Blz. 3-4: Aperitiefhapjes en Soepen
- Blz. 5-6: Koude- en warme voorgerechten
- Blz. 7-9: Koude hoofdgerechten vis, kaas en vlees
- Blz. 10-12: Warme hoofdgerechten vlees, wild, vis, veggie
- Blz. 13-14: Aanvulling op eigen menu, aardappelgerechten en sausen
- Blz. 15-16: Feestmenu's
- Blz. 17-20: Ideetjes om gezellig te tafelen
- Blz. 21-22: Pizza party, Kebab party, Zuiders all-inn
- Blz. 23-24: Het plateau, van tapas apéro tot hoofdgerecht, Party pan
- Blz. 25-26: Koude buffetten met aanvulling van warm
- Blz. 27-28: Carpaccio buffet, Breugeltafels
- Blz. 29-30: Ontbijtmanden, Waardebon
- Blz. 31-32: Brood, pralines, ijs , dranken, geschenkmanden
- Blz. 33-34: Praktische tips om zelf te koken en op te warmen

## KOUDE APERITIEFHAPJES

- ◆ Bordje rundscarpaccio met tartaar van rivierkreeftjes <sup>6001</sup> € 2,40/st.
- ◆ Borrelglasje met kipcarpaccio <sup>6002</sup> € 2,20/st.
- ◆ Borrelglasje Italiaanse ham met meloen <sup>6003</sup> € 2,20/st.
- ◆ Glasje gerookte zalm met granny smith & zure room <sup>6004</sup> € 2,30/st.
- ◆ Glasje grijze garnaalcocktail <sup>6005</sup> € 2,30/st.
- ◆ Bordje krokante scampi en curry <sup>6006</sup> € 2,30/st.
- ◆ Griekse fetasalade met olijven “Veggie” <sup>6009</sup> € 3,00/st.

## WARME APERITIEFHAPJES

- ◆ Bladerdeeghapjes assortiment per 20 verpakt <sup>6007</sup> € 25,00
- ◆ Bruschetta: spinazie/tomaat, salami/kaas, Pomodori <sup>6010</sup> € 1,50/st.
- ◆ Mini pizza / mini worstenbroodje <sup>6011</sup> € 1,50/st.
- ◆ Mini quiches(6st.) : 2 méditerranée, 2 ricotta/spinazie, 2 ham/prei/duvel <sup>6012</sup> € 18,00



10 á 15 min. in voorverwarmde oven 160°C

## FEESTELIJKE SOEPEN

- ◆ Tomatensoep met balletjes (met of zonder room) <sup>6101</sup> € 5,50/L.
- ◆ Velouté van witloof met gerookte zalmsnippers <sup>6102</sup> € 6,50/L.
- ◆ Velouté van asperge met tomaat <sup>6103</sup> € 6,50/L.
- ◆ Velouté van pompoen met vleugje calvados <sup>6104</sup> € 6,50/L.
- ◆ Velouté van boschampignon met krokante pancetta <sup>6105</sup> € 7,50/L.

**Deze soepen zijn ook heerlijk als aperitiefhapje (8 personen uit 1 liter soep)**

**NIEUW**

- ◆ Fleur de Camenbert  
(met 12 broodjes vergezeld van 300g Camenbert, om af te bakken)  
en bijpassende charcuterie

€ 25,95



12 min. in voorverwarmde oven 180°C á 200°C

## KOUDE VOORGERECHTEN

- ◆ Bordje rundscarpaccio met tartaar van rivierkreeft <sup>6201</sup> € 12,00/st.
- ◆ Carpaccio bord, **enkel vlees**, zelf te garneren <sup>6207</sup> € 5,50/st.
- ◆ Jachtbordje, trio van wildpastei met bijpassende confituren, gebakken appeltjes en geroosterde pijnboompitten <sup>6203</sup> € 11,50/st.
- ◆ Korfje Italiaanse ham met meloenparels, fruitgarnituur en bieslooksausje <sup>6204</sup> € 11,50/st.
- ◆ Hedendaagse grijze garnaalcocktail <sup>6202</sup> € 12,00/st.
- ◆ Trio van 't huis, cannelloni van kalf, wildpaté en Italiaanse ham met meloen <sup>6205</sup> € 12,00/st.
- ◆ Bordje gerookte zalm, rode biet, bloedappelsien met dressing Griekse yoghurt <sup>6206</sup> € 12,00/st.
- ◆ Weckpotje "veggie": fijne salademix, rode biet, geitenkaas, notenmengeling <sup>6208</sup> € 9,90/st.

