



Kok aan huis Jan Verrykt

Uw traiteurdienst voor de Feestdagen

Kabienstraat 15
2290 Vorselaar
tel: 014717263
gsm: 0479516012
e-mail: jan.verrykt@telenet.be
be 889.237.503

www.gastronhome.be

Voorgerechten

Carpaccio zwaardvis/tartaar zalm/slaatje/wasabidressing	12,00 €
Huisbereide hazenpaté/salade witloof & appel/fijne toast	10,00 €
Wildham/salade peer-granaatappel-walnoten/frambozendressing	12,00 €
Trio ganzenleverbereidingen/kruidenslaatje/rozijnenbrioche	16,00 €

Soepen

Consommé fazant	per Liter:	9,50 €
Kreeftenbisque met stukjes kreeft	per Liter:	10,00 €
Aardpeer met coulis van rucola	per Liter:	8,00 €

Hoofdgerechten: geleverd met kroketten of aardappelgratin.

Zeeduivel in pancetta & prei/stamppot van savooi/Duvelsaus	22,00 €
Kreeft uit de oven/champignons/tomaat/bosuitjes	25,00 €
Hert met zoethout/witloof gevuld met rode kool/gegrilde pompoen	22,00 €
Fazant au fine Champagne	20,00 €
Filet pure/wintergroenten/pepersaus	22,00 €

Specialiteit van het huis

Kalkoen gevuld met winterse groenten en truffel/gevulde groentjes/champignonsaus of wildjus (<i>minstens 6 personen</i>)	per persoon:	15,00 €
--	--------------	---------

Desserten

Gratin van winterfruit met amandelschilfers	5,50 €
Stirfry van exotisch fruit/kaneelflensjes/tequilla-basilicum sorbet	6,50 €
Café glacé met gebrande marsepeinschilfers	5,50 €
Biscuit van amandel/chocolademousse/hazelnootcrème	6,50 €

Koud Buffet:

minstens 6 personen - geleverd met broodjes en aangepaste sauzen.

Basis: 30,00 €

Carpaccio zwaardvis/tartaar zalm/gemarineerde boschampignons/wasabidressing
Assortiment gerookte vis
Tomatensalsa/basilicum/garnalen
Coppa van everzwijn/salade peer-granaatappel-walnoten/frambozendressing.
Hazenpaté/chutney/rozijnenbrioche
Taartje van gemarineerde groenten & mozzarella

Luxe: 35,00 €

Basisbuffet aangevuld met terinne van ganzenlever, kreeft en groene boontjes