

TRAITEUR WILLEQUET

Krist & Carol Willequet-Maes

Grote Herreweg 225 - 9690 Kluisbergen

Tel. 055/38.85.86 - Fax 055/38.62.17

carol@traiteurwillequet.be

jeannine@traiteurwillequet.be



PRIJSLIJST VERENIGINGEN/SOUPERS - MET BEDIENING

SOEPEN

Romig soepje van tomatomaat	€ 08,00
Roomsoep van waterkers	€ 08,00
Soepje van winterprei	€ 08,00
Roomsoep van broccoli	€ 08,00
Kippenroomsoep	€ 08,00

VOORGERECHTEN

Waaier van wildpastei met huisbereide konfijt	€ 21,00
Carpaccio van rund met pestosaus en parmezaankrullen	€ 23,00
Zeevariatie (Noorse zalm, grijze garnalen, krab)	€ 23,00
Noorse zalm in schoonzicht gearneerd met Schotse zalm en grijze garnalen	€ 23,00
Salade van verse grijze garnalen	€ 29,50
Trio van zalm met groentengarnituur	€ 28,00
Meloen met parmaham	€ 23,00
Vissersschuitje	€ 28,00
Knapperig gebakken tarbot op bedje van wilde rijst	€ 34,00
Noorse zalm in kreeftensaus	€ 24,00
Zetongrolletjes in kreeften- of dragonsaus	€ 29,00

HOOFDGERECHTEN

Rundstong in tomatensaus met kampernoelies en waterkers	€ 27,00
Gebraad met mosterd uit Dijon met seizoengroenten	€ 27,00
Casselerrib met seizoengroenten	€ 27,00
Kalkoengebraad in champignonsaus met seizoengroenten	€ 27,50
Orloffgebraad met seizoengroenten of warm peertje en appel met veenbessen	€ 29,00

Filet van parelhoen met seizoengroenten	€ 31,00
Gevulde filet van parelhoen in sinaasappelsaus met warm peertje en appel met veenbessen	€ 33,00
Varkenshaasje "Blackwell" met seizoengroenten	€ 31,00
Met kruidenkaas gevulde kipfilet met seizoengroenten	€ 29,00
Rundsgebraad in rode wijnsaus met seizoengroenten	€ 39,00

Opmerking: seizoengroenten kunnen steeds vervangen worden door warme vruchten. Bij de hoofdgerechten kunt u kiezen uit volgende aardappelbereidingen: kroketten, gegratineerde aardappelen, verse frietjes, puree of krieltjes.

DESSERTS

IJscoupe: met verse vruchten, met advocaat of aardbeien (seizoen), dame blanche	€ 10,50
IJstaart "speciale gelegenheden" - per persoon	€ 11,90
Mokka met gebak naar keuze	€ 10,00
Mokka met crème brullée	€ 10,00
Mokka met chocolademousse "black & white"	€ 10,00

MENU'S

Menu 1 - € 66,00

Koud buffet vis/vlees

Met keuze van 3 verschillende vissoorten uit volgend gamma:

Noorse en Schotse zalm, heilbot, zeetongrolletje, gerookte paling, filet van gerookte forel, tomaat met grijze garnalen en één soort koud vlees

Groentenbuffet

Soepbuffet

Warm buffet

(Met keuze tussen diverse soorten vlees: warme beenham, opgevulde kip, varkenshaasje, mosterdgebraad, parelhoen, ...)

Dessert (*)

(Keuze van één nagerecht uit volgend gamma: duo van chocolademousse, warme appeltaart met ijs, vers fruit, crème brullée)

(*) Een volledig dessertbuffet wordt aangeboden mits opleg van € 09,00

Menu 2 - € 65,40

Soep naar keuze
Noorse zalm in kreeftensaus
Gevulde filets van parelhoen in sinaasappelsaus met warm peertje en appel met
veenbessen - kroketten
IJscoupe naar keuze

Menu 3 - € 75,90

Trio van zalm
Soep naar keuze
Rundsgebraad in rode wijnsaus met seizoengroenten - gegratineerde aardappelen
Mokka en versnaperingen

Opmerking: in deze prijzen is de BTW niet inbegrepen.

Deze prijslijst is geldig voor groepen van 30 personen of meer. Hij gaat in op 01/12/2024 en vervangt alle vorige.

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. Iets te vragen? Contacteer ons gerust.