

RECEPTIEHAPJES

Lepelhapje	€ 01,35
Schotel van rauwe groenten met dipsausje	€ 01,20
Kaasschotel aperitief	€ 01,35
Parmaham met meloentje (glaasje)	€ 01,50
Oester	Dagprijs
Kaasbolletje	€ 01,20
Garnaalkroketje	€ 01,50
Warm bladerdeeggebakje	€ 01,20
Mini-pizza	€ 01,20
Scampi met tartaarsausje	€ 01,35
Scampi met tartaarsausje en aardappel	€ 02,20
Kippenboutje	€ 01,20
Aperitiefglaasje	€ 01,50
Assortiment van 5 verschillende hapjes (2 warme hapjes, 1 koud lepelhapje, 2 aperitiefglaasjes)	€ 08,00
Aperitiefbord van de chef (oester, koude en warme lepelhapjes, aperitiefglaasjes)	€ 15,00
Tapas (uitgebreid assortiment – per persoon)	€ 15,00
Tapas (klein assortiment – per persoon)	€ 07,00

DIVERSEN

Piccolo's (met diverse vis- en vleessoorten) € 01,30

-als hongerstiller: 4 à 5 stuks/persoon

-als broodmaaltijd: 6 à 7 stuks/persoon

Supplement fruitschotel € 22,00

SOEPEN

Bloemkoolsoep met spekreepjes	€ 04,50
Velouté van asperges	€ 04,50
Roomsoep van broccoli	€ 04,50
Romig soepje van boschampignons	€ 04,50
Roomsoep van waterkers	€ 04,50
Kippenroomsoep	€ 04,50
Roomsoep van pompoen	€ 04,50
Romig soepje van tomatomaat	€ 04,50
Roomsoep van witloof	€ 04,50
Bisque van kreeft met verse grijze garnalen	€ 08,50

N.B.: wij rekenen 1 liter soep per persoon

KOUDE VOORGERECHTEN – VIS

Carpaccio van rode tonijn	€ 17,80
Noorse zalm in schoonzicht gegarneerd met Schotse zalm en grijze garnalen	€ 17,00
Gemarineerde zalm met gedroogde rode bessen	€ 17,00
Gemarineerde zalmblokjes met parelcouscous & komkommer	€ 17,00
Trio van zalm met groenten garnituur	€ 20,70
Schotse zalm met mozzarella en tomaatjes	€ 17,00
Zee variatie (Noorse zalm–grijze garnalen–krab)	€ 17,00
Opgevulde ananas (zalm–grijze garnalen–krab)	€ 20,00
Salade van verse grijze garnalen	€ 20,00
Bordje van de chef (Schotse zalm–grijze garnalen–krab)	€ 17,80
Noorse visschotel (Schotse zalm–heilbot–krab–gerookte forel–grijze garnalen–paling–zeetongrolletje)	€ 22,00
Asperges met gerookte zalm	€ 18,00
Tomaat mozzarella met gerookte zalm	€ 18,00
Huwelijk van Schotse zalm & heilbot en tomaat met grijze garnalen	€ 20,00
Huwelijk van gerookte zalm met coquille	€ 23,00
Vers gekookte kreeft in schoonzicht	Dagprijs
Holle oesters uit Oléron	Dagprijs
Kreeft/krab/verse coquilles met garnituur	€ 27,50

KOUDE VOORGERECHTEN – VLEES

Waaier van wildpastei met huisbereide konfijt	€ 15,50
Meloen met parmaham	€ 17,00
Coppa met pastei van ganzenlever en krententoast	€ 21,00
Huisbereide terrine van ganzenlever met ajuin konfijt	€ 21,00
Slaatje van gerookte eendenborst met honingvinaigrette	€ 18,00
Carpaccio van rund met pestosausje en Parmezaan krullen	€ 16,50
Vitello tonato	€ 16,50
Vitello tonato met coquille	€ 20,00
Asperges met Italiaanse ham	€ 18,00
Tomaat mozzarella met Italiaanse ham	€ 18,00

