

Krist en Carol Willequet-Maes

Grote Herreweg 225

9690 Kluisbergen



Prijslijst afhaal

Burelen alle dagen open tot 18.00u. Enkel op woensdag en tijdens vakantieperiodes sluiten wij om 13.00u.

Tel. 055/38.85.86 - Fax. 055/38.62.17

Email: carol@traiteurwillequet.be - jeannine@traiteurwillequet.be

Receptiehapjes

<i>Aperitiefbroodje</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Lepelhapje</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Schotel van rauwe groenten met dipsausje</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Kaasschotel aperitief</i>	<i>01.10 euro</i>
<i>Parmaham met melaentje (glaasje)</i>	<i>01.10 euro</i>
<i>Oester</i>	<i>Dagprijs</i>
<i>Spek met pruimen</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Kaasbolletje</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Garnaalkroketje</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Warm bladerdeeggebakje</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Mini-pizza</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Scampi met tartaarsausje</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Scampi met aardappel</i>	<i>01.35 euro</i>
<i>Kippenboutje</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Aperitiefglaasje</i>	<i>01.10 euro</i>
<i>Assortiment van vijf verschillende hapjes</i>	<i>04.60 euro</i>
<i>(2 warme hapjes, 1 koud lepelhapje, 2 aperitiefglaasjes)</i>	
<i>Aperitiefbord van de chef</i>	<i>10.50 euro</i>
<i>(oester-koude en warme lepelhapjes-aperitiefglaasjes)</i>	

Diversen

<i>Met vlees belegde sandwiches</i>	<i>01.15 euro</i>
<i>Met vis belegde sandwiches</i>	<i>01.30 euro</i>
<i>Piccola's (met diverse vis- en vleessoorten)</i>	<i>01.00 euro</i>
<i>Wij raden aan: -als hongerstiller: 4 à 5 stuks per persoon</i> <i> -als broodmaaltijd: 6 à 7 stuks per persoon</i>	
<i>Klein verrassingsbrood (voor 4 à 5 personen)</i>	<i>30.00 euro</i>
<i>Groot verrassingsbrood (voor 6 à 7 personen)</i>	<i>33.00 euro</i>
<i>Supplement fruitschotel bij verrassingsbrood</i>	<i>17.00 euro</i>
<i>Schildpadbrood gevuld met 40 piccolo's</i>	<i>55.00 euro</i>

Soepen

<i>Blaemkoolsoep met spekreepjes</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Velouté van asperges</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Roomsoep van broccoli</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Romig soepje van boschampignons</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Roomsoep van waterkers</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Soepje van winterprei</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Soep van verse kervel</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Kippenroomsoep</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Roomsoep van pompoen</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Romig soepje van tomatomaat</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Roomsoep van witloof</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Heldere bouillon van bosduif met juliennegroentjes</i>	<i>03.80 euro</i>
<i>Bisque van kreeft met verse grijze garnalen</i>	<i>06.00 euro</i>

Koude voorgerechten - vis

<i>Carpaccio van rode tonijn</i>	<i>14.00 euro</i>
<i>Noorse zalm in schoonzicht gegarnierd met Schotse zalm en grijze garnalen</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Gemarineerde zalm met gedroogde rode bessen</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Trio van zalm met groentengarnituur</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Schotse zalm met mozzarella en tomaatjes</i>	<i>12.00 euro</i>
<i>Zeevariatie</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>(Noorse zalm - grijze garnaltjes - krab)</i>	
<i>Gevulde ananas</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>(zalm - grijze garnaltjes - krab)</i>	
<i>Salade van verse grijze garnaltjes</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Bordje van de chef</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>(Schotse zalm - grijze garnaltjes - krab)</i>	
<i>Noorse visschotel</i>	<i>16.50 euro</i>
<i>(Schotse zalm - heilbot - krab - gerookte forel - grijze garnaltjes)</i>	
<i>Huwelijk van Schotse zalm & heilbot en tomaat met grijze garnalen</i>	<i>14.00 euro</i>
<i>Huwelijk van gerookte zalm met coquille</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Vers gekookte kreeft in schoonzicht</i>	<i>Dagprijs</i>
<i>Holle oesters uit Oléron</i>	<i>Dagprijs</i>

