
WALKING DINNER BUFFET (min. 10 pers.) € 23,50 pp

- Alle gerechten worden gepresenteerd op feestelijke stenen schoteltjes

- Soepje heldere rudsconsommé
- Bordje vitello tonato met zijn garnituren
- Pastrambordje met frisse toets
- Gerookte zalm van het huis met mieriksworteldip
- Tasje exotische vissalade
- Gegrilde scampi met schelpjespasta

KAASSCHOTELS

Een assortiment van onze kazen met garnituur van abrikozen, noten en druiven

Kaasschotel als hoofdgerecht € 9,90 pp

Kaasschotel als dessert € 6,90 pp

DESSERT ASSORTIMENT

Crème brûlée, chocomousse en javanais € 7,00 pp

APERITIEF

ASSORTIMENT OVENHAPJES

15€/ assortiment 12 stuks

- videke met vol-au-vent van kip
- mini carré met zalm
- bladerdeegje met garnaaLvulling

10 min op 160 gr in voorverwarmde oven

FEESTSOEPEN

- tomatenroomsoep € 2,95/ltr
- witloof velouté met gerookte zalmsnippers € 4,80/ltr
- rudsconsommé met brunoise van krokant groen € 3,80/ltr
- kreeftensoep € 8,90/ltr

Wij wensen jullie allen
fijne Feestdagen

Met kwalitatieve groeten,
Jo, Els, Richard, Evelien en ons ganse Van Puyvelde-team

KOUDE VOORGERECHTEN

Kreeft Belle Vue	€ 25 pp
<i>Halve kreeft gegarneerd met tomaat grijze garnaal, verse mini kropsla, een eitje en huisbereide cocktailsaus</i>	
Huisgerookte zalm	€14,80 pp
<i>Verse zalm, zacht gemarineerd met Gin Mare en dille en lichtjes gerookt, alles vergezeld van mierikswortelsausje</i>	
Carpaccio van rundsfilet en toskaanse rundstartaar	€ 9,00 pp
<i>Gepresenteerd op bordje met pesto, rucola, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes en parmezaanse kaas</i>	
Eendenpastei met truffel en fazantenpaté	€ 9,50 pp
<i>Met onze confituren en notenbroodje met rozijnen</i>	

Al onze gerechten worden gepresenteerd op feestelijke porseleinen borden

WARME VOORGERECHTEN

Kreeft om te grillen	€ 17,50 pp
<i>Half kreeftje ovenklaar, 7 minuutjes in voorverwarmde oven op 180°</i>	
Gepocheerde zalm	€ 9,00 pp
<i>Stenen schotelje met roze zalm en scampi 3 st. p.p. in kreeftensaus en puree natuur</i>	
Vispannetje maison	€ 9,00 pp
<i>Stenen pannetje gevuld met kabeljauw, witte wijnsaus, kaassnippers en puree natuur.</i>	
Oostendse visschelp	€ 5,00 pp
<i>Stenen gegratineerde natuurschelp met zalm, kabeljauw, garnaaletjes, puree en visragout</i>	

Onze warme gerechten worden gepresenteerd op porseleinen feestelijke borden die zowel oven- als microgolfoven bestendig zijn. Gerechten opwarmen in de oven: afdekken met aluminiumfolie en gedurende 30 min in voorverwarmde oven van 160°

BUFFETTEN

CHARCUTERIESCHOTEL	€ 11,20 pp
<i>Een assortiment fijne charcuterie, feestelijke salades en pasteien gepresenteerd en gegarneerd op schotel</i>	
ZALMSCHOTEL	€15,60 pp
<i>Gepocheerde roze zalm met een rijkelijk gevulde tomaat grijze garnaal, hespenrolletje met asperges, groentenassortiment, cocktail en tartaarsausje</i>	
KLASSIEK BUFFET	€13,90 pp
<i>Rosbief, ardeens gebraad Duroc d'olives en kalkoengebraad, een gevuld tomaatje met reepjes kippenwit, hespenrolletjes met asperges, groentenassortiment, cocktail en tartaarsausje</i>	
MASTER BUFFET (min 15 pers)	€ 23,50 pp
<i>- exotische viscocktail met gepocheerde zalm, garnaaletjes, fris groen, eitjes en tomaat partjes</i>	
<i>- tomaat garnaal op bedje krokante sla</i>	
<i>- perzik gevuld met tonijnsalade en garnituur</i>	
<i>- noors gerookte vis, assortiment van gerookte zalm en gerookte forel met aangepast groen</i>	
<i>- rucola sla, met groene pesto, olijfolie en sneetjes parmaham 24 m gedroogd</i>	
<i>- handgesneden rundstartaar met grove peper zongedroogde tomaatjes en parmezaanse kaas</i>	
<i>- carpaccio van gebraden rosbeef met een olie van pesto en parmezaanse kaas</i>	
<i>- beenhesp met slaatje van de dag</i>	
<i>- schelpjes pasta met zachte curryvinaigrette, gebakken scampi en krokant groen</i>	

DIVERSE SPECIALITEITEN

Gevulde kalkoen Een traditie met kerst € 15,50 kg
Enkel te verkrijgen met kerst
Uiterlijk te bestellen tot zaterdag 17 december