WARME VOORGERECHTEN – DIVERSEN

Kikkerbiljetjes met saus naar keuze (Provençaals, lookboter of room)	€ 19,00
Parmezaanse kroketjes	€ 13,20
Kalfszwezeriken in dragonsaus	€ 25,30
Lamstongetjes (2 stuks/pp) in currysaus	€ 16,00
Asperges op Vlaamse wijze	€ 18,00

WARME VOORGERECHTEN – VIS

Kroketten van hand gepelde grijze garnalen met bordje rauwe groenten	€ 16,00
Noorse zalm in kreeftensaus	€ 17,30
Noorse zalm in romig sausje met kampernoelies en tagliatelle	€ 18,00
Noorse zalm in krokant jasje met Schotse zalm	€ 21,00
Vissersschuitje	€ 20,00
Tarbot op grootmoeders wijze met currysaus	€ 26,00
Knapperig gebakken tarbot op bedje van wilde rijst	€ 26,00
Zeeduivel in saffraan saus	€ 26,00
Zeetongrolletjes in kreeften- of dragonsaus	€ 21,00
Duo van zeetongrolletjes en Schotse zalm in romig sausje	€ 22,00
Harmonie van zeetongrolletjes, St.-Jacobsnoot en scampi	€ 22,00
Licht gebakken St.-Jacobsnoot op bedje van spinazie met roomsaus of in kruidig groentesoepje	€ 22,00
Scampi's in lookboter	€ 20,00
Scampi's op bedje van sla	€ 20,00
Kabeljauwhaasje in chablissaus met frisse preischeutjes	€ 26,00

In spek gewikkelde scampi, Noorse zalm en St.-Jacobsnoot op spiesje met dillesaus	€ 22,00
Kreeft "Thermidor"	Dagprijs

KOUDE HOOFDGERECHTEN

Op bord:

Gevarieerd vleesbord met gevuld eitje	€ 12,70
Gevarieerd vleesbord met tomaat/grijze garnalen met gevuld eitje	€ 14,90
Gevarieerd vleesbord met Noorse zalm, tomaat/grijze garnalen en gevuld eitje	€ 20,00
Noors visbord	€ 26,50
<i>(Noorse en Schotse zalm, heilbot, gerookte forel, krab, grijze garnalen, paling, zeetongrolletje)</i>	

Op schotel:

Fijne vleeswaren, tomaat/grijze garnalen, gevuld eitje	€ 15,70
Noorse en Schotse zalm met tomaat/grijze garnalen en gevuld eitje	€ 20,50
Festijn van fijne vleeswaren (zes soorten), Noorse en Schotse zalm, tomaat/grijze garnalen, gevuld eitje	€ 22,00
Noorse en Schotse zalm, heilbot, tomaat/grijze garnalen, gevuld eitje	€ 23,00
Noorse en Schotse zalm, heilbot, zeetongrolletjes, gevuld eitje, tomaat/grijze garnalen	€ 26,00

➡ Koude aardappelsalade en aangepaste sausjes zijn in de prijs inbegrepen.

KOUDE BUFFETTEN

FORMULE 1

€ 24,00

Gekookte ham met asperges – gerookte ham met meloen – beenham – kip – varkensgebraad – pastei – salami – tomaat/grijze garnalen – gevuld eitje. (Opmerking: in formule 1 is van de vleessoorten 1 ½ snede vlees pp. voorzien)

FORMULE 2

€ 32,50

Noorse zalm – Schotse zalm – scampi – makreel – tomaat/grijze garnalen – gevuld eitje – gekookte ham met asperges – gerookte ham met meloen – beenham – kip – varkensgebraad – pastei – salami.

FORMULE 3

€ 41,20

Noorse zalm – Schotse zalm – scampi – heilbot – gerookte paling – zeetongrolletje – makreel – gerookte forefilet – tomaat/grijze garnalen – gevuld eitje – gekookte ham met asperges of gerookte ham met meloen.