*TIP van uw slager: Serveer deze gerechten met stokbrood en boter!*

## WARME VOORGERECHTEN

- ◆ Koninginnehapje (bladerdeegje apart) <sup>6301</sup> € 4,50/st.
- ◆ Oostends visgebakje (bladerdeegje apart) <sup>6302</sup> € 8,00/st.
- ◆ Vissersbootje of visschelp: rijkelijk gevuld met diverse vissoorten <sup>6303</sup> € 9,00/st.
- ◆ Scampi Diabolique (6 stuks) op een bedje van pasta <sup>6304</sup> € 10,50/st.
- ◆ Vispannetje vergezeld met puree <sup>6305</sup> € 12,00/st.
- ◆ Vol au vent <sup>1103</sup> € 15,90/kg.
- ◆ Vol au vent van vis <sup>1131</sup> € 28,50/kg.
- ◆ Quiche met geitenkaas en tomaat, afgewerkt met een fris slaatje “veggie” <sup>6320</sup> € 9,50/st.
- ◆ Quiche met courgettes en tomaat, afgewerkt met een fris slaatje “veggie” <sup>6321</sup> € 9,50/st.
- ◆ Kaas- en garnaalkroketten te verkrijgen in onze winkel



15 á 20 min in voorverwarmde oven 180°C

## KOUDE HOOFDGERECHTEN

### VIS

- ◆ Zalmschotel: Gekookte zalm, tomaat garnaal, hespenrolletje met asperges salami, rosbief, gevuld eitje, rauwkostgroentjes, aardappelsla en sausjes. <sup>6805</sup> € 18,00/pp.
- ◆ Gevarieerde visschotel met krabschelp: Gekookte zalm, Oostends vissersmandje, gerookte vissoorten, schelpje gevuld met exotische krab, gevuld eitje, rauwkostgroentjes, aardappelsla en sausjes <sup>6807</sup> € 22,50/pp.

**NOTA: Zwarte schalen met deksel zijn niet afwasmachinebestendig!!!**

## KOUDE HOOFDGERECHTEN

### KAAS

- ◆ Kaasschotel: assorti van 9 traditionele kazen gegarneerd met vers fruit, gedroogde vruchten en voorzien van naamkaartjes <sup>6901</sup> € 16,00/pp.
- ◆ Kaasschotel “EXTRA”: schotel als voorgaande met aanvulling van tapas <sup>6902</sup> € 19,50/pp.
- ◆ Kaasschotel aangevuld met wildpastei: Assorti van 6 traditionele kazen, 3 soorten wildpastei, konfijten en garnituur <sup>6903</sup> € 19,50/pp.
- ◆ Kaasschotel “DE LUXE” min 4 pers.: Assorti van 5 klassieke en 5 luxe kazen in buffetvorm, gegarneerd met vers fruit, gedroogde vruchten, konfijt, voorzien op leiplaat of houten plateau <sup>6904</sup> €19,50/pp.

*TIP van uw slager:  
Serveer deze gerechten met stokbrood, mini broodjes, notenbrood, rozijnbrood  
of karrewiel wit/bruin .*

**NOTA: Zwarte schalen met deksel zijn niet afwasmachinebestendig!!!**

*KOUDE HOOFDGERECHTEN*  
*VLEES*

- ◆ Vleeswarenschotel: charcuterie met 2 salades gearneerd op schotel <sup>6801</sup> € 11,00/pp.
- ◆ Vleeswarenschotel "EXTRA": extra halve tomaat gevuld met grijze garnalen <sup>6802</sup> € 14,00/pp.
- ◆ Gevarieerde vleeschotel: rauwe ham soorten, runds- en varkensgebraad, gekookte ham, kippenboutje, gebakken kalkoenwit, salami, paté, fricandon met kriekjes, groentjes, fruit en aangepaste sausjes <sup>6803</sup> € 17,50/pp.
- ◆ Kippenschotel: stukjes gebraden kip, gevuld eitje, tomaat garnaal, hespenrolletje met asperges, salami, rosbief, rauwkostgroentjes, aardappelsla en sausjes <sup>6804</sup> € 16,00/pp.
- ◆ Buffetten, breugeltafels en paella: verdere info in brochure

