

Aperitiefhapjes

Minigarnaalkroket	€1,35/st.	
Mini kaasrolletje	€1,25/st.	
Minividé met kaas en ham	€1,25/st.	
Minividé met garnalen	€1,25/st.	
Minividé met kip	€1,25/st.	
Mini quiches assortiment	€1,50/st.	
Koude lepelhapjes met fijne delicatessen	€1,40/st.	
Tapasschotel(vanaf 5 pers)	€9,00/pers.	
Wrap met gandaham en meloen	€1,60/st.	
Aperitiefglaasjes	- Gerookte zalm met groene appel en dille	€1,90/st.
	- Scampi met zongedroogde tomaatjes in kruidenvinaigrette	€1,90/st.
	- Fris slaatje van mozzarella, kerstomaatje en basilicum	€1,90/st.
	- Borrelglaasje met grijze garnalen	€1,90/st.

Huisbereide soepen

- Tomatenroomsoep met balletjes	€5,50/liter
- Tomatenroomsoep met gerookte zalm en basilicum	€7,00/liter
- Bisque de crevettes	€8,00/liter
- Venkel-pompoenroomsoep	€4,50/liter
- Paprikaroomsoep met breydelhamspekjes	€7,00/liter
- Witloofroomsoep met gerookte heilbot en dragon	€7,00/liter

Voorgerechten

Koude voorgerechten

- Gandaham met meloenparels en z'n garnituur	€11/pers.
- Parade van wilddelicatessen met uienconfituur en z'n garnituur	€12/pers.
- Carpaccio van gerookte zalmfilet, heilbot, garnaltjes, mozzarella en preischeutjes	€12/pers.

Warme voorgerechten

- Huisbereide kaaskroketten	€2,00/st.
- Huisbereide garnaalkroketten	€3,50/st.
- Vidés met kipvulling	€3,50/st.
- Quiche met gerookte zalm, broccoli en kruidenkaas	€4,20/st.
- Kaasrollen met grijze garnalen	€4,20/st.
- Sint-Jacobsschelpen	€12,50/st.

Warme voor-en hoofdgerechten

- Gegratineerd pannetje met scampi's en St-Jakobsnootjes VG: €14/pers.
HG: €25/pers.
- Normandische tongrolletjes met garnaltjes VG: €9/pers. VG: €12,50/pers.
HG: €22/pers.
- Vispannetje de luxe VG: €12,50/pers.
HG: €22/pers.
- Kabeljauwhaasje met venkel, mosterdsausje en amandel- VG: €12,50/pers.
Duchesse HG: €22/pers.

Hoofdgerechten vis

- Paling in de room, in't groen of provencial €24/pers.
- Gepocheerde zalm met kasteelsausje en prei €23/pers.

Hoofdgerechten vlees

- Kalkoen of varkenshaasje met archiducsaus en warme groentjes €18,50/pers.
- Kalkoen in roze pepersaus, tarteletje met witloof en garnituur €19,50/pers.
- Stoofpotje van hert "grand mère" €22/pers.
- Varkenswangen op grootmoeders wijze €22/pers.
- Warme beenhesp met barbecue - of champignonsaus, €19,50/pers.
Koude of warme groenten
- Kalfsgebraad met fijne kruiden €22,50/pers.
- Reefilet met mosterdroomsaus €24/pers.

Aardappelbereidingen: gratin, kroketten, frietjes, duchesseaardappelen of puree

Seizoensgroenten en aardappelbereidingen zijn naar keuze en inbegrepen in de prijs bij de hoofdschotels.

Aardappelbereidingen

- Artisanale kroketjes €0,40/st.
- Gratinaardappelen €12,00/kg
- Tuinkruidengratin €13,00/kg
- Aardappelpuree €10,50/kg
- Amandelduchesses €12,50/kg

Indien je een bestelling plaatst minder dan 3 pers., supplement van €2/pers.

