



Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Afleveren - Kerst - en Nieuwjaar 2018-2019

Onze feestmenu's kan u zelf samenstellen uit onze uitgebreide keuze aan verschillende aperitiefhapjes, voorgerechten, soepen, warme en koude gerechten en nagerechten. Al deze gerechten worden hieronder opgesomd.

De koude gerechten worden gedresseerd en afgeleverd op borden.
De warme gerechten worden geserveerd in schalen, die dan opgewarmd moeten worden.

Wij geven bij elk gerecht duidelijke richtlijnen mee.
Voor grote groepen kunnen wij de warme buffetten warm afleveren.
Gerechten, welke niet vermeld zijn, zijn echter ook mogelijk.

Wenst u graag suggesties i.v.m. het samenstellen van het menu,
dan staan wij klaar voor verdere informatie.

Borden, bestekken en servetten worden gratis ter beschikking gesteld, vanaf 25 personen nemen wij de afwas gratis mee. Wij leveren gratis tot 15 km!!

U kan ook zelf de gerechten komen afhalen op het afgesproken tijdstip.

* * *

Onderstaande prijzen zijn richtprijzen, graag werken wij een voorstel op maat uit voor je!

Deze prijslijst geldt voor onze afleverservice op verplaatsing, excl. bediening.

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Afleveren - Kerst - en Nieuwjaar

Aperitiefhapjes - Amuse glaasjes

€ 4,50 per stuk

- Groene pesto met gedroogde tomaat en mozzarella
- Bavarois van gerookte forel met kruidenkaas en dille
- Mousse van eendenlever afgewerkt met gerookte eend
- Cocktail van Noordzee garnaltjes met avocado
- Klein bordje met carpaccio van ossenhaas en Parmezaanse kaas

Voorgerechten

Cocktail van grijze garnaltjes	€ 12,65 pp
Zalm cocktail	€ 8,50 pp
Gerookt visbordje met garnituur	€ 14,00 pp
Trio van zalm: Gerookt, Gemarineerd, Mousse	€ 14,00 pp
Trio van eend: Gerookt, Terrine, Mousse	€ 16,00 pp
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas	€ 14,50 pp
Bordje met Serranoham met meloen en een fris slaatje	€ 11,50 pp

Soepen : 1/3 liter

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 3,00 pp
Witloofroomsoep met snippers van Breydel Ham	€ 4,00 pp
Consommé van fazant met witloof	€ 6,00 pp
Bisque van grijze garnaltjes met Armagnac	€ 11,00 pp

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Afleveren - Kerst - en Nieuwjaar

Koud buffet : 9 soorten + salades

- Gepocheerde roze zalm
- Tomaatje gevuld met Noordzee garnaltjes
- Gerookt vis assortiment(forel en makreel)
- Gevuld eitje en scampi
- Opgepulde Breydel ham
- Parelhoenfilet opgepulde
- Appelpaté met uienconfijt
- Ardeense ham met meloen
- Speenvarkenrug

Inclusief aardappelsalade, pastasalade, diverse groentjes en sausjes

Vanaf 20 personen -----	€ 24,00 pp
Vanaf 10 personen -----	€ 26,00 pp
Minder dan 10 personen-----	€ 30,00 pp

Extra's:

Gerookt visassortiment (gerookte zalm, heilbot en maatje)-----	€ 8,00 pp
Half kreeft-----	€ 15,00 pp
Ganzenlever met uienconfituur -----	€ 6,00 pp
Oesters per 2 stuks-----	€ 4,00 pp

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Afleveren - Kerst - en Nieuwjaar

Warme gerechten

Alle hoofdgerechten zijn inclusief warme groentjes en aardappeltjes.

Vleeshoofdgerechten:

Opgevulde parelhoenfilet met appelsientjessaus	€ 17,50 pp
Speenvarken met mosterdsaus	€ 18,50 pp
Kip Demidoff	€ 18,50 pp
Stoofpotje van hert	€ 18,50 pp
Hertenkalf filet met veenbesjes, kastanje puree (in buffet+ 5€)	€ 26,00 pp
Fazant filet met een porto roomsausje (in buffet+ 4€)	€ 24,00 pp

Vishoofdgerechten:

Roodbaarsfilet met trostomaatjes	€ 19,00 pp
Gebakken zalm met een dillesausje	€ 21,00 pp
Staartvis in wittewijnsaus met fijne groentjes (in buffet + 3€)	€ 24,00 pp
Stoofpotje van verschillende vissoorten met saffraan	€ 18,50 pp
Gegratineerd halve kreeft (niet in buffet)	€ 24,00 pp
Gegratineerde hele kreeft (niet in buffet) 550 gr	€ 35,00 pp

Warme buffetten

Keuze uit 2 hoofdgerechten: Inclusief warme groentjes en aardappeltjes

Vanaf 20 personen	€ 20,00 pp
Vanaf 10 personen	€ 23,00 pp
Minder dan 10 personen	€ 26,00 pp

Keuze uit 3 hoofdgerechten: Inclusief warme groentjes en aardappeltjes

Vanaf 20 personen	€ 22,50 pp
Vanaf 10 personen	€ 25,00 pp
Minder dan 10 personen	€ 28,50 pp

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Afleveren - Kerst - en Nieuwjaar

Nagerechten

Onze nagerechten worden gepresenteerd in kleine glaasjes.

Chocomousse wit of bruin	€ 4,50 pp
Rijstpap met room en fruit	€ 4,50 pp
Tiramisu op basis van speculaas	€ 4,50 pp
Glaasjes bavarois van passievrucht en framboos klein (per stuk)	€ 2,00 pp
Kaasschotel metkazen van Achel, rozijnenbrood, nootjes en druiven	€ 10,00 pp

Voor het late uur

Een assortiment van diverse zachte en harde kazen, charcuterie en garnituur.

Kaas- en charcuteriebuffet minder dan 10 personen	€ 18,00 pp
Kaas- en charcuteriebuffet meer dan 10 personen	€ 16,00 pp

Broodjes assortiment

€ 2,00 per persoon

Assortiment van 3 mini broodjes en een botertje.

Wijnsuggesties

www.ryco-wijnen.be

Cava Mas Oliver	€ 11,70
Le Versant Chardonnay	€ 7,95
Le Versant Merlot	€ 7,95

Volg ons op





Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

Afleveren - Kerst - en Nieuwjaar

Extra's indien dit niet inbegrepen is in de voorstellen

Allerlei

Borden en bestek bij bestelling van maaltijden-----	gratis
Borden en bestek-----	€ 0,10 per stuk
Wijnglazen bij bestelling van wijnen-----	gratis
Wijnglazen-----	€ 0,25 per stuk
Tafellakens en servetten-----	€ 1,50 pp
Afwas komen ophalen-----	€ 2,50 pp
Statafel-----	€ 10,00 per stuk
Doek voor statafels-----	€ 5,50 per stuk

Wenst U meer informatie of wilt U wijnen bestellen?

Contacteer ons via info@terhoolst.be of op het telefoonnummer 014/81.10.12

Wanneer er wijn besteld wordt, nemen wij alle overschotten van wijnen terug.

U kan ook eens een kijkje nemen op de website van www.ryco-wijnen.be

Met vriendelijke groeten

Rob en Hilde Geubbelmans-Bertels

Indien je last hebt van **allergenen**, vermeld dit zeker bij uw reservatie dan houden wij hier rekening mee.

Betaalmogelijkheden: Cash, Bancontact, Visa, Mastercard, Payconiq

Volg ons op