**NOTA: Zwarte schalen met deksel zijn niet afwasmachinebestendig!!!**



*WARME HOOFDGERECHTEN*  
*VLEES*

- ◆ Orloffgebraad met vleessaus met pittige kaassaus\* 6601 € 13,50/pp.
- ◆ Varkenshaasje in streekbiersausje\* 6602 € 14,00/pp.
- ◆ Kalkoen à Paris aangevuld met bloemkool, broccoli en wortelen in saus 6604 € 15,00/pp.
- ◆ Gevulde kalkoenfilets, farce van gehakt, veenbessen,  
pistachenoten in rode wijnsaus\* 6605 € 14,95/pp.
- ◆ Carrousel van stoofpotje (kalkoen, vis en wild) met aangepaste sausjes\* 6606 € 17,95/pp.

*AARDAPPELBEREIDINGEN WEL INBEGREPEN*

*Keuze uit: Verse kroketten (6/pers.), gratin of puree*

*\*GROENTEN NIET INBEGREPEN!!*

## WARME HOOFDGERECHTEN

### WILD

- ◆ Konijnrollade met four roses whisky saus\* 6607 € 14,50/pp.
- ◆ Parelhoenborstje “Veronique”, archiducsaus vergezeld van witte druiven\* 6603 € 13,95/pp.
- ◆ Eendenborstfilets in portosaus of à L’Orange 6608 € 15,50/pp.
- ◆ Everzwijnfilet met calvados roomsausje\* 6609 € 17,95/pp.
- ◆ Jachtcarrousel verfijnd met aangepaste sausjes  
(trio van hert, everzwijn en fazant) (min 4 pers.)\* 6610 € 24,50/pp.

*AARDAPPELBEREIDINGEN WEL INBEGREPEN*

*Keuze uit: verse kroketten (6/pers.), gratin of puree*

*\*GROENTEN NIET INBEGREPEN!!*

**Wildgerechten te verkrijgen tot eind januari**

## WARME HOOFDGERECHTEN

### VIS

- ◆ Kabeljauwhaasje dijonaise afgewerkt met preistoemp en mosterdsaus <sup>6611</sup> € 18,50/pp.
- ◆ Trio van vis: tong, zalm, kabeljauw op een bedje van fijne groenten, dugleré <sup>6612</sup> € 20,90/pp.
- ◆ Scampi (12) van de chef afgewerkt met fijne groentjes met pasta of puree <sup>6613</sup> € 19,90/pp.
- ◆ Veggies: Risotto met boschampionns, afgewerkt met parmezaanschilders en bladpeterselie <sup>6614</sup> € 14,00/pp.

### AARDAPPELBEREIDINGEN WEL INBEGREPEN

*Keuze uit: verse kroketten (6/pers.), gratin of puree*

## AANVULLING OP EIGEN MENU (WARM HOOFDGERECHT)

- ◆ Groenteboeket: gebakken witloof, duo van wortelen en broccoli, boontjes met spek <sup>6701</sup> € 5,95/pp.
- ◆ Wintergarnituur: gebakken witloof, spruitjes, peertje in rode wijn, wondappeltje (veenbes)  
bouché gevuld met boschampionns <sup>6702</sup> € 8,95/pp.
- ◆ Wintergroentengratin: gratin van vergeten groenten: brunoise van raapjes, pastinaak  
butternut, knolselder en aangevuld met spruitjes,  
worteltjes en broccoli <sup>6703</sup> € 6,50/pp.
- ◆ Gevuld appeltje met veenbessen <sup>1122</sup> € 14,90/kg.
- ◆ Gestoofde peertjes in rode wijn <sup>1123</sup> € 14,90/kg.
- ◆ Chutney van appel met veenbessen <sup>1162</sup> € 16,50/kg.

