

Éénpansgerechten, buffetten, fondue en gourmet

REUZEVISSERSBORD

±15 soorten vis:tong, krab, coquille, garnalen, zalm, tarbot, scampi, gerookte vissoorten (forel, zalm, heilbot), langoustines, e.a.

Dit bord wordt vergezeld van stokbrood, aardappelslaatje of frietjes en cocktailsaus

€20,00

KOUD VISBUFFET

Zalm en forel "Belle-vue", vispastei op wijze van de chef, tomaat met Noordzeegarnalen, krab, Groenlandse tarbotfilets, maatjesfilets, gerookte forel en gerookte zalm, langoustines, kleine rivierkreeftjes, gerookte heilbot, paling, makreel, gamba's, zeevruchten, opgevulde eieren met vismousse en vissalade

€ 20,00

KOUD BUFFET

In de aard van koud visbuffet maar ¾ vis + ¼ vlees (varkens-, runds- en kalkoengebraad), kippenboutjes en gerookte ham met meloen

€ 20,00

FONDUE EN GOURMET IN EEN NIEUW KLEEDJE

met verse groentjes (10 soorten), sausjes (5), brood, aardappelsalade, rijst en deegwaren

€ 13,00

VERRASSINGSBROOD MET SLAATJE, FRUIT EN SAUSJES

€ 9,50

PASTABUFFET VANAF 8 PERSONEN

Lasagne op Toscaanse wijze, zalmlasagne, spaghetti bolognaise, macaroni met hesp en kaassaus, tagliatelli met zeevruchten

€ 15,00



AANDACHT

Op 24/12/18 en 31/12/18 dienen de gerechten afgehaald te worden tussen 15 en 18 uur

Op 25/12/2018 en 01/01/2019 kan dit tussen 9u30 en 11u30.

Bij de prijs wordt een waarborg tussen de € 5,00 en € 50,00 aangerekend naargelang het gekozen menu en het meegegeven materiaal,

Gelieve het materiaal van kerstavond en kerstdag terug te bezorgen op 26 december tussen 9 en 16 uur.

Gelieve het materiaal van oudejaarsavond en nieuwjaarsdag terug te bezorgen op 2 januari tussen 9 en 16 uur.

Deze prijslijst vervangt alle vorige.

TRAITEUR DOMINIQUE

Kasteelstraat 69 - 8810 LICHTERVELDE - Tel. 051 72 61 74
Fax 051 72 61 82 - www.traiteurdominique.be - info@turfhauwe.be

EINDEJAARSMENU

VOORGERECHT, KEUZE UIT:

Tongrolletjes met zalm en preisnippers en saffraancrème

Kabeljauwhaasje met zeekraalpuree, preisnippers en chabliswijnsaus

HOOFDGERECHT, KEUZE UIT:

Rundsfiletstukjes in groene pepersaus

Varkenswangetjes met trappistenbier saus

aangepaste groentjes en aardappelbereiding

Dit kunnen we aanbieden aan 25,00 €/persoon

Vanaf 5 personen: 1 ijstaart gratis

De aperitieven, hapjes, soepen, voorgerechten, hoofdgerechten en desserts vermeld in deze folder kunnen telefonisch of per mail besteld worden. U kan de gerechten dan afhalen in de zaak. De regeling voor kerstavond, kerstdag, oudejaarsavond en nieuwjaarsdag vindt u verder in de folder terug. Alle zaken kunnen ook voor en na de kerstperiode besteld worden. Hebt u specifieke vragen, aarzel niet om ons te bellen of te mailen. Een feest vieren in onze sfeervolle feestzaal tijdens de eindejaarsperiode of op een feestdag kan op aanvraag. Aarzel niet om hiervoor informatie te vragen.

Aperitief

Kir Royal - Mangococktail - Red Lion

€ 9,00/ liter

6 huisbereide hapjes

Koud: Guacamole met gerookte eend
Gegrilde zalm en gemarineerde venkel
Garnalenkuipje met tuinkruiden

Warm: Visbrochetje met curry mayonaise
Wafeltje met gerookte ham
Germarineerd kippenootje met eekhoorn-tjesbroodsaus



€ 8,00 per pers.

Soepen

Agnes sorelroomsoep
Tomatenvelouté met balletjes
Aspergeroomsoep
Belgische witloofsoep met Breydelspekjes
Romig kreeftensoepje afgewerkt met king krab

€ 3,50 / liter

€8,00 per liter

Koude voorgerechten

Duo van gerookte eendeborst en Italiaanse gedroogde ham met winterse garnituur € 9,50
Noorzee selectie (waaier van vissoorten, schaal- en schelpdieren) € 9,50
Salade van Zeebrugse garnalen € 9,50
Samenspel van gepocheerde en gerookte zalm met een garnituur van zeevruchten € 9,50
Luxe zeevruchtencocktail € 9,50
Cavaillon met zeevruchten € 9,50

Warme voorgerechten

Ambachtelijke garnaalkroketten met frivool slaatje en cocktailsaus € 9,00
Gebakken vlinderscampi met roze zachte pepersaus € 9,50
Trio van tong, zalm en lotte afgewerkt met Armoricaïne saus € 9,50
Tongrolletjes met sausje van paddenstoelen en tuinkruiden € 9,50
Samenspel van St.-Jacobsnoot en scampi diabolique € 9,50
Tongrolletjes met zalm preisnippers en saffraancrème € 9,50
Lottefilet met bedje van champignons en dillesaus € 12,00
Verse Noordse zalmfilet op Florentijnse wijze en Hollandse saus € 10,00
Kabeljauwhaasje op een bedje van zeekraalpuree en preisnippers met chabliswijnsaus € 10,00
Vispannetje € 10,00

De 3 laatste gerechten kan je ook nemen als hoofdgerecht met aangepaste groentjes een aardappelen € 16,00

Hoofdgerechten à la carte

U hebt de keuze uit verschillende gerechten, hierbij kiest u een bijhorende saus en aardappelbereiding naar uw wens. De door u gekozen combinatie wordt vergezeld van een selectie van aangepaste winterse markt-groenten of rauwkost. De prijzen zijn inclusief aardappelbereiding en groenten.

Hoofdbestanddeel: Parelhoenfilet € 16,00 p.p.
Kalkoenborstfilet op exotische wijze € 16,00 p.p.
Gegrild speenvarkenruggetje € 18,00 p.p.
Hertekalf € 23,00 p.p.
Hertenstoverij (incl saus) € 15,00 p.p.
Toscaans varkensmignonette € 16,00 p.p.
Varkenswangetjes in trappistenbiersaus € 16,00 p.p.
Gemarineerd varkenshaasje op Oosterse wijze € 16,00 p.p.
Eendenborstfilet € 16,00 p.p.
Rundstfiletstukje in groene pepersaus € 16,00 p.p.

Sausjes: Kriekbiersaus
Champignonsaus
Torhoutse mosterdsaus
Pommerolsaus
Jagersaus
Peperroomsaus

Zetmelen: Gratinaardappelen
Mini-kroketten
Krielaardappelen
Mousselinepuree
Frietjes



Aangepaste formules voor de kids op aanvraag, glutenvrij en vegetarisch

Desserts

Ijsberg op Siberische wijze met rode vruchten en een tropische fruitkrans € 7,00 p.p. (vanaf 6 pers.)
Rijkelijk buffet van fijne nagerechten € 11,00 p.p. (vanaf 6 pers.)
Crème brulée en mini taartjes € 7,00 p.p.