

Onze befaamde Hors d'oeuvre

Een zeer uitgebreide koude vis- en vleesvariëteit met o.a. gerookte zalm, visterrine, Hollandse garnalen, rivierkreeftstaartjes, visrilette, gerookte forel, rauwe ham, rouleaux van gevogelte, wildpaté, huzarensalade, gevulde eitjes, tomaat gevuld met kipsalade, chorizo en mortadella.

Het geheel wordt gecompleteerd met sausjes, notenbrood en stokbrood.

Prijs: € 21,50 per persoon

Kreeftensoep € 25,00 per liter

Marbre van varkenswang, Coppo di Parma ham en parelhoenfilet, waarbij een briochebroodje, vijgenchutney en een sherry vinaigrette € 12,50 per persoon

Pâté van snoekbaarsfilet en gerookte paling, zoet-zure venkel en een kruidenmayonaise € 12,50 per persoon

Luxe gourmetschotel bestaande uit:

Coquille Saint-Jacques

Gamba's

Zalmfilet

Tongscharfilet

Kalflende

Ossenhaas

Reeboutfilet

Piepkuiken

Huzarensalade

Cocktailsaus

Remouladesaus

Kruiden – pepersaus

Witte kool salade

Stokbrood

€ 29,50 per persoon

Stokbrood € 3,00 per stuk

Notenbrood € 4,50 per stuk

Zalmrilette € 4,50 per 100 gram

Tapenade van olijf en paddestoelen € 2,95 per 100 gram

Bavarois van peer en kaneel, amandelkoekje, compote van peer en vanille en een toffeesaus € 7,50 per persoon

Uiteraard kunt u ons altijd bellen voor andere produkten zoals carpaccio, tomatensoep, gerookte zalm, ossenhaas, hertenboutfilet, sauzen etc.

Op maat kunnen wij uw wensen verwerken.

Afhaaldatum/-tijd traiteur en Hors d'oeuvre tijdens de feestdagen:

Kerstdag (zaterdag 24 december) tussen 12.00 en 14.00 uur

Oudjaarsdag (zaterdag 31 december) tussen 12.00 en 14.00 uur