

# EINDEJAARSFOLDER 2017

## Aperitief

4 warme hapjes per persoon 7,50 euro/persoon

2 koude en 3 warme hapjes per persoon 9,00 euro/persoon

*Voorbeeld koud : Cheesecake met langoustine en kreeftentopping, moelleux van topinambour en vitelottemousse, geitekaasje met cranberrie, en pistache, ganzenlever krokantje met vijg, ...*

*Voorbeeld warm : tapaz feta tomaat, apero zalm/dille, tartiflette met bloemkool/broccoli, ...*

## Voorgerechten

Koud :

Tartaar van zwaardvis met cottagecheese en krokantje 10,80 euro/persoon

Wilde eendfilet met trio van wortel en knolselder risotto 10,00 euro/persoon

Warm :

Stoofpotje van Everzwijn met Vlierbeekse tripel en pastinaakpuree 12,50 euro/persoon

Op vel gebakken rode poon met knolselderij 12,50 euro/persoon

Veggie :

Gevulde ronde courgette met camembert en sausje van wortel 14,50 euro/persoon

## Soep

Tomatensoep met balletjes (room apart) 5,00 euro/liter

Kreeftenbisque met Grand Marnier 10,00 euro/liter

Velouté van eekhoortjesbrood 8,50 euro/liter

## Kroketten en puree

Aardappelkroketjes 3,60 euro/10 stuks

Amandelkroketjes 4,10 euro/10 stuks

Garnaalkroketten 3,50 euro/stuk

Kaaskroketten van Beemster 1,70 euro/stuk

Aardappelpuree 8,50 euro/kg

Pastinaakpuree 9,20 euro/kg

## Hoofdgerechten

Vlees:

Filet van Duroc d'olives met spek, peertjes/airelles, witloof en aardappelpuree 22,00 euro/persoon

Kalfstournedos met vlierbessensausje, broccoli en pastinaakpuree 26,50 euro/persoon

#### Wildgerecht:

Zacht gerookt hertengebraad met port-frambozencoulis, witloof en aardappelpuree	26,50 euro/persoon
Everzwijnkroon met oesterzwam en pancetta, gekonfijte tomaat en aardappelpuree	26,50 euro/persoon

#### Vis:

Zeetongrolletjes met garnaltjes, aardappelpuree en champagnesaus	26,50 euro/persoon
Gebakken kabeljauwhaasje met zeekraal, kreeftensaus en aardappelpuree	26,50 euro/persoon

#### Veggie:

Stoofpotje van vergeten groentjes, tomatomaat en quinoa	16,50 euro/persoon
---	--------------------

#### Dessert

Chocomousse	4,00 euro/persoon
Dessert royale (mini-macarons, mini-soesje, chocomousse, mini bavarois)	8,00 euro/persoon
Kaasplankje met brood (min. 2 personen)	9,50 euro/persoon

## Eindejaarsbuffet (min 8 personen)

½ tomaat garnaal	gebakken roastbeef
Gerookte en gekookte Schotse zalm	Meloen met gedroogde Parma
Slaatje met geitekaas, appeltjes en spekjes	Slaatje met kip en mango
Gevulde perzik met tonijn	Terrine van wild met uienconfijt
Groenteschotel en sausjes	broodvariatie
Dessert royale	
Prijs : 34,00 euro/persoon	

## Kerst- en eindejaarsmenu 1

Tartaar van zwaardvis met cottagecheese en krokant je
Velouté van eekhoortjesbrood
Filet van Duroc d'olives met spek, peertjes/airelles, witloof en aardappelpuree
Chocomousse
Prijs : 39,00 euro/persoon

## Kerst-en eindejaarsmenu 2

Stoofpotje van everzwijn met Vlierbeekse Tripel en pastinaakpuree
Kreeftenbisque met Grand-Marnier
Zeetongrolletjes met garnaltjes, aardappelpuree en dragonsaus
Of
Zachtgerookt hertengebraad met port-frambozencoulis, witloof en aardappelpuree
Dessert Royale
Prijs: 49,00 euro/persoon

## Kerstspecials

Gevulde kalkoen van het huis (kalfsgehakt, appeltjes, tijm en rozijntjes)	19,00 euro/kg
Gevulde kalkoen royale (kalfsgehakt, boschampignons, cognac en truffel)	22,00 euro/kg
Gebakken + 10 euro	
Bijhorende sausjes : champignonroom, port-veenbessensaus	10,00 euro/liter
Kalkoengebraad archiduc met gestoofd witloof en aardappelkroketjes	19,00 euro/persoon
Kreeft Belle Vue (als voor- of hoofdgerecht)	dagprijs

*U kan uw bestelling doorgeven via mail: [bestel@traiteurtimmermans.be](mailto:bestel@traiteurtimmermans.be) of telefonisch op 016/461200.*

*Gelieve bij uw bestelling alle contactgegevens (naam, adres, telefoon en e-mailadres) te voegen. Wij sturen u een bevestigingsmail met de detail van uw bestelling.*

*U kan betalen via overschrijving (tot 7 dagen vooraf) of contant bij afhaling.*

### Openingsuren

Zondag 24 december : van 13u.00 tot 15u.00

Maandag 25 december : van 10u.00 tot 12u.0

zondag 31 december : van 13u.00 tot 15u.00

Maandag 1 januari : op afspraak

andere dagen : op afspraak