



EINDEJAARSFOLDER 2023 - 2024

*Ontdekken - proeven - genieten*

*Onze overheerlijke tapasshotel,  
de perfecte knabbel bij de babbel*

Uitgebreid assortiment **16 euro**

Klein assortiment **8 euro**

*Al onze gerechten worden met verse en seizoensgebonden  
producten in eigen keuken bereid!*

## Menu (speciale aanbieding)

Scampi's op bedje van sla

Of

Vissersschuitje

Of

Vitello tonnato



Roomsoep van witloof



Gevulde filet van parelhoen

met warm peertje en

appel met veenbessen

Of

Opgevuld kalkoengebraad  
met kriekensaus en seizoensgroenten



Mascarpone met rood fruit

Of

Chocolademousse

49 euro

## Eindejaars- menu

Gebrande zalm met parelcouscous  
en groentengarnituur

Of

Kreeft "Thermidor"

Of

Zeetongrolletje in kreeftensaus



Ossenhaas met rode wijnsaus,  
seizoensgroenten en amandelkrokettes

Of

Wilde eendenborst in sherrysaus,  
seizoensgroenten en goudklompjes

Of

Filet van hinde met wijnpeertje  
en appel met veenbessen,  
gegratineerde aardappelen



Ijscreatie eindejaar

Of

Dessertpalet

68 euro



Voor bestellingen vanaf 2 personen, tijdens de periode van 01/12 tem 31/01/2024,  
worden **4 hapjes per persoon GRATIS** aangeboden **VOOR BEIDE MENU'S**.

Afhalen kan op de uren die bij de bestelling worden doorgegeven.

**WIJ ZORGEN DAT ALLES VOLLEDIG CORONAPROOF VERLOOPT!**

## Receptiehapjes

|                                                                |                  |
|----------------------------------------------------------------|------------------|
| Assortiment van koude hapjes .....                             | € 9,00           |
| <i>Carpaccio van rund</i>                                      |                  |
| <i>Zalm/appel</i>                                              |                  |
| <i>Mozzarella/tomaat</i>                                       |                  |
| <i>Ganzenlever met uienkonfijt</i>                             |                  |
| Tartaar van rund .....                                         | € 5,00           |
| Glaasje parmaham van meloen .....                              | € 1,60           |
| Glaasje kip met tabouleh .....                                 | € 1,60           |
| Schaaltje zalm / appel .....                                   | € 1,60           |
| Spiesje van mozzarella balletjes en zongedroogde tomaten ..... | € 3,00           |
| Schaaltje warme zalm en prei .....                             | € 3,00           |
| Scampi diabolique .....                                        | € 3,00           |
| Oesters koud .....                                             | Prijs van de dag |
| Oesters warm .....                                             | Prijs van de dag |
| Luxe piccolo's .....                                           | € 1,60 per stuk  |
| Fruitschotel bij broodjes .....                                | € 25,00          |



## Soepen per liter

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Romig soepje van asperges .....   | € 4,90 |
| Romig soepje van witloof .....    | € 4,90 |
| Romig soepje van trostomaat ..... | € 4,90 |

## Koude voorgerechten

### Vis

|                                                      |                  |
|------------------------------------------------------|------------------|
| Trio van zalm met groenten garnituur .....           | € 22,30          |
| Verse kreeft / krab en coquilles met garnituur ..... | € 29,00          |
| Gebrande zalm met parelpasta .....                   | € 27,00          |
| Bordje van de chef .....                             | € 19,20          |
| Kreeft .....                                         | Prijs van de dag |

### Vlees

|                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| Meloen met parmaham .....                                 | € 18,00 |
| Huisbereide terrine van ganzenlever met uienkonfijt ..... | € 24,00 |
| Vitello tonnato met coquille .....                        | € 22,00 |

