Kaart voor Kerstavond/ -dag

Soepen:

Tomatenroomsoep (+ ev. Balletjes)	€ 3,50 p.p. (of € 4,25 p.p.)
Pompoencrème (met spekjes)	€ 3,50 p.p. (of € 4,25 p.p.)
Soepje van bospaddestoelen (met rivierkreeftjes)	€ 5,50 p.p. (of € 7,50 p.p.)

	VG	HG
Voorgerechten (kan ook als hoofdgerecht):		
Carpaccio van rund met truffelolie, parmezan en rucola	€ 14,00 p.p.	€ 24,00 p.p.
Huisgemaakte kaaskroketten met slaatje (2 of 4 st)	€ 12,00 p.p.	€ 18,00 p.p.
Huisgemaakte garnaalkroketten met slaatje (2 of 4 st)	€ 17,00 p.p.	€ 26,00 p.p.
Mix huisgemaakte kaas- en garnaalkroket met slaatje (2 of 4 st)	€ 14,50 p.p.	€ 22,00 p.p.
Scampi's op verschillende wijze: - Look	€ 16,50 p.p.	€ 30,00 p.p.
(7 stuks of 14 stuks) - Diabolique	€ 16,50 p.p.	€ 30,00 p.p.
- Maison (schaaldierensausje/kruiden)	€ 16,50 p.p.	€ 30,00 p.p.
Tongrolletjes met kreeftensaus	€ 22,00 p.p.	€ 35,00 p.p.
Zeebaarsfilet met zuiderse groentjes en krieltjes	€ 19,00 p.p.	€ 29,00 p.p.
Kabeljauwhaasje met zuiderse groentjes en krieltjes	€ 22,00 p.p.	€ 35,00 p.p.
Vispannetje met fijne groentjes	€ 22,00 p.p.	€ 35,00 p.p.

.

Bij de voorgerechten en soepen zijn broodjes en boter voorzien.

Hoofdgerechten:

Hertensteak met wildgarnituur en sausje naar keuze	€ 30,00
Everzwijnfilet met wildgarnituur en sausje naar keuze	€ 29,00
Fazantfilet met wildgarnituur en sausje naar keuze	€ 27,00
Varkenshaasje met sausje naar keuze	€ 21,00
Speenvarkenfilet met sausje naar keuze	€ 23,00
Parelhoenfilet met sausje naar keuze	€ 26,00

Volgende sauzen zijn beschikbaar: Groene peper, champignonroom, jager, grand veneur, fine champagnesaus, poivrade

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

Aardappelbereiding naar wens:
- Kroketjes
- Duchesse-aardappelen
- Gebakken aardappeltjes
- Gevulde aardappel

Eveneens verkrijgbaar:	- Rundertong in madeirasaus	€ 25,00/kg
	- Vol-au-vent	€ 17,00/kg
	- Balletjes in tomatensaus	€ 17,00/kg

Schotels:

Zalmschotel : gegarneerd met tomaat/garnaal, perzik/ tonijn, gerookte zalm en heilbot, gamba en gevulde eitjes + brood, mayonaise en cocktail € 26,50 p.p.

Kaasschotel : als dessert : +/- 100 gr./p. + fruit en brood € 11,50 p.p.
als hoofdgerecht : +/- 200 gr./p. + fruit en brood € 20,50 p.p.

Dessert :

* Chocolademousse € 6,00 p.p.
* Tiramisu € 6,00 p.p.
* Verwenbord € 11,50 p.p.

Bestellingen graag ten laatste voor Kerst : 15/12/2026

Koud Buffet (vanaf 12p)
Aardappelsla
Tomaten-komkommersalade
Groene boontjessalade
Pasta met ham, komkommer en yoghurtsausje
Koolsla (kool en wortelen, zoetzuur)
Taboulé (couscous, munt, ui, tomaat, citroensap)
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'
Tomaat garnaal
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 € 36,00/persoon.

Bestellingen graag ten laatste voor Kerst : 15/12/2026

Traiteur David De Munter
Hallerbosstraat 77
1500 Halle
david.de.munter@telenet.be
Gsm: 0474/84 06 96