

Kerst & Nieuw Traiteur

Kerstmenu (24-26/12) - €57,90/pp

Hapjes van het huis

Trio van huisgemaakte wild pastei

Soepje van Butternut, snippers van gerookte eend

Stoofpotje van coquille, rivierkreeftjes en grijze garnaal

Gevulde kalkoenfilet,

Allen voorzien van gebakken witloof, spruitjes, tricolor van wortel, aardappelkroketten (5/pp), fine champagnesaus

Dessertglaasje naar keuze (keuze mogelijk - zie à la carte)

Supplement kaasbordje €7.50



Nieuwjaarsmenu (31/12-1/01) - €72,90/pp

Hapjes van de chef

Rundscarpaccio van de chef

OF

Huisgemaakt gravlax van zalm
met fris slaatje en huisgemaakte vinaigrette

Consommé van fazant, fijne groentjes en fazantsnippers

Ravioli van rivierkreeftjes (gestoofd met tomaatjes, basilicum, sjalot en champagne)

Hertenkalf filet, peertje rode wijn, knolselderpuree, fine champagne, gebakken witloof, spruitjes

OF

Kabeljauw, gestoofde groentjes, pomme duchesse, champagne saus, grijze garnalen

Dessert van de chef of kaasbordje



AANBOD
- maaltijden aan huis -

Ovenhapjes – opge vulde bladerdeeghapjes

Mini vidé met kip, champignons, garnaaltjes, mini pizza

Assortiment 6st 6st/€9,00

Assortiment 12st 12st/€16,80

Koude hapjes (glaasjes)

Zoete aardappel/quinoa/feta €3,50/stuk

tartaar van kabeljauw/curry/bloemkool €4,00/stuk

Foie gras/appel/peperkoek €5,50/stuk

Soepen

Tomatensoep + kippenballetjes €5,50/L

Soepje van Brussels Lof
+ crumble van krokant spek + room €6,50/L

Consommé van fazant
+ fijne groentjes + stukjes fazantfilet €8,50/L

Bisque van grijze garnalen + room €9,50/L

Voorgerechten - koud

Carpaccio van gegrilde hertenkalffilet

Op wijze van de chef gegrild, dun gesneden, met een smeuïge dressing volgens de geheimen van de chef, fris slaatje

Trio van huisgemaakte wildpastei – 100 gr paté

3 huisgemaakte wildpasteien (Haas-Fazant-Ree) vergezeld van aangepaste konfijten en cranberry-notenbrood en een fris slaatje

Duo van huis gerookte zalm en zalm gravlax met zijn garnituren

½ kreeft Belle-vue

Mengeling van frisse salade, tomaat, komkommer, ½ eitje, cocktail en mayonaise

Voorgerechten - warm

Gepelde scampi's (6 st) in een pittig sausje van rode curry

Scampi's kort gebakken en afgewerkt met zwarte pasta en verse bieslooksnippers

½ kreeft

Gegratineerd met kruidenboter

Stoofpotje van kreeft, coquille en grijze garnaal

Halve kreeft zonder pantser, Sint-Jacobsvrucht gestoofd met tomaatjes, basilicum, sjalotjes, champignons en witte wijn, afgewerkt met grijze garnalen

Hoofdgerechten

Zalmhaasje

Zalf van broccoli, tomatenblokjes, jus van champagne, aardappelpuree

Kabeljauwfilet

Graanmosterdsaus, spinazie, zongedroogde tomaatjes, aardappelpuree

Visserspotje

Noordzee vis, groentemengeling, aardappelpuree

Tongrolletjes van de chef

Champagne sausje, fijne groentjes, pommes duchesse

Gepelde scampi's (9 st) in een pittig sausje van rode curry

Scampi's kort gebakken en afgewerkt met zwarte pasta en verse bieslooksnippers

Hertenkalffilet

Peertje rode wijn, knolselderpuree, fine champagne, gebakken witloof, spruitjes

Hert stoofpotje met Porto

Winterse Navarin met spruitjes, gebakken witloof en aardappelkroketten (5/pp)

Kalfsfilet

Gebakken witloof, boontjes met spek, crème van wortel, spruiten, gratin

Gevulde lamsfilet met graanmosterd en parmahan

Gevulde kalkoen

Allen voorzien van gebakken witloof, spruitjes, aardappelkroketten (5/pp), fine champagne saus

€17,50/pp

€14.50/pp

€14,50/pp

€25,50/pp

€13,00/pp

€25,50/pp

€24,50/pp

€22,50/pp

€24,50/pp

€23,50/pp

€25,50/pp

€18,50/pp

€29,50/pp

€19,50/pp

€26.50/pp

€19.00/pp

€19.00/pp

Desserten

Diverse huisgemaakte glaasjes €6,00/pp

Noisette/chocolade
Verwenkoffie
Sabayon/krieken
Fine Champagne

Kaasbordje €7,50/pp

Verschillende glaasjes (4st) €10,50/pp

Kerstmenu:
bestellen tot 22/12

Nieuwjaarsmenu:
bestellen tot 29/12

Private Cook

- maaltijden aan huis -

M. 0496 49 60 68
info@privatecook.be

www.privatecook.be

