

## Eindejaars Traiteur Service

### Aperitief hapjes

Heerlijke hapjes om een feestelijk diner mee te starten. Koud of warm, simpelweg op te warmen in de oven of kort te frituren.

Amuseglaasjes met:

Mousse van wilde eend	1,00
Mousse van gerookte zalm	1,00
Grijze garnalen cocktail	1,25
Tartaar van rivierkreeftjes	1,00
Japanse Yakitori Saté	1,00
Krokant loempiaatje met eend	1,00
Scampi Fritti met tartare saus	1,00
Mini Croque met zalm en geitenkaas	1,00

### Feestelijke soepjes

Bospaddestoelensoep met truffel aroma	10,75 per liter
Huisgemaakte Kreeftensoep	12,75 per liter
Wildconsomme met kruidenpannekoekjes	8,75 per liter

### Voorgerechten

Huisgemaakte kroketjes van:

Garnalen	3,00 per stuk
Kreeft	4,00 per stuk
Gandaham	2,50 per stuk
Kalfszwezerik	4,00 per stuk

Tip!! : Heerlijk te combineren als voorgerecht

Huisgerookte zalm, fijngesneden met zijn garnituur	6,50/ 100g
Terrine van ganzenlever met vijgencompote en toast	11,50/ 100g
Trio van ganzenlever: Crème Brulee, terrine en Carpaccio met bresaola	14,00 per persoon

Canneloni van hertenham met zoetzure wintergroenten	12,00 per persoon
Plateau de fruits de mer (per 2 personen): ½ kreeft, king krab, oesters, gamba's, kreukels en wikkels	50,00 / 2 pers.
Gebakken Sint-Jakobsvruchten met hoeveboter en look	12,00 per persoon
Gegratineerde Sint-Jakobsvruchten in de schelp	12,00 per persoon
King Krab in de oven met oriëntaalse toets	20,00 per persoon

### Visgerechten

Ovenschotel met tongfilets Ostendaise (voor 2 pers. als hoofdgerecht, voor 4 als voorgerecht)	42,00
Ovenschotel met diverse soorten vis en een rieslingsaus (voor 2 pers. als hoofdgerecht, voor 4 als voorgerecht)	28,00
Scampi's met een romige currysaus (8 stuks)	15,00

### Vleesgerechten

(Geserveerd met bijpassende groentegarnituur en kroketjes)

Lamsfilet met mosterdkorst en fijne groentjes	22,00
Eendeborst met appelsiensaus	22,00
Kalfszwezerik "Clamart"	22,50 per persoon
Gevulde Kalkoen met romige truffelsaus (vanaf 6 personen)	20,00 per persoon
Fazant in saus naar keuze	36,00 per fazant
Hazenrug Harlekijn	39,00 per rug
Hertekalf "Grand Veneur"	22,00 per persoon

### Niet bereide producten

Rauwe ganzenlever	57,50 per kg
Kalfszwezerik (bakklaar)	47,50 per kg
King Krab poten	60,00 per kg

## Feestelijk menu

Zes verschillende voorgerechtjes geserveerd op mooie grote schalen

---

Wildconsomme met kruidenpannekoekjes

---

Gegratineerde sint-jacobsvruchten (\*)

Of

Kalfzwezerik met mosterd en witloof (\*)

---

Fazant in een bereiding naar keuze

Of

Hazenrug Harlekijn

---

Trio van desserts

29,50 per persoon

35,00 per persoon (\*)

## **Hoe worden onze producten geleverd?**

Al onze koude bereidingen worden op wegwerpschalen aangeleverd

Al onze warme bereidingen worden in porseleinen ovenschalen aangeleverd

(wij rekenen 4 euro borg per schaal)

Onze prijzen zijn gebaseerd op afhalen van de producten. Voor levering rekenen wij 1,50 per km te rekenen vanaf vertrek bij De Eetkamer tot aankomst bij de Eetkamer.

Afhalen kan op 24,25 en 31 december en op 1 januari tussen 10.00 en 16.00 uur.

Bestellingen kunnen bij afhalen contant of met bancontact betaald worden.