

Formule communie-en Lentefeesten 2012 Traiteur aan huis

Menukeuze:

-Aperitief bestaande uit:

- 👑 Twee koude hapjes
- 👑 Twee warme hapjes
- 👑 Twee extra lepelhapjes (€ 1.50 supplement p.p.)

-Soepen:

- 👑 Aspergeroomsoep
- 👑 Tomatenroomsoep

-Voorgerechten:

- 👑 Rundscarpaccio met olijfolie afgewerkt met schilfers Parmezaanse kaas en rucola
- 👑 Carpaccio van tonijn met aubergine, artisjok en Parmezaanse kaas
- 👑 Slaatje van zacht gerookte Noorse zalm met dille
- 👑 **Asperges met zacht gerookte Noorse zalm en een gepocheerd ei (Aanrader!)**
- 👑 Lotte in spek met scampi's gearneerd met witte wijnsaus
- 👑 Gebakken Sint-Jakobsvruchten met knolselderpuree (supplement € 3 p.p.)

-Hoofdgerechten:

- 👑 Iberico- varken ribstuk "Fine champagne" met lentegroentjes
- 👑 Lamsmédailong in rode wijnsaus en groetenkrans
- 👑 **Opgevulde kwartel met Portsaus en groentefrivoliteit (Aanrader!)**
- 👑 Parelhoenfilet, roomsaus en voorjaarsgroenten
- 👑 Tussenribstuk met groene pepersaus en klassieke marktgroentjes

-Dessert:

- 👑 Een ijslam geserveerd met frambozen coulis
- 👑 Ijslam met frambozencoulis en dessertbuffet (supplement € 5 p.p.)

-Koffie of thee naar wens met versnaperingen

-Prijs:

50 euro voor de menu met bediening,
Afhaalmenu 35 euro: Hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

-Extra:

- 👑 Wij kunnen voorzien in de tafelbekleding voor een supplement van € 2 per persoon.

-Alternatief:

Ieder feest is uitgewerkt naar uw keuze en smaak.
Wij serveren ook walking-dinner, receptie en buffetvormen.

Wij raden aan om steeds een persoonlijke afspraak te maken (of telefonisch) zodat wij een voorstel kunnen doen naar uw smaak en wensen.

Met onze culinaire groeten,
Stijn Langeroot & Ingrid Vandaele