

FEESTFOLDER

2020 – 2021

Apero

Box 1

30 €/2 personen

2 x Rundscarpaccio
2 x Vitello tonato
2 x Krabcocktail
2 x Foie gras
2 x Zalmtartaar

Box 2

26 €/2 personen

2 x Rundstartaar
2 x Zalmcarpaccio
2 x Burrata met tomaat
2 x Hazepâté met konfijt
2 x Garnaltjes in kreeftensaus

Ovenhapjes assortiment 1

18 €

3 x Mini pizza
3 x Mini vidée met kaas
3 x Mini vidée met garnaal
3 x Mini croque monsieur

Ovenhapjes assortiment 2

18 €

3 x Mini quiche lorraine
3 x Mini pizza
3 x Mini hotdog
3 x Mini vidée met ham

Frituurhapjes assortiment

15 €

3 x Calamaresringen panko
3 x Scampi tempura
3 x Breydelhamkroketjes
3 x Scampi panko

Plates to share (Apero)**(waarborg/plank of bord)**

Tapasplank "deluxe"

34€/4 personen

→ *Mini wraps met kippewit en kalfsbroodje*
La geganta salami
Saltufo salami
Gemarineerde kaasblokjes
Tête de moine kaas
Pata negra ibericoham
Zwarte- en groene olijffjes
Hoofdvlees of ringworst
Toscaanse balletjes of Zweedse hapjes
Tapenade incl. soepstengels
+ garnituur

Nachosbord "deluxe"

12 €/bord

→ *Nachos chips*
Huisbereid gehakt Mexicaans gekruid
Fijne blokjes tomaat
Groene pepers (Jalapeño)
Cheddar + gruyère kaas
Guacamole + Salsa sausje

Vitello tonnato

14 €/bord

Carpaccio van tomaat & burrata + garnituur

16 €/bord

Carpaccio van gerookte zalm + garnituur

18 €/bord**Soepen**

Tomatenroomsoep

4 €/liter

Butternutsoep

4 €/liter

Witloofsoep met garnaaltjes

7 €/liter

Kreeftensoep (Bisque)

12 €/liter**Voorgerechten****(waarborg/bord)**

Carpaccio van ossehaas + garnituur

7 €/pp

Tartaar van zalm met avocado

9 €/pp

Vispannetje

14 €/pp

Waaier van foie gras, aspic & konfijt

13 €/pp

Artisanale kaaskroket

2 €/st

Artisanale garnaalkroket

3,70 €/st

Hoofdgerechten

(waarborg/schotel)

Gevulde kalkoenfilet 'Fine Champagne'	10 €/pp
Gemarineerde hertekalf wilde boschampignons	19 €/pp
Orloffgebraad met champignonroomsaus	12 €/pp
Eendeborst met calvados- en honingsausje	14 €/pp
Kalfsgebraad in madeira met enoki (=Japanse) champignons	17 €/pp
Vispannetje met pomme duchesse	19 €/pp

—————> Kabeljauw
Gestoomde zalm
Tongrolletje
Scampi
Garnaaltjes
Pomme duchesse
Witte wijnsaus

Pastabuffet (vanaf 4 personen)	12 €/pp
--------------------------------	---------

—————> Penné met ham & courgette
Tortelloni met ricotta & spinazie
Fettucini met kip & wilde boschampignons

Garnituren

(waarborg/schotel)

Koude groentenschotel	6 €/pp
-----------------------	--------

—————> Salade
Tomaatjes
Geraspte worteltjes
Erwtjes in mayo
Bloemkool in remouladesaus
Komkommer
Gekookte ei

Groentengratin	6 €/pp
----------------	--------

Assortiment 3 ≠ warme groentjes:

Gestoomde chiconetjes	(2 stuks)	3 €/pp
Fijne boontjes met spek	(2 stuks)	3 €/pp
Peertjes met bosbessen	(2 stuks)	3 €/pp

Aardappelbereidingen:

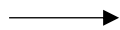
Verse kroketjes (20 st/doos)	4,80 €/st
Verse-/diepvriesfrietjes (1 kg)	2,40 €/st
Gratin dauphinois	8 €/kg
Aardappelpuree	7 €/kg
Puree met spek & peterselie	8 €/kg
Wortelpuree	8 €/kg
Spinaziepuree	8 €/kg
Knolselderpuree	8 €/kg
Mini krielaardappeltjes	7,50 €/kg
Gebakken aardappeltjes in de schil	7,50 €/kg
Gevulde aardappel met ham & kaas	14 €/kg

Eindejaarsschotels (vanaf 4 personen)

(waarborg/schotel)

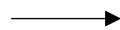
Koude vleeschotel met groentjes

15,00 €/pp



Vlees:

Tomaatje gevuld met vleessalade
Kalfsworst
Gekookte natuurham met asperges
Rauwe beenham
Pâté van het Huis
Gebakken rosbief
Gebakken kippeboutjes
Kippewit met tuinkruiden
Salami
Kalfsbroodje van het Huis

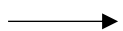


Groentjes:

Salade
Tomaatjes
Geraspte worteltjes
Komkommer
Bloemkool met remouladesaus
Erwtjes in mayo
Koude aardappelsalade
Cocktail- & tartaarsaus

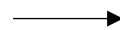
Gemengde schotel met vis & vlees & groentjes

30,00 €/pp



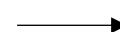
Vis:

Tomaatje gevuld met garnaalsalade
Gerookte- en gekookte zalm
Gerookte heilbot
Abrikoos gevuld met tonijnsalade
Gerookte paling
Scampi
Garnaaltjes



Vlees:

Gekookte ham met asperges
Rauwe beenham
Gebakken rosbief
Pâté van het Huis
Salami



Groentjes:

Salade
Tomaatjes
Geraspte worteltjes
Komkommer
Erwtjes in mayo
Koude aardappelsalade
Cocktail- & tartaarsaus

Fondueschotels		(waarborg/schotel)
Zuiver rundsfondue	—————▶ <i>Zuiver rundsvlees</i>	8€/pp
Gemengde fondue	—————▶ <i>Biefstuk Kalfsvlees Kalkoen</i>	8€/pp
Gevarieerde fondue	—————▶ <i>Biefstuk Kalkoen Spekrolletjes Kaasballetjes Kruidenballetjes</i>	7€/pp
Kinderfondue	—————▶ <i>4 soorten balletjes (kaas/kruiden/kip/cajun)</i>	3€/pp
Gourmet-/Teppanyakischotels		(waarborg/schotel)
Gewone gourmet	—————▶ <i>Biefstuk Kalkoen Chipolata Kruidenhamburger Kaashamburger Cordon bleu Witte pens met kaas Mini brochetje</i>	10€/pp
Speciale gourmet	—————▶ <i>Biefstuk Kalkoen Kalfskoteletje Lamskroontje Varkenshaasje met spek Cordon bleu Chipolata Kaashamburger</i>	13 €/pp
Kindergourmet	—————▶ <i>Kaashamburger Kippenhamburger Kruidenhamburger Chipolata Biefstuk</i>	5 €/pp
Koude & warme sauzen		
Cocktail/Tartaar/Bieslookmayo		7,50 €/kg
Béarnaise/Peperroom/Champignonroom/Provençaalse		14 €/kg
Overige sauzen van hoofdgerechten apart verkrijgbaar		14 €/kg
Dessert		
Vanillepudding met speculoos		2 €/st
Huisbereide chocolademousse		2,25€/st

Verse vleeswaren op bestelling

dag-/winkelprijs

Verse kalkoen (vanaf ± 3 kg):

- Kalkoen op zijn geheel
- Ontbeende en/of opgevulde kalkoen (of kalkoenfilet)
 - Gevuld met ons huisbereide farce:
 - Kalkoengehakt*
 - Champignons*
 - Fine Champagne*
 - Porto*
 - Vleugje room*
- Fine Champagnesaus apart verkrijgbaar

Diverse gebraden:

- Ardeens varkensgebraad van het Huis
- Ardeens varkenshaasje met gerookt spek
- Ardeens varkenshaasje met fijne kruiden
- Ardeens kalkoengebraad met kruiden
- Ardeens kalkoengebraad met boursin
- Ardeense kalkoenorloff
- Vers orloffgebraad (met ham & kaas)
- Romeinse varkensfilet (met jonge kaas & mosterd)
- Gepikeerd varkensgebraad (doorspekt met rauwe ham)
- Zuiver varkensgebraad & -haasje
- Lamskroontje & lamsvleestuk
- Kalfsgebraad & kalfsmedaillon/-filet pure

Stoverij:

- Rundsstoverij
- Varkensstoverij
- Gemengde stoverij (runds-varkens)
- Varkenswangetjes
- Kalfsblanquette
- Lamsragout

Rundsvlees:

- Rumsteak
- Filet pure
- Rosbief/Aloyau (heup)
- Entrecôte Belgisch Wit-Blauw
- Entrecôte Irish Rib Eye

Vers Wild:

- Parelhoen
- Kwartels
- Hertekalf
- Eendeborst
- Fazant
- Ree
- Everzwijn
- Hazerug
- Konijn
- Enz.

Overige:

- Huisbereide foie gras
- Rundscarpaccio à la minute (tip: zo laat mogelijk komen halen)
- Verse tongen (rund/kalf)
- Huisbereide bloedworst met ajuin of met suiker & rozijntjes
- Raclettekaas in schelletjes
- Diverse huisbereide (chef/appel/st-bernardus/maison/crèmepâté)
- Diverse wildpâté 's (fazant/ree/haze) met bijhorend sausje
- Witte & rode uienconfituur

Indien u nog andere verse vlees- en/of charcuteriewaren wenst te bestellen, dan kan u deze ook online invullen en zullen deze klaarstaan bij de rest van uw bestelling.

SLAGERIJ

WITDOUUCK

[WWW . SLAGERIJWITDOUCK . BE](http://WWW.SLAGERIJWITDOUCK.BE)

RENÉ SABBESTRAAT 37 - 8790 WAREGEM - 056 / 60 12 47