Koude voorgerechten - vlees

<i>Waaier van wildpastei met huisbereide konfijt</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>Meloen met parmaham</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Coppa met pastei van ganzenlever en krententoast</i>	<i>18.00 euro</i>
<i>Huisbereide terrine van ganzenlever met ajuinkonfijt</i>	<i>18.50 euro</i>
<i>Slaatje van gerookte eendenborst met honingvinaigrette</i>	<i>14.50 euro</i>
<i>Carpaccio van rund met pestosausje en parmezaankrullen</i>	<i>13.00 euro</i>

Warme voorgerechten - diversen

<i>Kikkerbiljetjes met saus naar keuze (provençaals - lookboter - room)</i>	<i>14.50 euro</i>
<i>Parmezaanse kroketjes</i>	<i>09.00 euro</i>
<i>Kalfszwezeriken in dragonsaus</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Lamstongetjes in currysous (2 stuks)</i>	<i>08.50 euro</i>

Warme voorgerechten - vis

<i>Kroketjes van handgepelde grijze garnalen met bordje rauwe groenten</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>Noorse zalm in kreeftensaus</i>	<i>13.50 euro</i>
<i>Noorse zalm in romig sausje met kampernoelies en tagglatelli</i>	<i>14.00 euro</i>
<i>Noorse zalm in krokant jasje met Schotse zalm</i>	<i>16.50 euro</i>
<i>Vissersschuitje</i>	<i>15.00 euro</i>
<i>Duet van tarbot en Noorse zalm</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Tarbot op grootmoeders wijze met currysaus</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Knapperig gebakken tarbot op bedje van wilde rijst</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Zeeduivel in saffraansaus</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Zeetongrolletjes in kreeftensaus of dragonsaus</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Duo van zeetongrolletjes en Schotse zalm in romig sausje</i>	<i>17.00 euro</i>
<i>Harmonie van zeetongrolletjes, Sint-Jacobsnoot en scampi</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Licht gebakken Sint-Jacobsnoot op bedje van spinazie met roomsaus of in kruidig groentensoepje</i>	<i>17.00 euro</i>
<i>Scampi's in lookboter</i>	<i>14.50 euro</i>
<i>Scampi op bedje van sla</i>	<i>14.50 euro</i>
<i>Kabeljauwhaasje in chablissaus met frisse preischeutjes</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>In spek gewikkelde scampi, Noorse zalm en Sint-Jacobsnoot op spiesje met dillesaus</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Kreeft "Thermidor"</i>	<i>Dagprijs</i>

Koude hoofdgerechten

Op bord:

<i>Gevarieerd vleesbord met gevuld eitje</i>	<i>10.00 euro</i>
<i>Gevarieerd vleesbord met tomaat en grijze garnalen en met gevuld eitje</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>Gevarieerd vleesbord met Noorse zalm, tomaat en grijze garnalen en gevuld eitje</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Noors visbord</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>(Noorse en Schotse zalm - heilbot - gerookte forel - krab - grijze garnalen)</i>	

Op schotel

<i>Variatie van fijne vleeswaren, tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje</i>	<i>12.00 euro</i>
<i>Noorse en Schotse zalm met tomaat en grijze garnalen en met gevuld eitje</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Festijn van fijne vleeswaren (vier soorten), Noorse en Schotse zalm en tomaat met grijze garnalen met gevuld eitje</i>	<i>16.50 euro</i>
<i>Noorse en Schotse zalm, heilbot en tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje</i>	<i>17.50 euro</i>
<i>Noorse en Schotse zalm, heilbot, zeetongrolletjes en tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje</i>	<i>20.00 euro</i>

☞ *Koude aardappelsalade en aangepaste sausjes zijn in de prijs inbegrepen.*

Koude buffetten

Formule 1

19.00 euro

Gekookte ham met asperges - gerookte ham met meloen - beenhesp - kip - varkensgebraad - pastei - salami - tomaat met grijze garnalen - gevuld eitje.