## Warme voorgerechten

### Vis

|                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kroketten van handgepelde grijze garnalen met bordje rauwe groenten ..... | € 17,00 |
| Vissersschuitje .....                                                     | € 22,00 |
| Knapperig gebakken tarbot op bedje van wilde rijst .....                  | € 28,00 |
| Scampi diabolique .....                                                   | € 21,00 |
| Kabeljauwhaasje in chablissaus met frisse preischeutjes .....             | € 28,00 |
| Zeetongrolletjes in kreeftensaus .....                                    | € 23,00 |

## Koude hoofdgerechten

### Op bord

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gevarieerd vleesbord met tomaat / grijze garnalen en gevuld eitje ..... | € 16,50 |
| Noors visbord .....                                                     | € 28,00 |

### Op schotel

|                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Fijne vleeswaren, tomaat/grijze garnalen, gevuld eitje .....                                                   | € 16,70 |
| Noorse en Schotse zalm met tomaat/grijze garnalen en gevuld eitje .....                                        | € 22,50 |
| Festijn van fijne vleeswaren (6 soorten), Noorse en Schotse zalm, tomaat / grijze garnalen, gevuld eitje ..... | € 24,00 |
| Noorse en Schotse zalm, heilbot, tomaat / grijze garnalen, gevuld eitje .....                                  | € 27,00 |
| Noorse en Schotse zalm, heilbot, zeetongrolletjes, gevuld eitje, tomaat / grijze garnalen .....                | € 29,00 |

**Opmerking:** De samenstelling van hoger vermelde schotels kan niet worden gewijzigd!  
Koude aardappelsalade en aangepaste sausjes zijn in de prijs inbegrepen.

## Warme hoofdgerechten

### Vis

|                                                                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Oostendse visschotel met seizoensgroenten: Krab / Noorse zalm / zeetongrolletjes / St-Jacobsnoot / scampi / tarbot / garnalen ..... | € 30,50 |
| Knapperig gebakken tarbot met seizoensgroenten .....                                                                                | € 35,00 |
| Warme zalm in korstdeeg met seizoensgroenten .....                                                                                  | € 30,50 |
| Kikkerbills in saus naar keuze: Provençaalse saus / roomsaus of look .....                                                          | € 26,00 |
| Scampi's in saus naar keuze met bordje rauwe groenten                                                                               |         |
| Roomsaus / Provençaalse diabolique / of in de lookboter .....                                                                       | € 26,00 |

### Vlees

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Mexicaans gebrad in romig sausje met ananasmootjes .....                                    | € 20,50 |
| Varkenswangetjes met kommetje rauwe groenten .....                                          | € 20,50 |
| Varkenshaasje met seizoensgroenten (saus naar keuze) .....                                  | € 25,50 |
| Gevuld varkenshaasje met seizoensgroenten of met warm peertje en appel met veenbessen ..... | € 25,70 |

|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ossenhaas met rode wijnsaus en seizoensgroenten .....                          | € 32,50 |
| Kalkoengebraad in champignonsaus met seizoensgroenten .....                    | € 21,00 |
| Gevuld kalkoengebraad met kriekensaus, seizoensgroenten .....                  | € 24,00 |
| Met winterprei gevulde kipfilet met seizoensgroenten .....                     | € 23,00 |
| Warme beenham met saus van graantjesmosterd en buffet van rauwe groenten ..... | € 18,50 |
| Kalfsmedaillon met seizoensgroenten .....                                      | € 34,50 |
| Stoofpotje van wild met appel en veenbessen .....                              | € 27,00 |
| Wilde eendenborst in sherrysaus met seizoensgroenten .....                     | € 32,50 |
| Filet van hinde met seizoensgroenten .....                                     | € 38,00 |

**Bij alle hoofdgerechten hebt u nog keuze uit volgende mogelijkheden:**

**Garnituren:** warme seizoensgroenten 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

## Buffetten

**Formule 1** ..... € 26,00

Gekookte ham met asperges  
Ganda ham met meloen  
Beenham  
Kip  
Varkensgebraad  
Pastei  
Salami  
Noorse Zalm  
Tomaat / grijze garnalen en gevuld eitje