## AARDAPPELGERECHTEN

- ◆ Verse aardappelkroketten <sup>6501</sup> € 0,35/st.
- ◆ Aardappelpuree <sup>6502</sup> € 9,50/kg.
- ◆ Rosti (per 10 stuks) <sup>6503</sup> € 5,95/verp.
- ◆ Aardappelgratin <sup>6504</sup> € 12,00/kg.
- ◆ Amandelkroketten <sup>6505</sup> € 0,45/st.

## HUISGEMAAKTE SAUSEN

- ◆ Sausen (per ½ liter) streekbier-, Archiduc-, Parisienne-, rode wijn-, porto-, sinaasappel-, oesterzwammen en cantharellensaus. <sup>6400 6411</sup> € 7,00/½ liter

### *MENU 1* 7501

- ◆ Assorti warme hapjes (3st.) € 27,50/pp.
- ◆ Koninginnehapje
- ◆ Tomatensoep met balletjes + broodje
- ◆ Konijnrollade met four roses bourbon whisky, groenteboeket en kroketten
- ◆ Chocolademousse

### *MENU 2* 7502

- ◆ Assorti warme hapjes (3st.) € 32,00/pp.
- ◆ Klassieke visschelp
- ◆ Velouté van pompoen + broodje
- ◆ V-haasje met streekbiersausje, groenteboeket en kroketten
- ◆ Kerst-/ eindejaarsgebak

### *KINDER MENU 1* 7505

- ◆ Tomatensoep + broodje € 9,95/pp.
- ◆ Jungle burgers met appelmoes en puree of frietjes of 4 kroketten
- ◆ Kindersuprise en geschenkje

### *MENU 3* 7503

- ◆ Assorti warme hapjes (3st.) € 37,00/pp.
- ◆ Scampi Diabolique op een bedje van pasta
- ◆ Velouté van witloof met gerookte zalmsnippers + broodje
- ◆ Gevulde kalkoenfilets met wintergroentengratin en kroketten
- ◆ Kerst -/ eindejaarsgebak

### *MENU 4* 7504

- ◆ Assorti warme hapjes (3st.) € 46,00/pp.
- ◆ Bordje gerookte zalm, rode biet, bloedappelsien met dressing Griekse yoghurt + broodje
- ◆ Velouté van asperge met tomaat + broodje
- ◆ Jachtcarrousel verfijnd met sausjes, wintergarnituur en kroketten/ gratin.
- ◆ Dessertbuffet of ijstaart (vanaf 4 personen)

### *KINDER MENU 2* 7506

- ◆ Tomatensoep + broodje € 10,50/pp.
- ◆ Vol au vent met puree of frietjes of 4 kroketten
- ◆ Kindersuprise en geschenkje

## IDEETJES OM GEZELLIG TE TAFELN

- ◆ FEESTFONDUE: samengestelde schotel van extra malse stukjes runds-, varkensvlees kipfilets, fondueballetjes en spekvinkjes 7001 € 12,00/pp.
- ◆ FEESTFONDUE ALL-IN: feestfondue + saladeschotel\*+ aardappelsla + sausjes\*\* 7004 €18,00/pp.
- ◆ KINDERFONDUE: samengestelde schotel : kipfilets, fondueballetjes en spekvinkjes 7002 € 8,00/pp.
- ◆ KINDERFONDUE ALL-IN: kinderfondue + kids koude groentjes + sausjes\*\* 7005 € 12,00/pp.
- ◆ FONDUE anno 2022: samengestelde schotel voor eindejaar; extra malse stukjes runds, varkenshaas, kalkoen, kip, fondueballetjes en spekvinkje 7003 €14,00/pp.
- ◆ FONDUE anno 2022 ALL-IN: fondue anno 2022 + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\* 7006 €20,00/pp.