Formule 2

25.00 euro

Noorse zalm - Schotse zalm - scampi - makreel - tomaat met grijze garnalen - gevuld eitje - gekookte ham met asperges - gerookte ham met meloen - beenhesp - kip - varkensgebraad - pastei - salami

Formule 3

32.00 euro

Noorse zalm - Schotse zalm - scampi - heilbot - gerookte paling - zeetongrolletje - makreel - gerookte forelfilet - tomaat met grijze garnalen - gevuld eitje - gekookte ham met asperges of gerookte ham met meloen

Formule 4

40.00 euro

Noorse zalm - Schotse zalm - scampi - heilbot - gerookte paling - zeetongrolletje - makreel - gerookte forelfilet - tomaat met grijze garnalen - gevuld eitje - gekookte ham met asperges - gerookte ham met meloen - beenhesp - kip - varkensgebraad - pastei - salami

Formule 5

50.00 euro

Noorse zalm - Schotse zalm - scampi - heilbot - gerookte paling - zeetongrolletje - makreel - gerookte forelfilet - tomaat met grijze garnalen - gevuld eitje - gekookte ham met asperges of gerookte ham met meloen - halve kreeft

Formule 6

55.00 euro

Noorse zalm - Schotse zalm - scampi - makreel - heilbot - gerookte paling - zeetongrolletje - tomaat met grijze garnalen - gevuld eitje - halve kreeft - gekookte ham met asperges of gerookte ham met meloen - beenhesp - kip - varkensgebraad

☞ *Fruitagarnituur - rauwe groenten - sausjes - aardappel- en pastasalade zijn in de prijs steeds inbegrepen.*

Kunnen bij elk koud buffet als supplement worden geleverd:

Tegen de prijs van 02.00 euro:

- Gekookte ham met asperges - geraakte ham met meloen - beenhesp - kip - varkens-
gebraad - pastei en salami

Tegen de prijs van 03.50 euro:

- Noorse of Schotse zalm - heilbot - paling - zeetongrolletje - gekookte of geraakte forel -
makreel - perzik met verse tonijn - haringfilets met currysous - tomaat met grijze garnalen

Tegen dagprijs:

- Kreeft

Hoofdgerechten - vis

<i>Costendse visschotel met seizoengroenten</i>	<i>22.00 euro</i>
<i>(Krab - Noorse zalm - zeetongrolletje - Sint-Jacobsnoot - scampi - tarbot - garnalen)</i>	
<i>Zeeduivel in saffraansaus met seizoengroenten</i>	<i>25.00 euro</i>
<i>Tarbot op grootmoeders wijze in currysaus met seizoengroenten</i>	<i>25.00 euro</i>
<i>Gebakken tarbot met seizoengroenten</i>	<i>25.00 euro</i>
<i>Warme zalm in korstdeeg met seizoengroenten</i>	<i>21.00 euro</i>
<i>Paling in saus naar keuze met bordje rauwe groenten</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>(In room - provençaals - in 't groen)</i>	
<i>Kikkerbilden in saus naar keuze met bordje rauwe groenten</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>(In room - provençaals - in lookboter)</i>	
<i>Scampi's in saus naar keuze met bordje rauwe groenten</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>(In room - provençaals - met look - diabolique)</i>	

