

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 canneloni pastrami tonnato ⁶⁰⁰¹ € 2,50/st.
- ◆ Borrelglasje met kipcarpaccio ⁶⁰⁰² € 2,50/st.
- ◆ Borrelglasje Italiaanse ham met meloen ⁶⁰⁰³ € 2,50/st.
- ◆ Glasje gerookte zalm met granny smith & zure room ⁶⁰⁰⁴ € 2,50/st.
- ◆ Glasje grijze garnaalcocktail ⁶⁰⁰⁵ € 2,50/st.
- ◆ Bordje krokante scampi en curry ⁶⁰⁰⁶ € 2,50/st.
- ◆ Griekse fetasalade met olijven "Veggie" ⁶⁰⁰⁹ € 3,00/st.

WARME APERITIEFHAPJES

- ◆ Bladerdeeghapjes assortiment per 15 verpakt ⁶⁰⁰⁷ € 18,75
- ◆ Bruschetta: spinazie/tomaat, salami/kaas, Pomodori ⁶⁰¹⁰ € 1,50/st.
- ◆ Mini pizza / mini worstenbroodje ⁶⁰¹¹ € 1,50/st.
- ◆ Aperoboutjes kip per 10 verpakt ⁶⁰¹² € 9,00



10 á 15 min. in voorverwarmde oven 160°C

FEESTELIJKE SOEPEN

- ◆ Tomatensoep met balletjes (met of zonder room) ⁶¹⁰¹ € 5,50/L.
- ◆ Velouté van witloof met gerookte zalmknippers ⁶¹⁰² € 6,50/L.
- ◆ Velouté van asperge met tomaat ⁶¹⁰³ € 6,50/L.
- ◆ Velouté van pompoen met vleugje calvados ⁶¹⁰⁴ € 6,50/L.
- ◆ Velouté van boschampion met krokante pancetta ⁶¹⁰⁵ € 7,50/L.
- ◆ Bretoense vissoep ⁶¹⁰⁶ € 9,00/L.

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

NIEUW

- ◆ Pinsa Caprese: pesto basilicum, kerstomaat, mozzarella, verse rucolla € 6,95
- ◆ Pinsa Romana: tomaat pussata, kerstomaat, buratta, zwarte olijven, verse basilicum € 6,95



5 á 10 min. in voorverwarmde oven 180 à 200°C
afwerken met verse rucolla of basilicum

KOUDE VOORGERECHTEN

- ◆ Bordje Pastrami tonnato ⁶²⁰¹ € 10,00/st.
- ◆ Carpaccio bord, **enkel vlees**, zelf te garneren ⁶²⁰⁷ € 5,50/st.
- ◆ Jachtbordje, trio van wildpastei met bijpassende confituren,
gebakken appeltjes en geroosterde pijnboompitten ⁶²⁰³ € 11,50/st.
- ◆ Korfje Italiaanse ham met meloenparels, fruitgarnituur en bieslooksausje ⁶²⁰⁴ € 11,50/st.
- ◆ Hedendaagse grijze garnaalcocktail ⁶²⁰² € 12,50/st.
- ◆ Trio van 't huis, cannelloni van kalf, wildpaté en Italiaanse ham met meloen ⁶²⁰⁵ € 12,00/st.
- ◆ Bordje gerookte zalm, rode biet, bloedappelsien met dressing Griekse yoghurt ⁶²⁰⁶ € 12,50/st.
- ◆ Weckpotje "veggie": fijne salademix, rode biet, geitenkaas, notenmengeling ⁶²⁰⁸ € 9,90/st.

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

WARME VOORGERECHTEN

- ◆ Koninginnehapje (bladerdeegje apart) ⁶³⁰¹ € 4,90/st.
- ◆ Oostends visgebakje (bladerdeegje apart) ⁶³⁰² € 8,00/st.
- ◆ Vissersbootje of visschelp: rijkelijk gevuld met diverse vissoorten ⁶³⁰³ € 9,00/st.
- ◆ Scampi Diabolique (6 stuks) op een bedje van pasta ⁶³⁰⁴ € 12,00/st.
- ◆ Vispannetje vergezeld met puree ⁶³⁰⁵ € 12,00/st.
- ◆ Vol au vent ¹¹⁰³ € 15,90/kg.
- ◆ Vol au vent van vis ¹¹³¹ € 32,50/kg.
- ◆ Quiche met geitenkaas en tomaat, afgewerkt met een fris slaatje “*veggie*” ⁶³²⁰ € 11,50/st.
- ◆ Quiche met courgette en tomaat, afgewerkt met een fris slaatje “*veggie*” ⁶³²¹ € 11,50/st.
- ◆ Kaaskroketter (4 stuks) ³⁰⁰³ € 9,00
- ◆ Garnaalkroketter (4 stuks) ³⁰⁰⁴ € 19,00



