

Kaart voor de eindejaarsfeesten

Hapjes:

Mini quiche : Tomaat/ mozzarella/ basilicum	€ 1,40/ st.
Gerookte zalm/ prei	€ 1,60/ st.
Spaanse tortilla met courgette en chorizo	€ 1,50/ st.
Pittig huisgemaakt kippenboutje	€ 1,40/ st.
Potje huisgemaakte vissalade	€ 1,80/ st.
Huisgemaakte kroketjes: kaas, kip, chorizo of garnaal	€ 1,40, € 1,60, € 1,70, € 2,00/ st.

Soepen:

Tomatenroomsoep (+ ev. Balletjes)	€ 3,00 p.p. (of € 3,50 p.p.)
Pompoencrème (met spekjes)	€ 3,00 p.p. (of € 3,50 p.p.)
Waterkersroomsoep (met grijze garnalen)	€ 4,00 p.p. (of € 5,25 p.p.)

VG

HG

Voorgerechten (kan ook als hoofdgerecht):

Huisgemaakte kaaskroketten met slaatje (2 of 4 st)	€ 12,00 p.p.	€ 18,00 p.p.
Huisgemaakte garnaalkroketten met slaatje (2 of 4 st)	€ 15,00 p.p.	€ 24,00 p.p.
Mix huisgemaakte kaas- en garnaalkroket met slaatje (2 of 4 st)	€ 13,50 p.p.	€ 21,00 p.p.
Carpaccio van rund met truffelolie, parmezan en rucola	€ 12,50 p.p.	€ 22,00 p.p.
Noorse visschotel (gerookte vis en garnaaltjes)	€ 16,50 p.p.	€ 26,50 p.p.
Vegan steak tartare	€ 11,50 p.p.	€ 18,50 p.p.
(Halve) Kreeft (+/- 700gr per kreeft) 'Belle Vue' (per 2 p in VG)	€ 29,00 p.p.	€ 57,00 p.p.
Scampi's op verschillende wijze: - Look	€ 14,50 p.p.	€ 28,00 p.p.
(7 stuks of 14 stuks) - Diabolique	€ 14,50 p.p.	€ 28,00 p.p.
- Maison (sausje van schaaldieren)	€ 14,50 p.p.	€ 28,00 p.p.
Normandische tongrolletjes	€ 18,50 p.p.	€ 28,00 p.p.
Kabeljauwhaasje met spek en mosterd/witloofpuree	€ 17,50 p.p.	€ 26,50 p.p.
Zalmhaasje met citroen/dillesausje en pastinaakpuree	€ 16,00 p.p.	€ 24,50 p.p.
Vispannetje met fijne groentjes	€ 18,50 p.p.	€ 28,00 p.p.
St. Jacobsvruchten met pompoen en krokant spek (3st/6st)	€ 21,00 p.p.	€ 35,00 p.p.

Bij de voorgerechten en soepen zijn broodjes en boter voorzien.

Hoofdgerechten:

Hertensteak met wildgarnituur en rode wijnsaus	€ 29,00
Everzwijnfilet met poivradesaus en wildgarnituur	€ 28,00
Fazantfilet met vijgensausje en garnituur	€ 26,00
Varkenshaasje met jagersaus of champignonroomsaus	€ 19,00
Speenvarkenfilet met jagersaus of champignonroomsaus	€ 21,50
Parelhoenfilet met champignonroomsaus	€ 24,00
Gevulde puntpaprika met quinoa (vegan)	€ 18,50

Bij al deze gerechten zijn er warme groentjes voorzien, alsook een aardappelbereiding, tenzij anders beschreven.

Koud Buffet (vanaf 12p)

Aardappelsla

Tomaat met mozzarella en basilicum

Groene boontjessalade

Pittige pastasalade met kip

Koolsla (kool en wortelen, zoetzuur)

Taboulé (couscous, munt, ui, tomaat, citroensap)

Griekse salade (tomaat, komkommer, rode ui, boontjes, feta, olijven)

Zuiderse pastasalade (pasta, rucola, artisjokharten, parmezan, gegrilde paprika)

Hamrolletje met asperge

Rauwe Ham met meloen

Gevuld eitje

Kippenboutjes

Rundscarpaccio met truffelolie, rucola en parmezan

Gebakken balletjes

Wildpaté met Ardeens uienconfijt

Zalm 'Belle Vue' (volledige zalm bij groepen vanaf 30p, anders filet)

Tomaat met grijze garnaltjes

Perzik met tonijn

Duo van gerookte zalm en gerookte heilbot

Mexicaanse scampisalade

Gamba's

Hierbij hoort ook nog: 3 soorten brood en 3 sausjes (cocktail, andalouse en mayonaise)

Voor dit alles komt dat op € 31,50/persoon.

Lichte wijzigingen zijn mogelijk op aanvraag.

	<u>Supplement</u>
Extra beschikbaar : Halve kreeft (+/- 500gr/kreeft)(per 2)	€ 23,00/halve kreeft

Bestellingen graag ten laatste : - Voor Kerst : 15/12/2023
- Voor Eindjaar/Nieuwjaar : 22/12/2023

Traiteur David De Munter

Hallerbosstraat 77

1500 Halle

david.de.munter@telenet.be

Gsm: 0474/84 06 96