



# Schaliënhuis

Taverne - restaurant - feestlocatie

## Afhaal feestdagen 2018

(prijzen zijn incl btw 6%)

### Koud buffet (minimum 10 personen) 19,5 pp

Salades van witte kool, wortel, knolselder, komkommer, tomaat en aardappel. Pasta, gevuld eitje, kalfsgebraad, gandaham met meloen, tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnalen, gepocheerde zalm, gerookte zalm. Cocktail - en mayonaise. Broodjes.

#### Soepen (prijs pp)

Per persoon rekenen we  $\frac{1}{2}$  liter.

Erwtensoep met gerookte eendenborst 4

Consommé van garnalen 4

Tomatenroomsoep met ballekes 3

#### Voorgerechten (prijs pp)

Carpaccio van runds 9

Wildassortiment 11

#### Huisbereide kroketten (per 2stuks)

Garnaalkroketten 5

Kaaskroketten 4

#### Hoofdgerechten (prijs pp)

Vlees/ vis 200 gr pp

Filet van hinde 14

Fazantenfilet 11,50

Jachtstoverij van haas, hert en everzwijn (350 gr pp) 12

Varkenshaasje 9,5

Filet van heilbot 12

#### Groentegarnituren 120gr pp

Boontjes, prei, bospaddestoelen 3  
Witloof, spruitjes, veenbes 2,1  
Pompoen, pastinaak, venkel 2,1

#### Aardappelgarnituur 150 gr pp

Gratin 2,5

Puree 2,2

Verse aardappelkroketten 1,5

#### Saus 80 gr pp

Witte wijnsaus/ basis vleessaus 1  
Currysous/ peper/ champignon 1,20

#### Luxe desserts (prijs pp)

Dessertwaaier (4 huisbereide desserts) 6

Fantasie van framboos en mascarpone 6

Duo chocolade (mousse + moelleux) 5

#### Huisbereid ijs (afname per 2,5L)

Stracciatella 6/L

Mokka 5,5/ L

Vanille 5/L

Vanaf 20 personen is warm afhaal ook mogelijk op een vooraf besproken uur.

Tijdens de feestdagen dienen de gerechten afgehaald te worden tussen 11u en 12u. De gerechten worden vacuüm meegegeven (muv voor- en nagerechten). We voorzien duidelijke instructies om de gerechten vlot warm te maken.