Hoofdgerechten - vlees

<i>Vlaamse karbonade met pruimen</i>	<i>13.50 euro</i>
<i>Rundstong in tomatensaus met kampernoelies</i>	<i>14.00 euro</i>
<i>Koninginnenhapje met bordje rauwe groenten</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Lamstongetjes in currysaus met seizoengroenten</i>	<i>13.50 euro</i>
<i>Mexicaans gebrad in romig sausje met ananasmootjes</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Casselerrib met seizoengroenten</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Gebraad met mosterd uit Dijon en seizoengroenten</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Orloffgebrad met seizoengroenten of met warm peertje en appel met veenbessen</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Varkenshaasje "Blackwell" met seizoengroenten</i>	<i>17.00 euro</i>
<i>Gevuld varkenshaasje met seizoengroenten of met warm peertje en appel met veenbessen</i>	<i>18.50 euro</i>
<i>Gebraiseerde varkensbout met seizoengroenten</i>	<i>16.50 euro</i>
<i>Kalkoengebrad in champignonsaus met seizoengroenten</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Opgevuld kalkoengebrad met kriekensaus</i>	<i>16.50 euro</i>
<i>Ossenhaas met rode wijnsaus en seizoengroenten</i>	<i>22.50 euro</i>
<i>Met rozemarijn geparfumeerde lamskroon met seizoengroenten</i>	<i>22.50 euro</i>
<i>Filet van parelhoen met seizoengroenten</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Gevulde filet van parelhoen in sinaasappelsaus met warm peertje en appel met veenbessen</i>	<i>18.00 euro</i>
<i>Met kruidenkaas gevulde kipfilet met seizoengroenten</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Met winterprei gevulde kipfilet met seizoengroenten</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Filet van kalkoenbout in rode wijnsaus met wijnpeertje en appel met veenbessen</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Gevulde kalkoen met wijnpeertje en appel met veenbessen</i>	<i>Dagprijs</i>
<i>Kluisbergs konijn met wijnpeertjes en appel met veenbessen</i>	<i>Dagprijs</i>
<i>Kwartels met kalfsvulling en seizoengroenten</i>	<i>18.00 euro</i>

<i>Gevulde kwartels met ganzenlever en seizoengroenten</i>	<i>21.00 euro</i>
<i>Krokant gebakken kalfszwezeriken met dragonsaus en seizoengroenten</i>	<i>23.00 euro</i>
<i>Warme beenham met saus van graantjesmosterd en groentenmengeling of met buffet van rauwe groenten</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>Kalfsmedaillon met seizoengroenten</i>	<i>24.50 euro</i>

Hoofdgerechten - wild

<i>Stoofpotje van wild met appel en veenbessen</i>	<i>19.00 euro</i>
<i>Filet van hazenrug met wijnpeertjes en appel met veenbessen</i>	<i>26.50 euro</i>
<i>Wilde eendenborst in sherrysaus met seizoengroenten</i>	<i>22.50 euro</i>
<i>Filet van hinde met seizoengroenten</i>	<i>27.50 euro</i>

Bij alle wild-hoofdgerechten hebt u bovendien nog keuze uit volgende mogelijkheden:

-garnituren: warme seizoengroenten of rauwe groenten of wijnpeertjes en appel met veenbessen of gevulde ananas.

-aardappelbereidingen: kroketten - aardappelnootjes - verse frietjes - gegratineerde aardappelen - aardappelpuree - krieltjes - huisbereide amandelkroketten of verse pasta.

Naast de bij elk gerecht aanbevolen sauzen kunt u ook kiezen voor:

veenbessensaus - roquefortsaus - blackwellsaus - mosterdsaus - champignonsaus - pepersaus.

Hoofdgerechten - andere

Kaasschotels: 300 gram 13.00 euro

400 gram 15.00 euro

(diverse kaassoorten - afgewerkt met nootjes, gedroogde en verse vruchten op schaal.

Assortiment van broodjes in optie: 02.00 euro)

Vleesgourmet: 15.00 euro

(biefstuk - kipfilet - cordon bleu - lamskoteletjes - hamburger - kaashamburger

- chipolata - varkenshaasje - witte worst - kippenspiesje - eitje met spek. In optie:

pannenkoekendeeg: 01.00 euro)

Visgourmet: 19.00 euro

(Assortiment van vissoorten-2 warme sausjes-visbouillon)

Vleesfondue: 15.00 euro

(kalkoenblokjes - varkensblokjes - rundsblokjes - gehaktballetjes - kippenspiesje

- pruimpjes met spek)

Visfondue: 19.00 euro

(Assortiment van vissoorten - twee warme sausjes - visbouillon)

☞ Rauwe groenten, dressing en aardappelen (naar keuze) zijn bij fondues en gourmets inbegrepen.

Wok: 20.00 euro

Onze wok-gerechten zijn samengesteld uit:

Voorgerecht: 6 scampi's met soyascheuten en boschampionns of ajuin, wortelschijfjes en tomaten.

