



# Feestdagen 2020 traiteur Bestellijst

Afhaal datum; \_\_\_\_\_ Tijd; \_\_\_\_\_  
Naam; \_\_\_\_\_ Telefoon; \_\_\_\_\_  
Bedrag; \_\_\_\_\_ Betaald; \_\_\_\_\_

## **Proeverij van voorgerechten** \_\_\_\_\_ € 15,00 p.p.

Serranoham met noten en pesto  
Carpaccio bonbon met truffelmayo  
Gerookte zalm met cocktailsaus  
Cocktail van rivierkreeftstaartjes  
Geitenkaasje met honing  
Gemarineerde olijven  
Brood met kruidenboter en triendipper

## **Uitbreiden met koude gerechtjes**

## **Om thuis te frituren, incl. saus**

\_\_\_ Pata negra € 6,25p.p.  
\_\_\_ Tataki € 5,50p.p.  
\_\_\_ Sashimi zalm € 4,25p.p.  
\_\_\_ Sashimi tonijn € 6,25p.p.  
\_\_\_ Oester traditioneel € 3,50p.st.  
\_\_\_ Eendenleverkrullen € 5,50p.p.  
\_\_\_ Huisgemaakte paté van eend € 5,25p.p.  
\_\_\_ King krab salade € 4,50p.p.

\_\_\_ Garnalenkroketje € 2,75p.st.  
\_\_\_ Mini loempia eend € 1,50p.st.  
\_\_\_ Dim sum pork € 1,75p.st.  
\_\_\_ Kreeft bitterbal € 2,75p.st.

### **EXTRA BROOD**

\_\_\_ Half brood met kruidenboter en triendipper  
€ 5,50  
\_\_\_ Heel brood met kruidenboter en triendipper  
€ 9,50

## **Goed gevulde, huisgemaakte soepen per halve(2p) of hele liter(4p)**

Om thuis te verwarmen

Tomatensoep met kip en bosui	___ 0,5 € 8,50	/	___ 1,0 € 17,00
Franse uiensoep met kaascrouton	___ 0,5 € 8,50	/	___ 1,0 € 17,00
Wildbouillon met bospaddenstoelen	___ 0,5 € 10,50	/	___ 1,0 € 21,00
Kreeftensoep met rivierkreeft en bosui	___ 0,5 € 17,00	/	___ 1,0 € 34,00

### **Hors-d'oeuvre varié - Luxe koude schotel**

Huisgemaakte rundvleessalade op een luxe opgemaakte schaal met oa.  
Achterham, serranoham, gerookte zalm, scampi's, rivierkreeftstaartjes, gekookt ei  
en diverse soorten rauwkost. Incl. brood, kruidenboter en triendipper

\_\_\_ €18,50 p.p.



# Feestdagen 2020 traiteur

## Bestellijst

### Hoofdgerechten, compleet met aardappelgratin en warme groenten

Thuis verwarmen in de oven

___ Halve kreeft met rivierkreeftjes en kaassaus	€ 23,50
___ Hele kreeft met rivierkreeftjes en kaassaus	€ 34,50
___ Kabeljauwfilet met beurre blanc	€ 19,50
___ Gestooft zwijn wangstuk met pompoen en paddenstoelen	€ 19,50
___ Wildstoof van fazant, hert en zwijn "en croute"	€ 19,50
___ Varkenshaasmedaillons met champignons "en croute"	€ 19,50
___ Gekonfijte eendenbout met preiselberensaus	€ 19,50
___ Vega groenten pannetje met roomsaus, spinazie en geitenkaas	€ 16,50
___ Penne pasta in roomsaus met paddenstoelen en truffel	€ 16,50
___ Chateaubriand 500 gram ossenhaas met bijpassend garnituur en twee sauzen (per twee personen)	€ 55,00