*\*Saladeschotel: slamix, tomaten/fijne boontjes, geraspte wortelen, witte kool, komkommer/pasta*

*\*\*Sausjes: assortiment van cocktail, tartaar, zigeuner, look, look met fijne groenten*



## IDEETJES OM GEZELLIG TE TAFELEN

- ◆ FEESTGOURMET: 10 variëteiten, Rundsteak, varkenslapje, kipfilet, chipolata, gekruid varkenslapje, gevogelte saté, varkenssaté, mini hamburger, kippengyros en ei met spek <sup>7101</sup> € 14,00/pp.
- ◆ FEESTGOURMET ALL-IN: feestgourmet + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\* <sup>7106</sup> € 21,50/pp.
- ◆ KINDERGOURMET: kipfilets, varkenslapje, hamburger en chipolata <sup>7102</sup> € 9,00/pp.
- ◆ KINDERGOURMET ALL-IN: kindergourmet + kids koude groentjes + sausjes\*\* <sup>7107</sup> € 13,00/pp.
- ◆ GOURMET anno 2022: samengestelde schotel voor eindejaar: tournedos met kruidenboter, everzwijnfilet, kipfilet, chipolata, koteletje van lam, hamburger, varkenshaasje met spek, zigeunerschnitzel <sup>7103</sup> € 17,00/pp.
- ◆ GOURMET anno 2022 ALL-IN: gourmet anno 2022 + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\* <sup>7108</sup> € 22,00/pp.

*\*Saladeschotel: slamix, tomaten/fijne boontjes, geraspte wortelen, witte kool, komkommer/pasta*

*\*\*Sausjes: assortiment van cocktail, tartaar, zigeuner, look, look met fijne groenten*

## IDEETJES OM GEZELLIG TE TAFELEN

- ◆ TAFELGRILL: samengestelde vleeschotel niets gepaneerd: entrecote, varkensmedaillon, everzwijnfilet, kalkoenfilet, kalfslapje, lamskoteletje met kruidenboter, kipfilet, chipolata spiesje en mini hamburger natuur <sup>7201</sup> € 16,00/pp.
- ◆ TAFELGRILL ALL-IN: tafelgrill + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\* <sup>7202</sup> € 22,00/pp.
- ◆ TEPANYAKI: schotel van vlees en vis: tournedos, finette, kipfilet, spekreepjes, lamskoteletje, feestworstje, kalfslapje, mini hamburger, kwarteleitje, (min 4 pers.) <sup>7301</sup> €18,50/pp.
- ◆ TEPANYAKI ALL-IN: tepanyaki + grill en groentespies en een fijne salademix + sausjes\*\* <sup>7303</sup> € 27,00/pp.
- ◆ TEPANYAKI DE LUXE: tepanyaki, maar aangevuld met: scampi met bacon en zalmfilet en coquilles (min 4 pers.) <sup>7302</sup> € 22,00/pp.
- ◆ TEPANYAKI DE LUXE ALL-IN: tepanyaki de luxe + grill en groentespies en een fijne salademix + sausjes\*\* <sup>7304</sup> € 30,00/pp.

*\*Saladeschotel: slamix, tomaten/fijne boontjes, geraspte wortelen, witte kool, komkommer/pasta*

*\*\*Sausjes: assortiment van cocktail, tartaar, zigeuner, look, look met fijne groenten*

## *IDEETJES OM GEZELLIG TE TAFELEN*

- ◆ WILDGOURMET: samengestelde wildsoorten op schotel: eend, everzwijn, fazant, haas, hert en parelhoen. (min 4 pers.) <sup>7104</sup> € 21,00/pp.
- ◆ WILDGOURMET: met 4 aangepaste wildsausjes (cantharellen-, oesterzwammen-, portosaus, Archiduc met witte druiven) <sup>7105</sup> € 26,00/pp.
- ◆ WILDGOURMET ALL-IN: wildgourmet + grill en groentespie en een fijne salademix, met aangepaste sausjes <sup>7109</sup> € 33,00/pp.

## *AANVULLING SALADESCHOTEL KOUD OF WARM, SAUSJES*

- ◆ SALADESCHOTEL: Slamix, tomaten/fijne boontjes, geraspte wortelen, witte kool, komkommer/pasta, aardappelsla <sup>7401</sup> € 7,50/pp.
- ◆ GRILL EN GROENTESPIE (WARM): spiesje van boontjes met spek, - mini witloof, - champ. - kersttomaatje/courgette en krielpatatjes <sup>7404</sup> € 8,50/pp.
- ◆ POTJES SAUS: (<150gr) cocktail, tartaar, zigeuner, curry, look en look met groenten <sup>7403</sup> €2,00/stuk.