FORMULE 4

€ 51,00

Noorse zalm – Schotse zalm – scampi – heilbot – gerookte paling – zeetongrolletje – makreel – gerookte forefilet – tomaat/grijze garnalen – gevuld eitje – gekookte ham met asperges - gerookte ham met meloen – beenham – kip – varkensgebraad – pastei – salami.

FORMULE 5

€ 62,00

Noorse zalm – Schotse zalm – scampi – heilbot – gerookte paling – zeetongrolletje – makreel – gerookte forefilet – tomaat/grijze garnalen – gevuld eitje – gekookte ham met asperges of gerookte ham met meloen - halve kreeft.

➡ Fruitgarnituur, rauwe groenten, sausjes en koude aardappel- en pastasalade zijn steeds in de prijs inbegrepen.

Kan bij elk koud buffet als supplement worden geleverd:

Tegen de prijs van € 02,50:

Gekookte ham met asperges – gerookte ham met meloen – beenham – kip – varkensgebraad – pastei en salami.

Tegen de prijs van € 04,50:

Noorse of Schotse zalm – heilbot – gerookte paling – zeetongrolletje – gekookte of gerookte forel – makreel – perzik met verse tonijn – haringfilet met currysaus – tomaat/grijze garnalen.

Tegen dagprijs:

Kreeft

HOOFDGERECHTEN – VIS

Oostendse visschotel met seizoenegroenten <i>(Krab, Noorse zalm, zeetongrolletje, St.-Jacobsnoot, scampi, tarbot, garnalen)</i>	€ 29,00
Zeeduivel in saffraan saus met seizoenegroenten	€ 32,00
Tarbot op grootmoeders wijze in currysaus met seizoenegroenten	€ 32,00
Gebakken tarbot met seizoenegroenten	€ 32,00
Warme zalm in korstdeeg met seizoenegroenten	€ 29,00
Paling in saus naar keuze met bordje rauwe groenten <i>(In roomsaus – Provençaalse saus of in 't groen)</i>	€ 29,00
Kikkerbillen in saus naar keuze <i>(In roomsaus – Provençaalse saus of in 'lookboter)</i>	€ 24,00
Scampi's in saus naar keuze met bordje rauwe groenten <i>(In roomsaus – Provençaalse saus – met look of diabolique)</i>	€ 25,00

HOOFDGERECHTEN – VLEES

Vlaamse karbonade met pruimen	€ 17,60
Rundstong in tomatensaus met kampernoelies	€ 18,80
Koninginnenhapje met kommetje rauwe groenten	€ 17,60
Lamstongetjes in currysaus met seizoenegroenten	€ 18,80
Mexicaans gebrad in romig sausje met ananasmootjes	€ 19,00
Varkenswangetjes met kommetje rauwe groenten	€ 18,80
Casselerrib met seizoenegroenten	€ 18,80
Gebrad met mosterd uit Dijon en seizoenegroenten	€ 18,80
Orloffgebrad met seizoenegroenten of met warm peertje en appel met veenbessen	€ 21,00
Varkenshaasje "Blackwell" met seizoenegroenten of champignons	€ 23,60
Gevuld varkenshaasje met seizoenegroenten of met warm peertje en appel met veenbessen	€ 23,70
Kalkoengebrad in champignonsaus met seizoenegroenten	€ 19,80
Opgevuld kalkoengebrad met krikensaus	€ 22,00
Ossenhaas met rode wijnsaus en seizoenegroenten	€ 30,00
Met rozemarijn geparfumeerde lamskroon met seizoenegroenten	€ 30,00
Filet van parelhoen met seizoenegroenten	€ 22,00
Gevulde filet van parelhoen in sinaasappelsaus met warm peertje en appel met veenbessen	€ 24,20

