



Kerstbuffet Speciaal

€ 16,- | per persoon

- ouderwetse koude schotel • gevulde eieren • gevulde tomaten • gebraden varkensfilet
- rauwe ham met meloen • ham/asperges rolletje • gebraden gehaktbrood • gebraden kipfilet
- uitjes monegask • sauce tartare • rauwkostsalade

Kerstbuffet Superieur

€ 19,- | per persoon

- ouderwetse koude schotel • gevulde eieren • gevulde tomaten met vissalade
- gebraden varkensfricandeau • rauwe ham met meloen • ham/asperges rolletje • gebraden gehaktbrood • gerookte beekforel • noorse gravad zalm • surimi krabsticks • noorse garnalen
- rauwkostsalade • uitjes monegask • sauce tartare • cocktailsaus

Kerst 'Sterren Menu

GANGENMENU

	3	4	5
• Gerookte eend, compote van peer-rozijnen en juzu, pecanoten karamel	•	•	•
• Aardpeer, kabeljauw, saffraan, zeekraal		•	•
• Ossensaart bouillon, ravioli gevuld met plukvlees van ossenstaart, selderij, truffelolie			•
• Hertenlende, kool met appel en kaneel, hete bliksem, peentjes	•	•	•
• Chocolade mousse van 72% puur, vanille creme en amandel	•	•	•

• 3-gangen € 35,- | per persoon • 4-gangen € 41,50 | per persoon • 5-gangen € 47,50 | per persoon



Onze verrukkelijke exclusieve kerstspecialiteiten!

Kerstspecialiteiten

- Kip à la stroganoff | p.p. € 5,50
- Kipragout | p.p. € 6,50
- Kalfsragout | p.p. € 6,50
- Wildgoulash | p.p. € 7,50
- Boeuff à la maison | p.p. € 6,50
- Konijnenbouten
grootmoederswijze | per stuk € 8,-

Warme hapjes

- Saucijzenbroodje | per stuk € 2,25
- Worstebroodje | per stuk € 2,25
- Quiche lorainne taartje | per stuk € 2,25

Warme vleesgerechten | als bijlage bij koud buffet

- Gebr. varkensfilet (champ. roomsaus
of rode wijnsaus) | p.p. € 5,50
- Gebr. varkenshaas (champ. roomsaus
of rode wijnsaus) | p.p. € 6,50
- Gebr. kipfilet
(kerrie- of roomsaus) | p.p. € 5,50
- Gebr. kalkoenmedaillon
(room- of kerriesaus) | p.p. € 5,50
- Gebr. beenham
(stroganoff- of roomsaus) | p.p. € 5,50

Aardappel Garnituren | voor 2 personen

- pommes gratin € 5,-
- broccoligratin € 5,-
- krielaardappeltjes € 5,-
- aardappelpuree € 5,-

Luxe Voorgerechten

- Bouillabaisse
(rijkelijk gevulde vissoep) | p.p. € 6,-
- Heldere wildbouillon | p.p. € 5,50
- krab/scampi'cocktail | p.p. € 6,50
- Kipcocktail | p.p. € 5,50
- Zalmcocktail | p.p. € 6,50
- Carpaccio van ossenhaas + dressing
80 gr. | p.p. € 5,50

traiteur fleischeur

wenst u prettige kerstdagen en een gelukkig en gezond 2021



Onze verrukkelijke exclusieve kerstspecialiteiten!

Hoofdgerechten | per persoon (enkel nog in oven of magnetron op te warmen)

- Eendenborstfilet met portosaus, aardappelpuree, witlof, sperzieboontjes met spek € 17,50
- hertenbiefstukjes in portosaus, aardappelpuree, stoofpeertjes in rodewijnsaus en rodekool met appeltjes € 17,50
- Goulash van haas, hert en wildzwijn met gratin, stoofpeer in rodewijnsaus, rodekool met aardappelpuree € 16,50
- Gebakken zalm met ratatouille van courgettes, ui, gepofte paprika, hollandaise saus en aardappelpuree € 16,50
- Tongfilet met ratatouille van courgettes, ui, gepofte paprika en krieltjes € 16,50
- Kipfilet in roomsaus met aardappelpuree en groenten € 14,-

OOK DIT JAAR IN ONS KERSTASSORTIMENT ONZE OVERHEERLIJKE BAVAROISES!!!

- | Dessert | | € | |
|---|--|---|-------|
| • Bavaroise van mango en passievrucht met slagroom p.p. | | € | 5,- |
| • Mousse van belgische chocolade met slagroom p.p. | | € | 5,- |
| • Champagne-bavaroistaartje met frambozen (6 personen) per stuk | | € | 18,50 |
| • Aardbei-bavaroistaartje (6 personen) per stuk | | € | 16,50 |
| • Chocomousse desserttaart (6 personen) per stuk | | € | 18,50 |

traiteur fleischeur

wenst u prettige kerstdagen en een gelukkig en gezond 2021