Hoofdgerecht: -hawaiaanse kip met erwtjes of biefstuk met zilveruitjes, tuinbaantjes en paprika of -varkenshaasje met boschampionns, soyascheuten en preiringetjes

Tagliatelli, spirelli, wilde rijst en culinaire room zijn in de prijs van de wok-gerechten inbegrepen.

Breughelmaal:

15.00 euro

Basis:

- Assortiment van diverse vleessoorten (gandaham met meloen - 3 soorten pastei - witte worst - salami - koude beenhesp - gedroogde worst)
- Tomaat gevuld met kral - haringfilet - gevuld ei
- Groentenbuffet - zoetzure ajuintjes en augurkjes
- Sausjes (mayonaise - cocktail - mosterd - pickles)
- Koude aardappelen - pastasalade.

Supplementen bij Breughelmaal:

Warme beenhesp, groentenmengeling en een warme aardappelbereiding naar keuze i.p.v. koude beenham en koude aardappelsalade: 05.50 euro per persoon

Warme of koude rijstpap met bruine suiker: 01.20 euro per persoon

Pasta's en pizza's:

14.00 euro

Uit het aanbod van de volgende gerechten kunnen er drie naar eigen keuze gecombineerd worden: spaghetti (bolognese of carbonara) - lasagne - penne - spirelli (met ham - zalm - zeevruchten) - pizza

Hutsepot:

12.50 euro

Met braadworst, varkensgebraad en ribbetjes

Desserts

<u><i>Yscoupe:</i></u>	04.50 euro
<i>met verse vruchten - advocaat - met aardbeien (seizoen) - dame blanche</i>	
<u><i>Tussendoortje:</i></u>	04.00 euro
<i>twee balletjes sorbet naar keuze</i>	
<u><i>Ystaarten:</i></u>	05.50 euro
<i>met coulis voor speciale gelegenheden zoals geboorte, huwelijk enz. - met Grand Marnier - met sorbet - vanille en chocolade met meringue. De keuze van parfums en opschriften kunnen door uzelf worden gemaakt.</i>	

Ons roomijs wordt artisanaal bereid!

<u><i>Dessertbord:</i></u>	09.00 euro
<i>een balletje vanille-ijs - twee soorten sorbet - assortiment van zomerse patisserie - verse vruchten - mini-glaasjes chocolademousse "black & white".</i>	
<u><i>Desserttafel:</i></u>	11.00 euro
<i>een balletje vanille -ijs - twee soorten sorbet - duo van chocolademousse "black & white" - profiterolles - mini-taartjes - crème brûlée - bavarois - diverse soorten groot gebak - glaasje advocaat - coulis</i>	
<u><i>In supplement:</i></u> <i>waaier van verse vruchten: 02.00 euro</i>	
<u><i>Gebak - diversen:</i></u>	
<i>Fruittaartje</i>	02.50 euro
<i>Gateau</i>	03.00 euro
<i>(met verse vruchten - marsepein of chocoladeschilfers - zwarte woud - javanais - bavarois en andere)</i>	
<i>Mini-taartjes</i>	01.40 euro
<i>Assortiment van zomerse patisserie</i>	06.00 euro
<i>Crème brûlée</i>	03.00 euro
<i>Mascarpone: -glas</i>	03.00 euro
<i>-op bord met keuze van ananas <u>of</u> rode vruchten</i>	06.00 euro