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. ⁶⁸⁰⁵ € 19,00/pp.
- ◆ Gevarieerde visschotel met krabschelp: Gekookte zalm, Oostends vissersmandje, gerookte vissoorten, schelpje gevuld met exotische krab, gevuld eitje, rauwkostgroentjes, aardappelsla en sausjes ⁶⁸⁰⁷ € 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 ⁶⁹⁰¹ € 16,00/pp.
- ◆ Kaasschotel aangevuld met wildpastei: Assorti van 6 traditionele kazen, 3 soorten wildpastei, konfijten en garnituur ⁶⁹⁰³ € 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 ⁶⁹⁰⁴ €19,50/pp.

- ◆ Kaas "BOX" ⁶⁹⁰² (4 pers.) € 60,00/box
rijkelijk gevulde box met verschillende kazen die wij afzonderlijk verpakken met fruit/noten garnituur.
Het enige dat u nog moet doen is de kazen dressereren op eigen kaasplank of tafelservies en daarna genieten!
- ◆ Kaas "BOX" DE LUXE ⁶⁹⁰⁵ (4 pers.) € 80,00/box
extra keuze wijn 2 flessen per box

KOUDE HOOFDGERECHTEN
VLEES

- ◆ Vleeswarenschotel: charcuterie met 2 salades gearneerd op schotel ⁶⁸⁰¹ € 11,00/pp.
- ◆ Vleeswarenschotel "EXTRA": extra halve tomaat gevuld met grijze garnalen ⁶⁸⁰² € 15,00/pp.
- ◆ Gevarieerde vleesschotel: rauwe ham soorten, runds- en varkensgebraad, gekookte ham, kippenboutje, gebakken kalkoenwit, salami, paté, fricandon met kriekjes, groentjes, fruit en aangepaste sausjes ⁶⁸⁰³ € 18,50/pp.
- ◆ Kippenschotel: stukjes gebraden kip, gevuld eitje, tomaat garnaal, hespenrolletje met asperges, salami, rosbief, rauwkostgroentjes, aardappelsla en sausjes ⁶⁸⁰⁴ € 17,00/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 € 14,00/pp.
- ◆ Varkenshaasje in streekbiersausje* 6602 € 15,00/pp.
- ◆ Kalkoen à Paris aangevuld met bloemkool, broccoli en wortelen in saus 6604 € 16,50/pp.
- ◆ Gevulde kalkoenfilets, farce van gehakt, veenbessen, pistachenoten in rode wijnsaus* 6605 € 15,95/pp.
- ◆ Carrousel van stoofpotje (kalkoen, vis en wild) met aangepaste sausjes* 6606 € 19,95/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 € 15,50/pp.
- ◆ Parelhoenborstje “Veronique”, archiducsaus vergezeld van witte druiven* ⁶⁶⁰³ € 15,95/pp.
- ◆ Eendenborstfilets in portosaus of à L’Orange* ⁶⁶⁰⁸ € 17,50/pp.
- ◆ Everzwijnfilet met calvados roomsausje* ⁶⁶⁰⁹ € 18,95/pp.
- ◆ Jachtcarrousel verfijnd met aangepaste sausjes
(trio van hert, everzwijn en fazant) (min 4 pers.)* ⁶⁶¹⁰ € 25,50/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 ⁶⁶¹¹ € 20,50/pp.
- ◆ Trio van vis: tong, zalm, kabeljauw op een bedje van fijne groenten, dugleré* ⁶⁶¹² € 21,90/pp.
- ◆ Scampi (12) van de chef afgewerkt met fijne groentjes met pasta of puree ⁶⁶¹³ € 20,90/pp.
- ◆ Veggies: Risotto met boschampignons, afgewerkt met parmezaanschilfers en bladpeterselie ⁶⁶¹⁴ € 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 ⁶⁷⁰¹ € 5,95/pp.
- ◆ Wintergarnituur: gebakken witloof, spruitjes, peertje in rode wijn, wondappeltje (veenbes)
bouché gevuld met boschampionns ⁶⁷⁰² € 8,95/pp.
- ◆ Wintergroentengratin: gratin van vergeten groenten: brunoise van raapjes, pastinaak
butternut, knolselder en aangevuld met spruitjes,
worteltjes en broccoli ⁶⁷⁰³ € 6,50/pp.
- ◆ Gevuld appeltje met veenbessen ¹¹²² € 15,50/kg.
- ◆ Gestoofde peertjes in rode wijn ¹¹²³ € 15,50/kg.
- ◆ Chutney van appel met veenbessen ¹¹⁶² € 17,50/kg.