Met kruidenkaas gevulde kipfilet met seizoengroenten	€ 21,00
Met winterprei gevulde kipfilet met seizoengroenten	€ 21,00
Gevulde kalkoen met wijnpeertje en appel met veenbessen	Dagprijs
Kluisbergens konijn met wijnpeertje en appel met veenbessen	Dagprijs
Kwartels met kalfsvulling met seizoengroenten	€ 25,00
Gevulde kwartels met ganzenlever en seizoen groenten	€ 30,00
Krokant gebakken kalfszwezeriken in dragonsaus en seizoengroenten	€ 30,00
Warme beenham met saus van graantjesmosterd met verse groentemengeling of met buffet van rauwe groenten	€ 17,10
Kalfsmedaillon met seizoengroenten	€ 32,00

HOOFDGERECHTEN – WILD

Stoofpotje van wild met appel en veenbessen	€ 25,00
Filet van hazenrug met wijnpeertje en appel met veenbessen	€ 34,00
Wilde eendenborst in sherrysaus met seizoen groenten	€ 30,00
Filet van hinde met seizoen groenten	€ 35,00

Bij alle hoofdgerechten wild hebt u nog keuze uit volgende mogelijkheden:

-garnituren: warme seizoengroenten of rauwe groenten of wijnpeertjes en appel met veenbessen of gevulde ananas.

-aardappelbereidingen: kroketten – aardappelnootjes – verse frietjes – gegratineerde aardappelen – aardappelpuree – krieltjes – huisbereide amandelkroketten of verse pasta.

Naast de bij elk gerecht aanbevolen sauzen kunt u ook kiezen voor:

Veenbessensaus – roquefortsaus – blackwellsaus – mosterdsaus – champignonsaus – pepersaus.

HOOFDGERECHTEN – ANDERE

Kaasschotels: 300 gram: € 16,50
400 gram: € 18,50

(diverse soorten kaas – op schaal afgewerkt met nootjes, gedroogde en verse vruchten)
Assortiment van broodjes in optie: € 02,20

Vleesgourmet: € 19,00

(biefstuk – kipfilet – cordon bleu – lamskoteletjes – hamburger – kaashamburger – chipolata – varkenshaasje – witte worst – kippenspiesje – eitje met spek)

Pannenkoekendeeg in optie: € 01,50

Visgourmet: € 26,00

(assortiment van vissoorten – 2 warme sausjes – visbouillon)

Vleesfondue: € 19,00

(kalkoenblokjes – varkensblokjes – rundsblokjes – gehaktballetjes – kippenspiesje – pruimen met spek)

Visfondue: € 26,00

(assortiment van vissoorten – twee warme sausjes – visbouillon)

➡ Rauwe groenten, dressing en aardappelen (naar keuze) zijn bij fondues en gourmets inbegrepen.

Wok: € 26,00

Onze wok gerechten zijn samengesteld uit:

Voorgerecht: 6 scampi's met sojascheuten en boschampignons of ajuin, wortelschijfjes en tomaten.

Hoofdgerecht:

-Hawaïaanse kip met erwtes of

-biefstuk met zilveruitjes, tuinboontjes en paprika of

-varkenshaasje met boschampignons, sojascheuten en preiringetjes.

Tagliatelle, spirelli, wilde rijst en culinaire room zijn in de prijs van de wok gerechten inbegrepen.

Breugelmaal:

€ 19,00

Basis:

-assortiment van diverse vleessoorten (ganda ham met meloen - 3 soorten pastei - witte worst – salami - koude beenham - gedroogde worst)

-tomaat gevuld met krab – haringfilet – gevuld ei

-groenten buffet – zoetzure ajuintjes en augurkjes

-sausjes (mayonaise – cocktail – mosterd – pickles)

-koude aardappelen – pastasalade

Supplementen bij breugel maal:

-warme beenham, groentemengeling en een warme aardappelbereiding naar keuze i.p.v. koude beenham en koude aardappelsalade: € 07,50/pp.

