

Voorgerechten (Let op! waarborg)

Carpaccio van rode biet met pijnboompitten	€16.00
Carpaccio van hert / Noten crunch / Rucola / Gebakken appel	€17.00
Cocktail van verse zalm en frisse groentjes	€15.00
Kipcocktail met frisse groentjes / Verse ananas	€13.00
Carpaccio van ronds/ Parmezaan/ Zontomaatjes / Pijnboompitten	€16.00

Soepen (prijs per liter)

Tomatenroomsoep met balletjes	€6.50
Bouillon van fijne groentjes (vegi)	€6.50
Feestelijke erwtensoep met munt en basilicum (vegi)	€8.00
Minestrone soep (vegi)	€8.00

Hoofdgerechten Vlees

Filet van Hert / Jus van wild / Boschampignons / Peertje	€32.00
Varkenshaasje / Saus naar keuze	€26.00

Hoofdgerechten Vis

Zalmfilet op vel / bernaise saus	€28.00
Vispotje van de chef	€28.00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met puree, gratin of kroketten. Bij elk hoofdgerecht worden warme seizoensgroenten geserveerd. Sauzen: peperroomsaus / champignonnen room saus / stroganoff saus

Hoofdgerechten Vegi

Stoofpotje van marktverse groenten, feta en bonen	€21.00
Tiki masala met zoete aardappel en groentjes	€21.00

Kindergerechten

Balletjes in tomatensaus(4 balletjes) met kroketten(4)	€13.00
Vol au vent met kroketten(4)	€13.00

Extra

Verse kroketten 15 stuks	€6.50
50 stuks	€18.50
100 stuks	€37.00

Desserts

Trio van Chocomousse	€9.50
Mojito sensation	€9.50
Dessertbuffet van het huis (3 glaasjes/pers) (Chocomousse/ Tiramisu/ Panna cotta)	€8.00

Koud Buffet

(voor 5 of 10 personen)

Ham/meloen
Kippenbout
Varkensgebraad
Tomaat garnaal
Gepocheerde zalm
Gevulde eitjes/hamrolletjes
Pasta-aardappel salade
Koolsalade/ wortelsalde
Fruit/mayo/coctail
2 mini broodjes/pers (zelf afbakken)

Koud buffet 5 personen	€160.00
Koud buffet 10 personen	€320.00

Warm Buffet

(vanaf 10 pers)

Varkenshaasje saus naar keuze
kalkoen saus naar keuze
zalm tuinkruiden
Scampi tomatenlookroom
Gratin en puree
Groente mengeling en gebakken witloof

Sauzen: Peper, champignon & stroghanof

€29.00/pers

Pastabuffet

(vanaf 10 pers)

Penne Arabiatta
Pasta bolognese
Canneloni ricotta & spinazie met pesto roomsausje (vegi)
Pasta scampi, groenten & rode pesto
Bourcin, fijne groentjes, kip & champignons
Kaas / ham

3 pasta's €20.00/pers

4 pasta's €23.00/pers



Breugheliaans buffet

(vanaf 10 pers)

'Een winters buffet op grootmoeders wijze'

Stoofpotje van runds
Varkensgebraad mosterdsaus
Kipfilet Jagersaus
Balletjes in tomatensaus
mini zwarte & witte pens
Wortelpuree
Groene puree
Gestoofd witloof
Groenten mengeling
(bloemkool/wortel/sugersnaps)

€30.50 /pers

In deze folder vind je ons menu voor de feestdagen.

Dit aanbod is enkel verkrijgbaar van 15 december tot en met 1 januari.

Om u een goede service en dagverse producten te garanderen beperken we ons tot deze gerechten tijdens de eindejaar periode.

Er worden GEEN uitzonderingen gemaakt!

De bestellingen kunnen afgehaald worden tussen 10 uur en 13 uur op de dag zelf.

Enkel levering van buffetten vanaf 25 personen.

Vol is vol!!

Warm afhaal vanaf 15 personen

Warm afhaal altijd mogelijk behalve op 24 december en 31 december!

We leveren ook niet op 24 december en 31 december !

Alle bestellingen voor Kerst moeten op 15 december binnen zijn.

Voor Nieuwjaar voor 20 december.

Indien er problemen zijn, gelieve mij dan te contacteren.

Roel +32(0)478786772

Huur au bain marie's 7.5 euro/dag plus waarborg (enkel cash bij afhaling)

Brandpasta 3€/ potje (enkel cash bij afhaling)

Bij bruikleen wordt er een waarborg gevraagd!

(Enkel cash bij afhaling)

www.traiteurthuis kok-jelle-roel.be

MENU EINDEJAAR 2024