# !!! Pizza Party !!!

€ 17,00/pp. 8105

**NIEUW**

**GEZELLIG**



**LEUK**

**LEKKER!**

Wij verrassen U met 6 mini pizzabodems per persoon, 2 kaassoorten, 2 soorten pizzasaus en een 20 bijpassende ingrediënten o.a. gekookte ham, Italiaanse ham, chorizo, kip, gehakt, gerookte zalm, ansjovis,...

Waarborg: €20 (cash te betalen)

Gebruik oven: €10 (cash te betalen)

## KEBAB PARTY!! 8113

vanaf 2 pers. (€ 15,00/pp)

**zonder zorgen een super lekkere pitta klaarmaken? Het Kan!**

- \* Kebabspies op een plankje, keuze uit kip of varken (500gr)
- \* 6 wraps of 4 flaguettes
- \* ijsbergsla / tomaatjes / witte kool / wortelen / rode ajuringen en gebakken krieltjes
- \* Look- en cocktailsaus.

**Stop de spiesen ± 45 á 50 min in de oven op 160°C en genieten maar!**

**Bekijk gerust ook ons promofilmje voor de volledige bereidingswijze!**



## ZUIDERS ALL-IN

*Deze formule brengt het Zuiderse bij U thuis, 4 gangen menu*

Tapas: olijven, ansjovis, tomaatjes, Spaanse ham, frutti de Napoli

Voorgerecht: zuiderse ham met meloen

Soepje: gazpacho met fijne groentjes

- ◆ Paella mixta: kip, spekblokjes, vismix 7601 € 29,00/pp.
- ◆ Paella royale: extra konijn- en visstukjes, mosselen 7602 € 33,00/pp.
- ◆ Paella de luxe: extra visbrochette 7603 € 37,00/pp.

**\*\*Vanaf 15 personen kunnen we de paella bij U thuis bereiden!!!**

*(periode april tot en met sept)*

TOPPER

## HET PLATEAU

Zowel aan de salontafel als aan de feesttafel!  
Binnen of buiten!! Reserveer tijdig!! Beperkte plateau's !!



- ◆ Plateau apéro: variatie van tapas, 18 verschillende o.a. tapenade met koekje, wrap met zalm, grillworst, olijven, brie/vijgenbrood, haring honing mosterd, Italiaanse ham, meloen, ... 8101 € 14,00/pp.
- ◆ Plateau apéro & 3 kazen: apéro aangevuld met 3 Franse kazen en brood 8102 € 19,00/pp.
- ◆ Plateau apéro & party pan : Mini kippenboutjes, pittige gehaktballetjes, mini ribbetjes, grillworst op schijfjes, mini kipsaté, kruidenspek op schijfjes, aangepast dipsausje (min. 4 pers.) 8109 € 24,00/pp.

**NOTA: Zwarte schalen met deksel zijn niet afwasmachinebestendig!!!**

## HET PLATEAU

- ◆ Plateau hoofdmaaltijd koud: apéro aangevuld met extra variaties o.a. kipcarpaccio  
honingtomatje met garnaal, hespenrolletjes met asperges,  
gevuld eitje afgewerkt met parmezaankrokantje en gedroogde ham  
3 soorten rauwkost, brood en botertje <sup>8103</sup> € 25,00/pp.
  - ◆ Plateau hoofdmaaltijd koud én warm: plateau hoofdmaaltijd koud + warm: scampi, pittige  
balletjes, kipknabber, gebak./gekruidе krieltjes <sup>8104</sup> € 30,00/pp.
- Waarborg : € 50 (cash te betalen)**

## PARTY PAN

Een gezellige avond onder vrienden, dat kan ook met warme versnapering !  
Het enige dat U nog moet doen is de stekker in het stopcontact steken en genieten !

- ◆ Party pan: het assortiment bestaat uit 6 verschillende hapjes : mini kippenboutjes,  
mini ribbetjes, pittige gehaktballetjes, grillworst op schijfjes, mini kipsatés,  
gebakken kruidenspek en een aangepast dipsausje erbij.

Schakel de pan op stand 2 en na 30 min. zijn de hapjes klaar !

€ 48,00/6 à 8 pp.