AARDAPPELGERECHTEN

- ◆ Verse aardappelkroketten ⁶⁵⁰¹ € 0,37/st.
- ◆ Aardappelpuree ⁶⁵⁰² € 9,50/kg.
- ◆ Aardappelgratin ⁶⁵⁰⁴ € 12,00/kg.
- ◆ Amandelkroketten ⁶⁵⁰⁵ (per 10 verpakt) € 4,70
- ◆ Mini amandelkroketten ⁶⁵⁰⁸ (per 10 verpakt) € 3,50

HUISGEMAAKTE SAUSEN

- ◆ Sausen (per ½ liter) streekbier-, Parisienne-, rode wijn-, porto-, oesterzwammen-, roze pepers-, Béarnaise-, Grand venneur-, Sinaasappel / gembersaus ^{6401 - 6414} € 7,00/½ liter

MENU 1 7501

- ◆ Assorti warme hapjes (3st.) € 28,50/pp.
- ◆ Koninginnehapje
- ◆ Tomatensoep met balletjes + broodje
- ◆ Konijnrollade met four roses bourbon whisky, groenteboeket en kroketten
- ◆ Chocolademousse

MENU 2 7502

- ◆ Assorti warme hapjes (3st.) € 34,00/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.
- ◆ Mini gehaktbroodjes “cupcakes” met toefje puree
- ◆ Kindersuprise en geschenkje

MENU 3 7503

- ◆ Assorti warme hapjes (3st.) € 39,00/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.) € 48,00/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 €19,00/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 2025: samengestelde schotel voor eindejaar; extra malse stukjes runds, varkenshaas, kalkoen, kip, fondueballetjes en spekvinkje ⁷⁰⁰³ €14,00/pp.
- ◆ FONDUE anno 2025 ALL-IN: fondue anno 2022 + saladeschotel* + aardappelsla + sausjes** ⁷⁰⁰⁶ €21,00/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 ⁷¹⁰¹ € 14,00/pp.
- ◆ FEESTGOURMET ALL-IN: feestgourmet + saladeschotel* + aardappelsla + sausjes** ⁷¹⁰⁶ € 21,50/pp.
- ◆ KINDERGOURMET: kipfilets, varkenslapje, hamburger en chipolata ⁷¹⁰² € 9,00/pp.
- ◆ KINDERGOURMET ALL-IN: kindergourmet + kids koude groentjes + sausjes** ⁷¹⁰⁷ € 13,00/pp.
- ◆ GOURMET anno 2025: samengestelde schotel voor eindejaar: tournedos met kruidenboter, everzwijnfilet, kipfilet, chipolata, koteletje van lam, hamburger, varkenshaasje met spek, zigeunerschnitzel ⁷¹⁰³ € 17,00/pp.
- ◆ GOURMET anno 2025 ALL-IN: gourmet anno 2025 + saladeschotel* + aardappelsla + sausjes** ⁷¹⁰⁸ € 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 ⁷²⁰¹ € 16,00/pp.
- ◆ TAFELGRILL ALL-IN: tafelgrill + saladeschotel* + aardappelsla + sausjes** ⁷²⁰² € 22,00/pp.
- ◆ TEPANYAKI: schotel van vlees en vis: tournedos, finette, kipfilet, spekreepjes, lamskoteletje, feestworstje, kalfslapje, mini hamburger, kwarteleitje, (min 4 pers.) ⁷³⁰¹ €18,50/pp.
- ◆ TEPANYAKI ALL-IN: tepanyaki + grill en groentespies en een fijne salademix + sausjes** ⁷³⁰³ € 27,00/pp.
- ◆ TEPANYAKI DE LUXE: tepanyaki, maar aangevuld met: scampi met bacon en zalmfilet en coquilles (min 4 pers.) ⁷³⁰² € 22,00/pp.
- ◆ TEPANYAKI DE LUXE ALL-IN: tepanyaki de luxe + grill en groentespies en een fijne salademix + sausjes** ⁷³⁰⁴ € 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.) ⁷¹⁰⁴ € 21,00/pp.
- ◆ WILDGOURMET: met 4 aangepaste wildsausjes (cantharellen-, oesterzwammen-, portosaus, Archiduc met witte druiven) ⁷¹⁰⁵ € 26,00/pp.
- ◆ WILDGOURMET ALL-IN: wildgourmet + grill en groentespie en een fijne salademix, met aangepaste sausjes ⁷¹⁰⁹ € 33,00/pp.