-warme of koude rijstpap met bruine suiker (€ 01,50/pp)

Pasta's en pizza's:

€ 17,60

Uit het aanbod van de volgende gerechten kunnen er 3 naar eigen keuze gecombineerd worden: spaghetti (bolognaise of carbonara) – lasagne – penne (met ham – zalm – zeevruchten) – pizza

Hutsepot:

€ 17,60

Met braadworst, varkensgebraad en ribbetjes

DESSERTS

IJscoupe: € 06,00

Met verse vruchten – advocaat – met aardbeien (seizoen) – dame blanche

Tussendoortje: € 04,80

Twee bolletjes sorbet naar keuze

IJstaarten: € 08,00

Met coulis voor speciale gelegenheden zoals geboorte, huwelijk, enz. – met Grand Marnier – met sorbet – vanille en chocolade met meringue. De keuze van parfums en opschriften kan door uzelf gemaakt worden.

Ons roomijs wordt artisanaal bereid!

Dessertbord: € 11,60

Een bolletje vanille-ijs – twee soorten sorbet – assortiment van zomerse patisserie – verse vruchten – mini-glaasjes chocolademousse “black & white”.

Desserttafel: € 13,90

Een bolletje vanille-ijs – twee soorten sorbet – duo van chocolademousse “black & white” – profiterolle – mini-taartjes – crème brullée – bavarois – diverse soorten groot gebak – glaasje advocaat – coulis.

In supplement: waaier van verse vruchten: € 03,00.

Gebak – diversen:

Fruittaartje € 03,70

Gâteau € 04,40
(met verse vruchten – marsepein of chocoladeschilfers – zwarte woud – javanais – bavarois e.a.)

Mini-taartjes € 01,80

Assortiment van zomerse patisserie € 08,50

Crème brullée € 04,40

Mascarpone:

-Glas: € 05,10

Chocolademousse “black & white” € 04,40

Bereidingen met verse vruchten:

Verse fruitsla € 06,00

Koffie:

Per liter (melk en suiker inbegrepen): € 05,50

Mokka:

-Met zelfbereid koffiedessert – chocolademousse € 05,00

-Met zelfbereid koffiedessert – chocolademousse en mini-taartjes € 06,50

SUGGESTIEMENUS

MENU 1 – prijs: € 50,00:

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes
Roomsoep naar keuze
Scampi op bedje van sla
Gevulde filet van kalkoen met sinaasappelsaus en seizoensgroenten
Nagerecht naar keuze

MENU 2 – prijs: € 70,00:

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes
Kreeft in schoonzicht
Roomsoep naar keuze
Hindefilet in romig sausje met rozemarijn, wijnpeertjes en appel met veenbessen
Nagerecht naar keuze

MENU 3 – prijs: € 54,00:

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes
Trio van zalm met groentegarnituur
Roomsoep naar keuze
Stoofpotje van wild met wijnpeertje en appel met veenbessen
Nagerecht naar keuze

Bij deze menu's kunt u kiezen uit een aantal aardappelbereidingen zoals: kroketten, gegratineerde aardappelen, verse frietjes, aardappelpuree, aardappelnootjes, huisbereide amandelkroketten – krieltjes of voor verse pasta.

Voor de roomsoepen inbegrepen in de menu's hebt u de keuze tussen:

Bloemkool, tomaat, asperge of waterkers.

Voor de nagerechten inbegrepen in de menu's het u de keuze tussen:

-Chocolademousse "black & white"

-Mascarpone met rode vruchten in glas

-Crème brullée

-Trio van bavarois

Een supplement van € 04,00 wordt gerekend voor:

-IJs naar keuze of een variatie van huisbereid gebak

MENU "speciale aanbieding" – prijs: € 45:

Trio van zalm met groenten garnituur of carpaccio van rund

Roomsoep van boschampignons

Met kruidenkaas gevulde kipfilet in romig sausje met seizoengroenten en goudklompjes

Mascarpone met rood fruit of chocolademousse

Hoger vermelde prijzen zijn **enkel geldig bij afhaling van de gerechten in de slagerij**

Deze prijslijst is geldig vanaf 01/12/2021 en hij vervangt alle vorige.