**Waarborg : € 20 (cash te betalen) Gebruik oven : € 10**



## BUFFET KOUD

- ◆ Klassiek buffet: tomaat garnaal klassiek, Italiaanse ham met meloen, stukje gegrilde kip, rundsgebraad, salami, gevuld eitje, hespenrolletje met asperges, groentebuffet, aardappel-en pastasalade, sausjes, 3 mini pist., boter <sup>7701</sup> € 20,50/pp.
- ◆ Trendy buffet: klassiek + perzik gevuld met tonijn + varkensgebraad met vers fruit <sup>7702</sup> € 23,50/pp.
- ◆ Royal buffet: tomaat garnaal klassiek, Italiaanse ham met meloen, rundsgebraad, gevuld eitje, hespenrolletje met asperges, varkensgebraad met vers fruit, perzik met tonijn, exotisch gevulde ananas, carpaccio van kip, groentebuffet, aardappel- en pastasalade, sausjes, 3 mini pist. en boter <sup>7703</sup> € 25,00/pp.
- ◆ Gastronomisch buffet: royal met de keuze van exotische gevulde ananas of assortiment van patés met confituren (wildseizoen) <sup>7704</sup> € 25,00/pp.
- ◆ Belle-Vue buffet: Royal + gepocheerde zalm <sup>7705</sup> € 29,00/pp.
- ◆ Aanvulling op buffet: **Keuze uit**: gevulde ananas met krab en scampi **OF** gerookte vissoorten met garnering van gesnipperde ui en peterselie **OF** gepocheerde roze zalm <sup>7706</sup> € 7,00/pp.

**NOTA: Zwarte schalen met deksel zijn niet afwasmachinebestendig!!!**



*BUFFET WARM*  
*AANVULLING OP KOUD BUFFET*

- ◆ Soep: keuze uit: tomaat-, romige sla-, broccoli-, asperge-, pompoen- of kervelsoep
- ◆ Warme gerechten: keuze uit 2 onderstaande gerechten:
  - Kalkoenstoofpotje
  - Duo van tong en zalm in witte wijnsaus
  - Medaillongebraad met vleessaus
  - Scampi in roze pepersaus (5 st.)
  - Kalkoengebraad sinaasappelsaus met gember
- ◆ Aardappelbereiding: keuze uit kroketten, gratin of krielaardappeltjes
- ◆ Warme groenten: keuze uit 3 soorten warme groenten:  
gebakken witloof, bloemkool/broccoli, erwtjes & wortelen, spruitjes,  
savooi, schorseneren in witte saus of fijne boontjes <sup>7710</sup>

€ 15,00/pp.

*DESSERTBUFFET*

- ◆ Assortiment van zoetigheden: javanais, misérable, bavarois, rijstpap, chocomousse,  
profiteroles, fruitsla,... <sup>7709</sup>

€ 9,50/pp.

## CARPACCIO BUFFET

(Vanaf 6 personen) <sup>7707</sup>

*Een verfijnd “walking diner” buffet met tal van carpacciosorten zorgen heel het jaar door voor een zomers gevoel!!!*

- ◆ Carpaccio van kip met citrusvinaigrette en Parmezaan schilfers
- ◆ Carpacciorolletje van rund, balsamico, komkommer, zongedroogd tomaatje, kaaskrokantje
- ◆ Carpaccio van gerookte zalm afgewerkt met verse dille
- ◆ Carpaccio van tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum
- ◆ Carpaccio van kalf, tonijnsaus en kappertjes
- ◆ Carpaccio van Italiaanse ham met meloenparels
- ◆ Carpaccio pastrami/pancetta
- ◆ Deze schotels worden aangevuld met een salademix, vinaigrette, pasta, broodjes & boter

€ 26,50 / pp

## BREUGELTAFELS

- ◆ Breugel nr. 1: Gentse kop met mosterd, boeren frikadon met kriekjes, droge worst, boerenworst, gekookt eitje, natuurham, Brugse ham, zwarte pens met appelspijs, rauwkostsalade, aardappelsla, sausjes, variatie van broodsoorten en botertje  
dessert: rijstpap met bruine suiker <sup>7801</sup> € 16,50/pp.
  
