



Kerstbuffet Speciaal

€ 15,50 | per persoon

- ouderwetse koude schotel • gevulde eieren • gevulde tomaten • gebraden varkensfilet
- rauwe ham met meloen • ham/asperges rolletje • gebraden gehaktbrood • gebraden kipfilet
- uitjes monegask • sauce tartare • rauwkostsalade

Kerstbuffet Superieur

€ 18,50 | per persoon

- ouderwetse koude schotel • gevulde eieren • gevulde tomaten met vissalade
- gebraden varkensfricandeau • rauwe ham met meloen • ham/asperges rolletje • gebraden gehaktbrood • gerookte beekforel • noorse gravad zalm • surimi krabsticks • noorse garnalen
- rauwkostsalade • uitjes monegask • sauce tartare • cocktailsaus





Onze verrukkelijke exclusieve kerstspecialiteiten!

Kerstspecialiteiten

- Kip à la stroganoff | p.p. € 5,50
- Kipragout | p.p. € 5,50
- Kalfsragout | p.p. € 6,50
- Wildgoulash | p.p. € 7,50
- Boeuff à la maison | p.p. € 6,50
- Konijnenbouten
grootmoederswijze | per stuk € 7,75

Warme hapjes

- Saucijzenbroodje | per stuk € 2,25
- Worstebroodje | per stuk € 2,25
- Quiche lorainne taartje | per stuk € 2,25

Warme vleesgerechten | als bijlage bij koud buffet

- Gebr. varkensfilet (champ. roomsaus
of rode wijnsaus) | p.p. € 5,50
- Gebr. varkenshaas (champ. roomsaus
of rode wijnsaus) | p.p. € 6,50
- Gebr. kipfilet
(kerrie- of roomsaus) | p.p. € 5,50
- Gebr. kalkoenmedaillon
(room- of kerriesaus) | p.p. € 5,50
- Gebr. beenham
(stroganoff- of roomsaus) | p.p. € 5,50

Aardappel Garnituren | voor 2 personen

- pommes gratin € 5,-
- broccoligratin € 5,-
- krielaardappeltjes € 5,-
- aardappelpuree € 5,-

Luxe Voorgerechten

- Bouillabaisse
(rijkelijk gevulde vissoep) | p.p. € 6,-
- Heldere wildbouillon | p.p. € 5,50
- krab/scampi'cocktail | p.p. € 6,50
- Kipcocktail | p.p. € 5,50
- Zalmcocktail | p.p. € 6,50
- Carpaccio van ossenhaas + dressing
80 gr. | p.p. € 5,50

traiteur fleischeur

wenst u prettige kerstdagen en een gelukkig en gezond 2020



Onze verrukkelijke exclusieve kerstspecialiteiten!

Hoofdgerechten | per persoon (enkel nog in oven of magnetron op te warmen)

- | | | |
|--|---|-------|
| • Eendenborstfilet met portosaus, aardappelpuree, witlof, sperzieboontjes met spek | € | 17,- |
| • hertenbiefstukjes in portsaus, aardappelpuree, stoofpeertjes in rodewijnsaus en rodekool met appeltjes | € | 17,- |
| • Goulash van haas, hert en wildzwijn met gratin, stoofpeer in rodewijnsaus, rodekool met aardappelpuree | € | 16,- |
| • Gebakken zalm met ratatouille van courgettes, ui, gepofte paprika, hollandaise saus en aardappelpuree | € | 16,- |
| • Tongfilet met ratatouille van courgettes, ui, gepofte paprika en krieltjes | € | 16,- |
| • Kipfilet in roomsaus met aardappelpuree en groenten | € | 13,50 |

OOK DIT JAAR IN ONS KERSTASSORTIMENT ONZE OVERHEERLIJKE BAVAROISES!!!

- | | | | |
|----------------|---|---|-------|
| Dessert | • Bavaroise van mango en passievrucht met slagroom p.p. | € | 5,- |
| | • Mousse van belgische chocolade met slagroom p.p. | € | 5,- |
| | • Tirami-su dessert taartje (6 personen) per stuk | € | 16,50 |
| | • Aardbei-bavaroistaartje (6 personen) per stuk | € | 16,50 |
| | • Chocomousse desserttaart (6 personen) per stuk | € | 16,50 |

traiteur fleischeur

wenst u prettige kerstdagen en een gelukkig en gezond 2020



DEZE BESTELLIJST A.U.B. DUIDELIJK INVULLEN

naam : _____
adres : _____
woonplaats : _____
telefoon : _____

gram/stuks	artikel
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

DEZE BESTELLIJST A.U.B. UITERLIJK DINSDAG 17 DECEMBER 2019 INLEVEREN

Alle buffetten, specialiteiten, desserts en bestellingen kunnen worden afgehaald op:
dinsdag 24 december, van 9.00 - 11.00 uur. Van 25 december 2019 t/m 1 januari 2020 zijn wij gesloten!