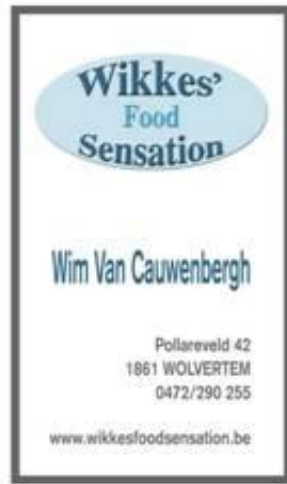


TRAITEUR



Eindejaarsfeesten 2018

Afhaalgerechten

Aperitiefhapjes (mini-pizza, zakouski, kippenboutje ...)

Voorgerechten

- Artisanale kaaskroket
- Artisanale garnaalkroket
- Oostends vispannetje
- Zeeduivel met saffraankerrie en walnoten
- Fantasie van wildpaté
- Pastinaakwafel met paddenstoel en witte pens

Soepen

- Tomatensoep met balletjes
- Witloofsoep met curry en gerookte zalm
- Soepje van pastinaak en knolselder met kruidencoullis
- Bisque van kreeft

Hoofdgerechten

Vlees/Vis

- Vol-au-vent
Bladerdeegpasteitjes verkrijgbaar
- Blanquette van parelhoen en dooierzwammen
- Hertenragout
- Hindefilet met kruidenkorst en sinaasappelschil
- Gevulde zalm met garnalen en sint-jakobsnoten
- Oostends vispannetje

Veggie

- Koolrabi gevuld met pompoen en geitenkaas

Groenten

- Warme groentenkrans (witloof – wortel- spruitjes – boontjes – bloemkool – broccoli)
- Taartje van boschampignons
- Melange van geroosterde groenten

Aardappelgerechten

- Puree
- Gratin dauphinois
- Ambachtelijke kroketten

Desserten

- Panna cotta met passievrucht en amandelkaramel
- Kerststronk (gebak)
- Kaasplank met brood en garnituur
- Gin-Tonic-cheesecake met limoen en tijm

Menu van de chef

- 3 aperitiefhapjes
- Pastinaakwafel, paddenstoel, witte pens
- Witloofsoep met curry en gerookte zalm
- Hindefilet met kruidenkorst en sinaasappelschil, groentengarnituur en kroketjes
- Gin-Tonic-cheesecake met limoen en tijm

Afhalen

Tijdstippen waarop de gerechten kunnen afgehaald worden :

Maandag 24/12/2018 : van 16.00 u tot 18.00 u

Dinsdag 25/12/2018 : van 10 u tot 11.30 u

Maandag 31/12/2018 : van 16 u tot 18 u

Dinsdag 01/01/2019 : van 10 u tot 11.30 u

Bestellen

Gelieve tijdig te bestellen.

Bestellen kan per telefoon (0472/290255), per e-mail (wimvancauwenbergh@telenet.be) of via de website (www.wikkesfoodsensation.be). Elke bestelling is pas geldig na onze bevestiging.

Bestelformulier 2018	Wikkes' Food Sensation				
	prijs per	prijs	aantal		totaal
Aperitiefhapjes	5 stuks	5 €			
Voorgerechten					
Artisanale kaaskroket	stuk	3 €			
Artisanale garnalkroket	stuk	3,5 €			
Oostends vispannetje	persoon	9 €			
Zeeduivel met saffraankerrie	persoon	9 €			
Fantasie van wildpaté	persoon	9 €			
Pastinaakwafel, paddenstoel en pens	persoon	9 €			
Soepen					
Tomatensoep met balletjes	liter	5 €			
Witloofsoep	liter	7 €			
Pastinaaksoep	liter	7 €			
Bisque van kreeft	liter	8 €			
Hoofdgerechten					
Vol-au-vent	kilo	14 €			
Bladerdeegpasteitje	stuk	1 €			
Blanquette van parelhoen	persoon	13 €			
Hertenragout	persoon	13 €			
Hindefilet	persoon	17 €			
Gevulde zalm	persoon	14 €			
Oostends vispannetje	persoon	14 €			
Gevulde koolrabi	persoon	13 €			
Warme groentenkrans	persoon	4 €			
Taartje van boschampignons	persoon	4 €			
Geroosterde groenten	persoon	4 €			
Puree	persoon	2,5 €			
Gratin Dauphinois	persoon	3 €			
Ambachtelijke kroketten	stuk	0,25 €			
Desserten					
Pana cotta met passievrucht	persoon	6 €			
Kerststronk	persoon	6 €			
Kaasplank	persoon	7 €			
Gin-tonic Cheese-cake	persoon	6 €			
Menu van de chef	persoon	38 €			
Totaal					
Naam :					
Adres :					
Telefoon/GSM :					
E-mail :					
Datum afhaling :					