

Traiteurdienst feestdagen 2011- 2012

Voorgerechten en hapjes

<i>Verwelkomingsbordje van 3 koude en 2 warme hapjes</i>	7.50€
<i>Krokant gebakken makreel jus van kokkels en zeesla</i>	12.00€
<i>Gerookte zalm met toast</i>	12.00€
<i>Krokantje gevuld met kreeft op baby-leaves coulis van waterkers</i>	15.00€
<i>Jonge tarbot luchtig schuim van eierdooier opgewerkt met citroenolie rode biet en green peas</i>	18.00€
<i>Sint-Jakobsmossel op een crumble van zoutig deeg dressing met Wasabi-eitjes canneloni van komkommer en zure room</i>	18.00€
<i>Foie gras met notenttoast</i>	22.00€
<i>½ kreeft in schoonzicht</i>	20.00€
<i>½ doz oesters fines de claires</i>	dagprijs

Hoofdgerechten

<i>Fazantsneetjes zoete spruitjes aardappelgebakje geparfumeerd met truffel</i>	20.00€
<i>Fazant Brabaçonne</i>	20.00€
<i>Rundstournedos met romige crèmes van wortel en knolselder krokante venkel op zijn mash</i>	22.00€
<i>Hertgebraad met veen bessen en peertje Dauphinoisaardappelen</i>	23.00€
<i>Koud buffet (assortiment van vlees, vis, salades, sausjes, broodjes,1/2kreeft)</i>	40.00€

Desserts

<i>Crème Brûlée</i>	6.00€
<i>Soepje van rode bosvruchten onder gekoelde sabayon</i>	6.00€
<i>Valrhonagebakje met citruspartjes</i>	8.00€