





# Onze verrukkelijke exclusieve kerstspecialiteiten!

## Kerstspecialiteiten

- Kip à la stroganoff | p.p. € 7,50
- Kipragout | p.p. € 7,50
- Kalfsragout | p.p. € 8,-
- Wildgoulash | p.p. € 8,50
- Boeuff à la maison | p.p. € 7,50
- Konijnenbouten grootmoederswijze | per stuk € 8,75

## Warme hapjes

- Saucijzenbroodje | per stuk € 2,50
- Worstebroodje | per stuk € 2,50
- Quiche lorainne taartje | per stuk € 2,50

## Warme vleesgerechten | als bijlage bij koud buffet

- Gebr. varkensfilet (champ. roomsaus of rode wijnsaus) | p.p. € 7,50
- Gebr. varkenshaas (champ. roomsaus of rode wijnsaus) | p.p. € 8,-
- Gebr. kipfilet (kerrie- of roomsaus) | p.p. € 7,50
- Gebr. kalkoenmedaillon (room- of kerriesaus) | p.p. € 7,50
- Gebr. beenham (stroganoff- of roomsaus) | p.p. € 7,50

## Aardappel Garnituren | vanaf 2 personen

- pommes gratin p.p. € 4,-
- broccoligratin p.p. € 4,-
- krielaardappeltjes p.p. € 4,-
- aardappelpuree p.p. € 4,-

## Luxe Voorgerechten

- Bouillabaisse (rijkelijk gevulde vissoep) | p.p. € 8,-
- Heldere wildbouillon | p.p. € 7,-
- krab/scampi' cocktail | p.p. € 8
- Kipcocktail | p.p. € 7,-
- Zalmcocktail | p.p. € 8,-
- Carpaccio van ossenhaas + dressing 80 gr. | p.p. € 8,-

## Hoofdgerechten | per persoon

(enkel nog in oven of magnetron op te warmen)

- Eendenborstfilet met portosaus, aardappelpuree, witlof, sperzieboontjes met spek € 21,50
- hertenbiefstukjes in portosaus, aardappelpuree, stoofpeertjes in rodewijnsaus en rodekool met appeltjes € 21,50
- Goulash van haas, hert en wildzwijn met gratin, stoofpeer in rodewijnsaus, rodekool met aardappelpuree € 20,50
- Gebakken zalm met ratatouille van courgettes, ui, gepofte paprika, hollandaise saus en aardappelpuree € 21,50
- Tongfilet met ratatouille van courgettes, ui, gepofte paprika en krieltjes € 21,50
- Kipfilet in roomsaus met aardappelpuree en groenten € 19,50

## Ook dit jaar in ons kerstassortiment onze overheerlijke bavaraises!!!

### Dessert

- Bavaroise van mango en passievrucht met slagroom | p.p. € 6,50
- Mousse van belgische chocolade met slagroom | p.p. € 6,50
- Champagne-bavaroistaartje met frambozen (6 personen) | per stuk € 25,-
- Aardbei-bavaroistaartje (6 personen) | per stuk € 24,-
- Chocomousse desserttaart (6 personen) | per stuk € 29,50

*traiteur fleischeur*

wenst u prettige kerstdagen en een gelukkig en gezond 2025