**EINDEJAARSSUGGETIES 2023!!**

**Gelieve voor kerstavond en kerstdag, evenals voor oudejaarsavond enkel uit deze lijst een keuze te maken. Dit jaar (of volgend jaar ☺ hebben we geen afhaal op 1 januari!!! Voor grote groepen mogen jullie altijd even contact nemen.**

**Wil je zeker zijn van je gerechtjes voor kerst & nieuwjaar, bestel dan voor maandag 11 december. Dank voor jullie begrip!**

HAPJES:

Koude hapjes:

Peperkoek met zachte geitenkaas & Loonse stroop

Rivierkreeftjes met curry & jonagold appel

Wrap met rosbief & truffelmayonaise

Prijs: €7.00/trio

Warme hapjes:

Trio van hartige croissants

Prijs: €7.00/trio

KOUDE VOORGERECHTEN:

Tartaar van tomaat & burrata (veggie) €11.00pp

Trio van het lekkerste uit de zee €13.00pp

Trio van wildpaté met aangepaste confituur €12.00pp

SOEPEN:

Feestelijke preisoep met groentechips €7.00/1 liter

Minestrone soep met kippengehakt balletjes €7.00/1 liter

TUSSENGERECHTEN:

Gevulde portobello met parelcouscous (veggie) €10.00pp

Gegratineerde St-Jacobsschelp €16.50pp

Tortellone gevuld met zongedroogde tomaat, hamkrokantjes & een roomsausje €13.50pp

HOOFDGERECHTEN:

Veggie lasagne met héél véél groenten €15.50pp

Rijkelijke vispan met fijne groentjes €19.50pp

Kalkoenfiletgebraad met muskaatdruivensaus €15.00pp

Mechelse koekoek met Champagne saus & appeltjes €17.00pp

Varkensgebraad “Orloff” met champignonsaus €17.00pp

Stoofpotje van varkenswangetjes met zilveruitjes & zwarte pepersaus €18.00pp

Hertenfilet met veenbessensaus €30.00pp

Gemengde groentjes, boontjes met spek en gestoofde appel zijn in de prijs inbegrepen

Aardappelbereiding is ook in de prijs inbegrepen, er mag een keuze gemaakt worden uit: verse kroketten, gratin, puree of krielaardappelen.

DESSERTEN:

Zoete zonde: Chocomousse – Tiramisu – Panna cotta met exotisch fruit €7.50pp

Crème brûlée met echte vanille €8.00pp

Mini torentje van soesjes €6.50pp

Feestelijke petit fours (12/doosje) €19.50/doos

Torentje van soesjes (18 stuks) €37.50/stuk

**WARM BUFFET** okt – nov vanaf 10 personen

 dec vanaf 6 personen

Grootmoeders feestbuffet:

Rijkelijke vispan met fijne groentjes

Bol au vent (kalkoengehaktballetjes in Stroganoff saus)

Varkensgebraad “Orloff” met champignonsaus

 Gemengde groentjes, knolselderpuree & gepofte aardappelen

 Feestbuffet: €25.00pp

Traditioneel feestbuffet:

Rijkelijke vispan met fijne groentjes

Mechelse koekoek met Champagne saus & appeltjes

Wildstoofpotje met wintergroenten & bier

 Gemengde groentjes, knolselderpuree & gepofte aardappelen

 Feestbuffet: €30.00pp

**KOUD BUFFET**

Duo van zalm (gepocheerd & gerookt)

Tomaat gevuld met Noordzeesalade, afgewerkt met grijze garnalen

Eitjes met krab

Tongrolletjes

Scampi's

Kippenboutjes

Frikadellen

Paté met noten

Serrano ham met meloen

Pastrami versierd met verse vijgen

Dit alles wordt gegarneerd met :

 Salades en groentjes

 Pasta, rijst en aardappelsalade

 Diverse huisbereide sausjes

 Broodjes en botertjes Koud buffet : €35.00pp

**KAAS BUFFET**

Gegarneerd met nootjes, rozijnen en fruit. Brood en botertjes zijn inbegrepen.

 Kaas buffet: €21.50pp

**PASTA BUFFET**

Lasagne met zalm & spinazie

Fusilli met kip & boschampignons

Penne met prosciutto & tomaat

 Pastabuffet : €22.50pp

**BREUGHELBUFFET**

Kippenboutjes met vers fruit

Frikadellen en huisgemarineerde ribbekes

De echte Luikse pens & zwarte pens met rozijnen

Serrano ham met meloen

Paté met uienconfituur

Gekruide gekookte ham

Breughelkop met mosterd

Spek & gekookte eitjes

Augurken en uitjes

Dit alles wordt gegarneerd met :

 Salades en groentjes - Pasta, rijst en aardappelsalade

 Diverse huisbereide sausjes - Broodjes en botertjes

 Breughelbuffet : €22.50pp

**BARBECUE**

Assortiment van 6 kleine stukken vlees per persoon;

Scampibrochette - Souvlaki – Kipfilet – Peperbiefstuk – Worst – Spek

Dit alles wordt gegarneerd met :

 Salades en groentjes Pasta, rijst en aardappelsalade

 Diverse huisbereide sausjes Broodjes en botertjes

Prijs zonder bakken Winterbarbecue : €22.00pp

**FONDUE, GOURMET, TEPPANYAKI**

Mooi versierde schotel met een assortiment van enkel vlees of een combinatie van vlees & vis

Dit alles wordt gegarneerd met:

 Salades en groentjes Broodjes en botertjes

 Pasta, rijst en aardappelsalade Diverse huisbereide sausjes

 Fondue/gourmet/teppenyaki met vlees: €24.00pp

Gourmet/teppenyaki met vlees & vis: €29.50pp

**Praktisch:**

Prijzen zijn inclusief BTW.

Maximum 2 verschillende hoofdgerechten per bestelling!!!

Gewoon om het hier praktisch haalbaar te houden, dank voor jullie begrip.

Alles wordt verpakt in wegwerpmateriaal.

Bain-marie bakken voor warm en/of pastabuffet worden enkel mee geleverd op vraag en mits meerprijs van €15.00 per bain-marie bak.

Mogelijkheid tot huren van borden en bestek: €0.50/stuk

Bestellen kan: liefst via mail, telefonisch of Whatsapp (niet via messenger).

Betaling geldt als reservering!!!

 Het bedrag mag gestort worden op Rek. Nr. BE53 1030 4324 1153

**Afhalen: 24 december tussen 15.30 u en 18 u**

 **25 december tussen 10.30 u en 12.30 u**

 **31 december tussen 15.30 u en 17.30 u**

 **1 januari: geen afhaal!!!**

Deze lijst is geldig van 15 oktober 2023 tem 29 februari 2024.