- ◆ Breugel nr. 2: breugel nr. 1 + witte pens , seizoen gebonden paté met conf.  
dessert: + vlaai <sup>7802</sup> € 18,50/pp.
  
- ◆ Breugel nr. 3: breugel nr.2 + fricadellen (warm) i.p.v. frikadon, gebakken kippenboutje <sup>7803</sup> € 20,50/pp.
  
- ◆ Breugel nr. 4: breugel nr. 3 + soepje: keuze uit tomatensoep of erwtensoep, variatie van hoevekazen,  
dessert + appelcake € 23,00/pp.

## ONTBIJTMANDEN

*De ontbijtmanden kunnen vanaf 7.30 uur afgehaald worden.  
Thuislevering mogelijk, mits kleine vergoeding.*

Volwassenen:	assortiment van mini boterkoekjes; croissant en pistolets, sandwiches, fruitsla, yoghurt, granola, choco, confituur, hartig wafeltje en praline. broodbeleg waaronder: jonge kaas, 2 kazen gegaardeerd, gekookte ham, fijnkost, kippenwit, Italiaanse- en Brugse ham afgewerkt met meloen en rood fruit. cava en fruitsap	€ 22,00/pp.
Kids:	assortiment kindvriendelijk aangepast + chocomelk of fristi	€ 14,00/pp.
Speciale gelegenheden!	chocoladeroois of -cravatte??	€ 4,00/st.

## WAARDEBON

*Op zoek naar een origineel cadeau?*

*We bieden U het ideale geschenk dat letterlijk in de smaak valt.*

*Het bedrag kan door U zelf gekozen worden.*

*Contacteer ons voor meer info of kom langs in de winkel.*



Marktstraat 12  
9111 Puivelde - Belsele  
tel. 03 772 27 79  
www.jacobsderoover.be  
jacobs.de.ro@skynet.be

## WAARDEBON

ter waarde van  euro

uitgiftedatum \_\_\_\_\_

geldig tot \_\_\_\_\_

geschonken door \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## *BROOD EN GEBAK*

Brood: ruime keuze uit broodsoorten, sandwiches, pistolets, boterkoeken,  
Franse broden, karrewiel (wit, bruin, meergranen), ...

Gebak: ruime keuze uit drooggebak, taarten van 1 tot ..... personen.

## *PRALINES*

Zoetigheden en pralines (seizoensgebonden), Valentijn, Pasen, Moederdag, Vaderdag, Sinterklaas,  
Kerst, verkrijgbaar in geschenkverpakking.

## *IJS*

Soorten: vanille, chocolade, mokka, aardbei, stracciatella, brésilienne,  
passie, mango, soja, suikervrij

IJSTAARTEN TIJDENS DE FEESTDAGEN EN SPECIALE GELEGENHEDEN  
TE VERKRIJGEN! (Vanaf 4 pers.)

## *DRANKEN*

Variatie van frisdranken, fruitsappen, cava, wijnen, gins enz. Verkrijgbaar in geschenkverpakking.

## *GESCHENKMANDEN*

Geschenkmanden worden naar believen van de klant gevuld.



*Prijzen zijn geldig vanaf december 2023 tot en met november 2024.*

*\*Marktgebonden zijn prijschommelingen mogelijk!*

## WENST U LIEVER ALLES ZELF TE BEREIDEN?

Dat kan uiteraard ook, alle vleessoorten te verkrijgen:

Rundgebraad, entre-côte, tournedos, filet, chateaubriand,...

Kalfsgebraad, -filet,...

Varkensgebraad, -haasje, -mignonette, - kroontje,...

Kalkoen, kip, parelhoen, konijn,...

Wildsoorten: fazant, ree, everzwijn, hert, haas,... ( 2 dagen op voorhand te bestellen)

Gevulde feestproducten keuze uit kalkoen, parelhoen, kwartel, piepkuiken, duif en  
keuze vulling: krieken, champignons, appelen rozijnen, mandarijntjes of met truffel.

Gevulde kalkoenfilet, (ideaal voor < aantal)

*We danken U voor het vertrouwen dat U in onze zaak stelde  
en hopen dat 2024 een jaar wordtt. waar alles terug mogelijk is.*

*Alvast fijne feestdagen. van gans het slagersteam.*