

VERS VLEES, WILD, GEVOGELTE EN SCHOTELS

Gourmet / fondue schotel 11,90€/pp

Koud buffet
(gebakken rosbief, meloen parma, ham
asperge, wildpaté, 16,95€/pp

Koud buffet Deluxe
(gerookte zalm, tomaat garnaal, perzik,
tonijn, perzik krab, meloen parma, ham
asperge 21,95€/pp

Kaas- en charcuterieschotel . . . 11,90€/pp

Koude groenten + aardappelsalade +
pasta salade 5,90€/pp

Verrassingsbroden gevuld met belegde mini
sandwiches

**Alle wild en gevogelte zijn uiteraard ook
verkrijgbaar op bestelling en aan dagprijs**

- Verse kalkoen
- Gevulde kalkoen porto/ champignon
- Gevulde karkoengebraad rozijnen/ cognac
- Gevulde kwartels
- Parelhoen
- Fazant Haan/Hen
- Hertenkalfsfilet
- Hazerug filet

**Tevens zijn alle bereide sauzen individueel
verkrijgbaar**

Sinaasappel - Peperroom - Champignonroom
Grand veneur - Bisque - Roze peper - Bearnaise

MENU 1 42€/pp

Assortiment warme hapjes
Tomatenroomsoep
Kaas – garnaalkroket
Kalkoengebraad sinaasappelsaus
Dessert naar keuze

MENU 2 52€/pp

Assortiment warme hapjes
Witloofvelouté
Fazantenkroketten 2 st
Hertenkalfsfilet grand veneur
Dessert naar keuze

Al deze gerechten worden vergezeld van :

Gebraseerd witloof – Boontjes in spek
Appeltje gevuld met veenbessen
Kroketten

Dessert keuze :

Chocolade moelleux – Tiramisu – Panna cotta
Crème brûlée - Kerststronkje

GEACHTE KLANT,

OM ONS IN STAAT TE STELLEN UW BESTELLING
NAAR BEHOREN TE VERZORGEN EN ZE OP TIJD
KLAAR TE KRIJGEN, VRAGEN WIJ U UW BESTELLING
1 WEEK OP VOORHAND TE PLAATSEN.

WIJ DANKEN U VOOR UW BEGRIP EN UW
VERTROUWEN.

WIJ WENSEN U EEN PRETTIG KERSTMIS
EN EEN GELUKKIG NIEUWJAAR 2022

VAN PEE
SLAGERIJ - TRAITEUR.

VAN PEE
SLAGERIJ - TRAITEUR.

M. Félicéstraat 7 • 1560 Hoeilaart
02 303 69 32

**EINDEJAARS MENU
2021-2022**

TRAITEUR

Drink: "DE SERRIST", 02.657.03.04, info@serrist.com - Foto's: MAP



BORRELHAPJES

Koud toastjes assortiment 1,50€/st

WARME:

Assortiment mini aperitiefkaartjes . . . 1,30€/st

Mini hamburgers 1,50€/st

Scampi op lepeltje 1,50€/st

Mini pizza 1,65€/st

CULINAIRE SOEPEN

Asperge velouté 3,20€/pp

Witloof velouté 3,20€/pp

Waterkers velouté. 3,20€/pp

Tomaten velouté. 3,20€/pp

Kreeften velouté. 4,90€/pp

KOUDE VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio,
met rucola en truffelolie 10,95€/pp

Tartaar zalm & gerookte zalm . . . 11,95€/pp

½ Kreeft belle vue. 28,00€/pp

WARME VOORGERECHTEN

Huisgemaakte kaas kroketten . . . 2,90€/pp

garnaalkroketten . . . 5,40€/pp

fazantenkroketten . . . 6,20€/pp

Gevogelte pannetje met fois gras
en morieljes 7,95€/pp

Scampi roze peper 6st 17,95€/pp

St jacobsschelp 15,95€/pp

HOOFDGERECHTEN

Pastei van kalfszwezerik en
fois gras 11,95€/pp

Hazerugfilet
portosaus met rode vruchten . . . 27,95€/pp

Hertenkalffilet grand veneur . . . 26,95€/pp

Parelhoenfilet
morieljes- truffel sausje 21,95€/pp

Kalfsmedaillon calvados
roomsausjes met appeltjes . . . 20,95€/pp

Kalkoengebraad
sinaasappel/ champignon . . . 20,95€/pp

Varkenshaasje
portosaus met rode vruchten . . . 20,95€/pp

Tongrolletjes
fijne groenten / homardine . . . 23,95€/pp

al de gerechten worden vergezeld van:

- gebraisseerd witloof
- boontjes in spek
- appeltje gevuld veenbessen
- kroketten

AARDAPPEL EN FRUITGARNITUUR

Aardappelkroketjes 0,30€/st

Aardappelgratin 9,80€/kg

Aardappelpuree 9,80€/kg

Gev. appeltjes 2,85€/st

Gemarineerde peertjes. 1,30€/st

VAN PEE
SLAGERIJ - TRAITEUR.