Koude schotels

Kaasschotels

8-tal verschillende kaassoorten naar keuze afgewerkt met seizoenfruit, droge vruchten en nootjes.

€14,90/pers.

Vleeschotels

8-tal verschillende soorten vlees en salades afgewerkt met groenten en fruit en sausjes.

€14,90/pers.

Visschotels

Een 4-tal soorten gerookte vis, gevulde eitjes, gepocheerde zalm, meloen met krab, perzik met tonijn, scampi, tomaat garnaal, diverse groenten, koude aardappeltjes of pasta en sausjes.

€25/pers.

Vlees + visschotel deluxe

Tomaat garnaal, gepocheerde zalm, een 3-tal soorten gerookte vis, gevulde eitjes, hesprolletjes met asperges, kippenboutje, gandaham met meloen, perzik met tonijn, meloen met krab, diverse groentjes, koude aardappelen of pasta + sausjes

€25/pers.

Vlees + visschotel

Tomaat garnaal, gepocheerde zalm, scampi, een 2-tal soorten gerookte vis, eitje, hesprolletjes met asperges, gandaham met meloen, kippenboutje, diverse groentjes, aardappelen of pasta + sausjes

€23/pers.

Breughelmaal

Verschillende soorten artisanale vleeswaren o.a. boerenkop, boerenpaté, boerenworst, fricandon, zwarte pens, rauwe ham, gekookte beenham, ajuinconfituur, witlofblaadjes met veenbessen, tomaat, wortelen, cresson + 3-tal soorten abdijkazen

€15,90/pers.

Dessert bij breughel

Rijstpap, boerenvla en chocomousse

€3,50/pers.

Racletteschotel

Verschillende soorten raclettekazen, uitjes, augurken, ananas, gevarieerde vleessoorten en rauwkost

€15,90/pers.

Belegde mini broodjes

Klassiek beleg €1,50/st. (+ groentjes 0,35€)

Speciaal beleg €2,10/st. (zie lijst belegde broodjes)

Verwenschotel van het huis

verschillende soorten kazen, vlees, tapas en garnituur

€15,50/ pers.

Ontbijtmanden(vanaf 2pers.)

Koffie of thee, vers fruitsap, 3 koffiekoekjes, 1 sandwich, 2 hoevebroodjes + 2 pistolets/pers., choco, confituur, kaas, hesp, salami, vers fruit, zacht gekookt eitje, yoghurt + extraatje €22/pers.

Ontbijtbuffet

Koffie of thee, assortiment van verschillende kazen en vlees afgewerkt met fruit, gekookt eitje, choco, confituur, yoghurt, rijstpap, vers sinaasappelsap, 3koffiekoekjes,1 pistolet, 1sandwich, 2hoevebroodjes/pers. +notenbrood, rozijnenbrood + extraatje

Vanaf 6pers. => €21/pers.

Vanaf 15pers. => €20/pers.

Desserten

- Mousse au chocolat(coupe) €3,20/pers.
- Tiramisu met advocaat en amandel €4,20/pers.
- Crème brulée (vanaf 10stuks) €5,50/pers.
- Rijstpap van het huis €9,50/kg

Dessertbuffet

Naar keuze boerenvla, rijstpap, bavarois, chocomousse, vruchtensla, ijstaart(vanaf 6pers.), frambozencoulis, roomsoesjes, tiramisu, appelgebak, crème brulée(+2€/st) 4st./pers => €8,00/pers.
6st./pers => €11.50/pers

Geschenkmanden

Ruime keuze streekproducten zoals advocaat, bieren, chocolade, koekjes, speculoos, pasta's, pesto's, kazen, fruit,...
Vanaf €25

Website: katriendezuivelhoeve.com

Openingsuren feestdagen:

Zondag 24 december en zondag 31 december, afhalen tussen 14u en 17u

Maandag 25 december en maandag 1 januari, afhalen tussen 11u en 12u30