Chocolademousse "black & white" 03.00 euro

Bereidingen met verse vruchten

Verse fruitsla 03.50 euro

Opgevulde ananas of opgevulde meloen met garnituur 05.50 euro

Koffie

Per liter: 03.00 euro

Mokka

Met zelfbereid koffiedessert - chocolademousse 03.50 euro

Met zelfbereid koffiedessert - chocolademousse en mini-taartjes 05.00 euro

Menu suggesties

Menu 1 - prijs: 40.00 euro

Bordje met assortiment van vier koude hapjes

Roomsoep naar keuze

Vissersschuitje

Met kruidenkaas gevulde kipfilet in romig sausje met seizoengroenten

Nagerecht naar keuze

Menu 2 - prijs 38.50 euro

Bordje met assortiment van vier koude hapjes

Roomsoep naar keuze

Scampi op bedje van sla

Gevulde filet van kalkoen met sinaasappelsaus en seizoengroenten

Nagerecht naar keuze

Menu 3 - prijs: 45.00 euro

Bordje met assortiment van vier koude hapjes

Huwelijk van gerookte zalm en coquille

Roomsoep naar keuze

Eendenborst met Sherrysaus, wijnpeertjes en appel met veenbessen

Nagerecht naar keuze

Menu 4 - prijs: 46 euro

Bordje met assortiment van vier koude hapjes

Roomsoep naar keuze

Duo van tongreepje en schotse zalm in romig sausje

Ossenhaas in rode wijnsaus met seizoengroenten

Nagerecht naar keuze

Menu 5 - prijs: 55 euro

Bordje met assortiment van vier koude hapjes

Kreeft in schoonzicht

Roomsoep naar keuze

Hindfilet in romig sausje geparfumeerd met rozemarijn, wijnpeertjes en appel met veenbessen

Nagerecht naar keuze

Menu 6 - Prijs: 34.00 euro

Assortiment van vier koude hapjes

Zeevariatie van Noorse zalm, grijze garnalen en krab

Roomsoep naar keuze

Mexicaans gebraad met roomsaus en seizoengroenten

Nagerecht naar keuze

Menu 7 - prijs: 41.50 euro

Bordje met assortiment van vier koude hapjes

Trio van zalm met groentengarnituur

Roomsoep naar keuze

Stoofpotje van wild met wijnpeertje en appel met veenbessen

Nagerecht naar keuze

Menu 8 - prijs: 40.50 euro

Bordje met assortiment van vier koude hapjes

Carpaccio van rund

Roomsoep naar keuze

Gevuld varkenshaasje met romig sausje, wijnpeertjes en appel met veenbessen

Nagerecht naar keuze

Bij deze menu's kunt u kiezen uit een aantal aardappelbereidingen zoals kroketten-gegratineerde aardappelen-verse frietjes-aardappelpuree-aardappelnootjes-huisbereide amandelkroketten-krieltjes of voor verse pasta.

Menu "speciale aanbieding" - prijs 30.00 euro

Bordje met assortiment van vier koude hapjes

Zalm met groentegarnituur of meloen met ham

Soep naar keuze

Opgevulde filet van kalkoen - portie groenten - kroketten

Mascarpone met rood fruit

Voor de roomsoepen inbegrepen in de menu's hebt u de keuze uit:

Bloemkool, tomaat, asperge of waterkers

Voor de nagerechten inbegrepen in de menu's hebt u de keuze uit:

- Chocolademousse Black & White

- Mascarpone met ananas of met rode vruchten in glas

- Crème brûlée

- Trio van bavaois

Een supplement van 03.00 euro wordt gerekend voor:

- Ijs naar keuze of een variatie van huisbereid gebak

Onze barbecues

Formule 1

10.50 euro

Drie soorten worst - vleesspies - kotelet of kippenbout - ribbetjes

Tomaten - komkommers + vinaigrette - bloemkool - wortelen - sla - prinsesseboontjes - koude aardappelsalade - pastasalade

Mayonaise - tartaar - cocktailsaus of een warme saus naar keuze

Formule 2

18.50 euro

Drie soorten worst - vleesspies - kotelet - ribbetjes-kipfilet - lamskotelet - tussenrib

Tomaten - komkommers + vinaigrette - bloemkool - wortelen - sla - groene tuinboontjes - koude aardappelsalade - pastasalade en koude rijst

Mayonaise - tartaar - cocktailsaus en een warme saus naar keuze

Mogelijke supplementen:

- Papillotte van Noorse zalm of scampispies:

- grote portie: 11.00 euro

- kleine portie: 05.50 euro

- Frietjes: 0,70 euro

☞ Het verbruik van houtskool en de bediening worden afzonderlijk aangerekend.

De prijzen in deze prijslijst gelden enkel bij afhaling van de gerechten.

Deze prijslijst is geldig vanaf 01/09/2015 en vervangt alle vorige.