### Extra bij te bestellen (portie 3 á 4 personen)

___ Aardappelpuree	€ 3,50
___ Crispers (thuis frituren)	€ 3,50
___ Haricot verts met livar spek	€ 4,50
___ Groene salade	€ 3,50

<u>Sauzen</u>	<u>1dl</u>	<u>2dl</u>	<u>5dl</u>
Portjus	___ € 3,00	___ € 6,00	___ € 15,00
Pepersaus	___ € 3,00	___ € 6,00	___ € 15,00
Champignonsaus	___ € 3,00	___ € 6,00	___ € 15,00
Jagermeistersaus	___ € 3,00	___ € 6,00	___ € 15,00
Bearnaise	___ € 3,00	___ € 6,00	___ € 15,00

### Slager Trien

Onze bekende Belgisch  
Blauwe Tournedos.  
Geportioneerd en  
gekruid, klaar om  
gebakken te worden.

___ 150 gram	€9,75
___ 200 gram	€13,00

### Gaat u met de feestdagen gourmetten?

Kies dan voor onze luxe gourmetschalen € 24,50p.p. \_\_\_\_\_  
Rijkelijk gevuld met ossehaas medaillons, hamburgers, satespijs van varkenshaas,  
jalapeno-cheddar worstjes, varkenshaas medaillons met livarspek, pork dim sum,  
gemarineerde zalmfilet en pill pill gamba's  
Aangevuld met gesneden groenten, groene salade, rauwkost, koude sauzen, rundvleessalade  
en brood met kruidenboter en triendipper



# Feestdagen 2020 traiteur Bestellijst

## Desserts

- \_\_\_ Toetje Trien; vanille mousse met karamel en bastogne € 7,75  
\_\_\_ Literbak ambachtelijk schepijs, twee smaken per bak € 13,00  
\_\_\_ Ijstaart van ijsmeester Pieter Loeffen 6 personen € 16,50  
10 personen € 27,50  
\_\_\_ Dessert parade; toetje Trien, macaron, chocolademousse,  
bol ijs, monchou met kersen en bastogne € 9,95 p.p.  
\_\_\_ Macarons; alle negen smaken € 14,50

### Scroppino

Limoncello sorbet en  
romig vanille ijs met prosecco  
en vodka  
\_\_\_ € 24,50 per liter

### Trien's koffie voor thuis

Vers gebrande koffiebonen  
Zak met 500 gram  
\_\_\_ € 9,50

### Smaken schepijs

Vanille  
Chocolade  
Stracciatella  
Croccangelo  
Smurf  
Bosvruchten  
Citroen  
Aardbei  
Monchou kersen

## Maak uw diner compleet met Trien's favoriete wijnen

### MOUSSEREND

- \_\_\_ Mont Marcal CAVA reserva € 22,50  
\_\_\_ Moët&Chandon ICE imperial € 57,50

### ROSE

- \_\_\_ Paul Mas rosé de syrah € 12,50  
\_\_\_ Miraval grenache syrah € 32,00

### WIT

- \_\_\_ Paul Mas chardonnay € 12,50  
\_\_\_ Mabis UVAM pinot grigio € 17,50  
\_\_\_ Bon Courage chardonnay € 22,50

### ROOD

- \_\_\_ Paul Mas merlot € 12,50  
\_\_\_ Finca el origin malbec € 17,50  
\_\_\_ Valpolicella ripassa € 29,00

Te bestellen voor de feestdagen in December;  
Sinterklaasweekend 4-5-6 December / Kerstdagen 24-25-26-27 December (andere datum in overleg mogelijk)

Plaats uw bestelling minimaal 24 uur van te voren, via telefoon 0486-414141 of geef de lijst af bij Trien

Bestellingen kunnen donderdag t/m zondag, tussen 12:00 en 16:00 opgehaald of bezorgd worden  
(andere dagen en tijden mogelijk in overleg)

Bezorging mogelijk binnen een straal van 20 KM rond Herpen, bij bestellingen vanaf € 100,-