AANVULLING SALADESCHOTEL KOUD OF WARM, SAUSJES

- ◆ SALADESCHOTEL: Slamix, tomaten/fijne boontjes, geraspte wortelen, witte kool, komkommer/pasta, aardappelsla ⁷⁴⁰¹ € 7,50/pp.
- ◆ GRILL EN GROENTESPIE (WARM): spiesje van boontjes met spek, - mini witloof, - champ. - kersttomaatje/courgette en krielpatatjes ⁷⁴⁰⁴ € 8,50/pp.
- ◆ POTJES SAUS: (<150gr) cocktail, tartaar, zigeuner, curry, look en look met groenten ⁷⁴⁰³ €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 ⁸¹⁰³ € 25,00/pp.
 - ◆ Plateau hoofdmaaltijd koud én warm: plateau hoofdmaaltijd koud + warm: scampi, pittige
balletjes, kipknabber, gebak./gekruidе krieltjes ⁸¹⁰⁴ € 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 ⁷⁷⁰¹ € 20,50/pp.
- ◆ Trendy buffet: klassiek + perzik gevuld met tonijn + varkensgebraad met vers fruit ⁷⁷⁰² € 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 ⁷⁷⁰³ € 25,00/pp.
- ◆ Gastronomisch buffet: royal met de keuze van exotische gevulde ananas of assortiment van patés met confituren (wildseizoen) ⁷⁷⁰⁴ € 25,00/pp.
- ◆ Belle-Vue buffet: Royal + gepocheerde zalm ⁷⁷⁰⁵ € 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 ⁷⁷⁰⁶ € 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 ⁷⁷¹⁰

€ 15,00/pp.

DESSERTBUFFET

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

€ 9,50/pp.

CARPACCIO BUFFET

(Vanaf 6 personen) ⁷⁷⁰⁷

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

€ 28,50/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 ⁷⁸⁰¹ € 16,50/pp.
- ◆ Breugel nr. 2: breugel nr. 1 + witte pens , seizoen gebonden paté met conf.
dessert: + vlaai ⁷⁸⁰² € 18,50/pp.
- ◆ Breugel nr. 3: breugel nr.2 + fricadellen (warm) i.p.v. frikadon, gebakken kippenboutje ⁷⁸⁰³ € 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 gegarneerd, gekookte ham, fijnkost, kippenwit, Italiaanse- en Brugse ham afgewerkt met meloen en rood fruit	
	met fruitsap ⁸³⁰¹	€ 20,00/pp.
	met extra cava ⁸³⁰³	€ 24,00/pp.
Kids:	assortiment kindvriendelijk aangepast + chocomelk of fristi ⁸³⁰²	€ 14,00/pp.

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 2024 tot en met november 2025.

**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: champignons, appel-veenbessen, natuur

Gevulde kalkoenfilet, (ideaal voor < aantal)

*We danken U voor het vertrouwen dat U in onze zaak stelde
en hopen dat 2025 een jaar wordtt. waar alles terug mogelijk is.*

Alvast fijne feestdagen. van gans het slagersteam.