**Formule 2** ..... € 35,00

Noorse zalm  
Schotse zalm  
Scampi  
Makreel  
Tomaat / grijze garnalen en gevuld eitje  
Gekookte ham met asperges  
Gandaham met meloen  
Kip  
Varkensgebraad  
Pastei  
Salami



**Formule 3** ..... € 44,50

Noorse zalm  
Schotse zalm  
Heilbot  
Zeetongrolletjes  
Tomaat / grijze garnalen en gevuld eitje  
Gebrande zalm  
Gemarineerde zalm  
Eendenborst  
Pastei  
Gandaham met meloen  
Mozzarella  
Carpaccio van rund



**Formule 4** ..... € 67,00

Noorse zalm  
Schotse zalm  
Scampi  
Heilbot  
Gerookte paling  
Zeetongrolletjes  
Makreel  
Gebrande zalm  
Tomaat / grijze garnalen-gevuld eitje  
Halve kreeft  
Gandaham met meloen of beenham



**Kan bij elk koud buffet als supplement worden geleverd: (per persoon)**

**Tegen de prijs van 3,00 euro**

*Gekookte ham met asperges - Gerookte ham met meloen - Beenham - Kip -  
Varkensgebraad - Pastei en salami - Eendenborst - Carpaccio van rund*

**Tegen de prijs van 5,00 euro**

*Noorse zalm - Schotse zalm - Heilbot - Gerookte paling - Zeetongrolletjes -  
Gekookte forel - Gerookte forel - Makreel - Perzik met verse tonijn -  
Gebrande zalm - Gemarineerde zalm - Tomaat/grijze garnalen*

**Tegen dagprijs**

*Kreeft*

## Andere hoofdgerechten

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Kaasschotel 300 gram .....     | € 17,50 |
| Kaasschotel 400 gram .....     | € 19,90 |
| Assortiment van broodjes ..... | € 2,30  |
| Vleesgourmet .....             | € 20,50 |
| Visgourmet .....               | € 28,00 |
| Vleesfondue .....              | € 20,50 |
| Visfondue .....                | € 28,00 |

**Deze assortimenten zijn steeds in de prijs inbegrepen:**

*Fruitgarnituur*  
*Rauwe groenten*  
*Sausjes*  
*Koude aardappelen*  
*Pastasalade*



## Nagerechten

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| Ijscreatie eindejaar met coulis .....         | € 8,60  |
| Dessertbord met verse vruchten en gebak ..... | € 10,00 |
| Desserttafel .....                            | € 15,00 |

*Mini gebak*  
*Chocolademousse*  
*Crème brulee*  
*Mascarpone met rood fruit*  
*Soes*  
*Macarons*  
*Advocaat*  
*Groot gebak*  
*Ijs en sorbet*  
*Supplement fruit* .....



|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Mini-gebakjes (per stuk) .....          | € 1,90 |
| Chocolademousse "black and white" ..... | € 4,70 |
| Verse fruitsla .....                    | € 6,00 |
| Mascarponé met rood fruit .....         | € 5,50 |

*Gelieve ons steeds op de hoogte te brengen van bepaalde allergieën. Door de aanwezigheid van gluten, vis, schaaldieren, melk, soja, ei, selder, mosterd, sesamzaad, pinda, noten en sulfiet in ons bedrijf zijn ongewenste sporen van deze allergieën in onze maaltijden nooit volledig uit te sluiten. De samenstelling van de producten kan steeds wijzigen. Indien vragen, contacteer ons gerust.*



**Krist en Carol Willequet-Maes**

Grote Herreweg 225 - 9690 Kluisbergen

Tel. 055/38 85 86 - Fax 055/38 62 17

Email: [carol@traiteurwillequet.be](mailto:carol@traiteurwillequet.be) - [jeannine@traiteurwillequet.be](mailto:jeannine@traiteurwillequet.be)

**[www.traiteurwillequet.be](http://www.traiteurwillequet.be)**