

Traiteurlijst



Eindejaarsfeesten.

Soepen.

Romige soep van parelhoen en bospaddenstoelen	€12/liter
Vissoep met rivierkreeftenvlees en scampi	€12/liter
Pompoensoep met pastinaak en gember	€10.50/liter

Voorgerechten.

Vitello Tonnato: carpaccio van kalfshaas met tonijnsaus en kappertjes	€14/pers
Antipasti (vanaf 2 personen op schotel)	€15.50/pers

Hoofdgerechten.

Winterlasagne van pompoen, tomaat, gehakt, mozzarella, pancetta, spek en groene kruiden	€15.00/pers
Lasagne met bospaddenstoelen, Philadelphiakaas en groene kool	€14/pers
Lasagne met gamba, tomaat; basicicum en mozzarella	€15/pers
Paccheri met wildstoverij van hert, gerookt spek, wortelen en bosbessen	€16/pers
Ravioli gevuld met fontinakaas en cantharel, met walnoten-roomsaus en bospaddenstoelen	€13,50/pers
Ravioli gevuld met Sint-Jacobsvrucht en gamba, met een pittig sausje van tomaat, rivierkreeft, mosselen en kappertjes	€16.50/pers

### Desserten.

Tiramisu chocolade	€3,50/pers
Tiramisu speculoos	€3,50/pers
Tiramisu met citroen, limoncello en witte chocolade	€4,50/pers

Vanaf 4 personen zijn de meeste gerechten mogelijk in porseleinen kommen.

Bestellingen afhalen op 24 december tot 15u00.

Bestellingen afhalen op 31 december tot 15u00.

**Bestellingen voor Kerst ten laatste doorgeven op 21 december.**  
**Bestellingen voor Eindejaar ten laatste doorgeven op 28 december.**