



Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

**Door de vele annulaties van feesten, kan u vanaf nu, terug beroep doen op onze traiteur dienst voor het afhalen van gerechten. In bijlage ook een uitnodiging voor de " 'Ryco-wijndegustatie" die plaats heeft op 3,4,5 en 6 december in Ter Hoolst**

**Voorgerechten (inclusief broodje)**

- Terrine van fazant met een slaatje en een brioche 14 €
- Slaatje met Breydelspek, St. Jacobsvruchten en Iberico ham 18€
- Torentje van kabeljauw, tomaat en grijze garnaltjes 16€
- Carpaccio van Belgisch rund met rucola en Parmezaan 15€
- Trio van eend met een uienconfijt 17€
- ½ Kreeft "Belle Vue" 22€ (300 gr)
- ½ Kreeft klaar om te gratineren met garnituur 24€ (300 gr)
- Witloofroomsoep met Breydel ham 7€ per liter
- Consommé met aspergepuntjes, kwartel en fijne groentjes 10€ per liter

**Hoofdgerechten**

- Vissuggestie van de dag 22€
- Spaanse vissoep "Zarzuela" van verschillende vissoorten en pijnboompitten 24€
- Herten ragout met een peertje en veenbesjes 25€
- Vegetarisch hoofdgerecht 22€
- Videe vulling met koekje 18€
- Mechelse koekoek filet met dragon 23€
- Herten rug filet met kastanje puree en veenbesjes 28€
- Runds filet pure met 2 sausjes 28€
- Iberico varkenshaasje met beukenzwammen en rode wijn saus 26€
- Ierse gegrilde Agnus entrecote met 2 sausjes 28€
- Keuze uit puree, kastanje puree, gratin aardappelen, verse frietjes, kroketten
- Bij al onze gerechten zijn koude of warme groentjes en aardappeltjes inclusief

**Dessertjes**

- Dessertbordje "winter" 10€
- Trio van chocolade 10€
- Kaasbordje 12€

**Onze buffetten**

- Standaard koud buffet 25€ pp
- Luxe Lente Koud buffet 32€ pp
- Supplement ½ kreeft 20€ (250 gr)
- Breugelbuffet 25€ pp

U kan bestellen minimum 1 dag vooraf  
(Let wel, alles is vers en beperkt in voorraad)  
Ophalen of afleveren / koud of warm volgens uw wens  
Gelieve uw bestelling telefonisch door te geven **014/81.10.12**  
Heerlijke wijntjes bij deze gerechten? <http://www.ryco-wijnen.be>

Volg ons op