Kalkoen wordt volledig ontbeend en opgevuld met een fijne farce van de chef
Gratis bijgeleverd muscaatdruivensaus
Baktijd 45 minuten per kilo in de oven op 100°

Koud groentenassortiment € 4,90 pp
Aanvulling voor fondue, gourmet, steengrill en teppan yaki
aardappelsalade, seldersalade met worteltjes, salade provencale met
komkommer, paprika en ajuin, tomaatjes met Thousand Island sausje,
boontjes met kruidenvinaigrette, spirellisalade en rauwkost met
geraspte wortel, witte kool en zure vinaigrette

Warme groentenboeket € 6,50 pp
- appeltje gevuld met veenbesjes
- spekbuideltje met boontjes
- gebakken stronkje witloof
- trostomaatjes met olijfolie, grove peper en fleur de sel

Aardappelgerechten
- kroketten € 3/ 12 stuks
- aardappelpuree natuur (torentje 2pp= 250gr) € 2,40/pp
- aardappelgratin met room en een vleugje kaas (200 gr pp) € 2,40/pp

VERSE VLEESSPECIALITEITEN

Rundsvlees: uw feestvlees is onze specialiteit
- Rosbief, chateaubriand, filet puur, dikke ziel, kogelbiefstuk, entrecôte, côte à l'os
en zesrib van onze eigen wit blauwe koeien.
- Côte à l'os, entrecote en zesrib van buitenlandse rassen door ons zelf geselecteerd
en kritisch goedgekeurd ... Charolais label rouge, blonde d'aquitaine,
simmental, limousin en Piemontese.

Feestgebraad
Rosbief, kalf carrégebraad, orloffgebraad, varkenshaasje, kalkoengebraad

Vers lamsvlees
Lamskoteletjes, lamsfilet, lamskroon en lamsbout

Vers wild
Hertenfilet, reefilet, hazenrug inlands en eendenfilet

Op aanvraag warme sausen:
Peperroomsaus, champignonsaus, bearnaisesaus, muscaatdruivensaus,
bruine vleesjus, grand veneursaus en rode wijnsaus

HOOFDGERECHTEN MET VLEES

Kalkoenfiletgebraad € 13,00 pp
Sappig gebraden kalkoenfilet met muscaatdruivensaus,
appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes,
gebakken witloof, trostomaatjes en kroketjes (6st pp)

Eendenfilet gebraden € 15,80 pp
Het beste van de eend sappig gebraden met grand veneursaus,
appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes,
gebakken witloof, trostomaatjes en kroketjes (6st pp)

Lamskroongebrad € 19,20 pp
Lamskroon fijn gekruid en gegrild met dragonsausje,
appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes,
gebakken witloof, trostomaatjes en aardappelgratin (200 gr pp)

Hertenfiletgebraad € 19,80 pp
Het edele stuk van het hert gebraden met fine champagnesaus,
appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes,
gebakken witloof, trostomaatjes en kroketjes (6st pp)

Hertenragout € 14,20 pp
Fijne stukken mager hertenvlees in een lekkere wildjus,
appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes,
gebakken witloof, trostomaatjes en kroketjes (6st pp)

HOOFDGERECHTEN MET VIS

Drie visjes € 17,00 pp
Zalm, kabeljauw en rolletjes noordzeetong (2st)
in een kreeftensausje met puree natuur (250 gr pp)

Normandische tongrolletjes € 17,00 pp
Gepocheerde tongrolletjes (4 st pp) in een fijn roomsausje met verse champignons,
Zeeuwse mosseltjes, grijze garnaltjes en puree natuur (250gr pp)

Al deze gerechten worden in ovenvaste schotels gepresenteerd.
Gerechten opwarmen in de oven: afdekken met aluminiumfolie
en gedurende 40min. in een voorverwarmde oven van 160°

**SUGGESTIEMENU
KERST & OUDJAAR**

*Kreeftje gegrild met groene kruiden
Half kreeftje ovenklaar 7 min.
in voorverwarmde oven op 180°*

*Rundsconsommé
met fijne krokante groentjes*

*Hertenfiletgebraad, met fine champagnesaus
appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes,
gebakken witloof, trostomaatjes en kroketjes (6st. P.p.)*

*Assortiment dessertjes van het huis
Crème brûlée,
Chocomousse,
Javanais*

€ 43 pp

FEESTIDEE VAN UW SLAGER

FONDUE € 9,50 pp

350GR VLEES PP:

*Rundsfilet, kalfsfilet, varkenshaasje, kipfilet gepaneerd,
fondueballietjes, spekvinkjes met gehakt
Huur toestel voor 6 pers. a 2,50*

GOURMET € 10,50 pp

400GR VLEES PP:

*Rundstournedos, kalfsfilet, kipfilet, chipolata, lamskoteletje,
cordon blue, schnitzel, hamburger, sneetje gerookt spek, varkenshaasje*

STEENGRILL € 10,50 pp

400GR VLEES PP:

*Rundstournedos, kalfsfilet, kipfilet, chipolata met een jasje
van gerookt spek, lamskotelet, varkenshaasje*

TEPPAN YAKI € 14,50 pp

ONTDEK ONS ASSORTIMENT

- Scampispiesje (2 stuks) met ovenspekkruiden
- Zalmfilet met limoen en gerookt spek
- Rundsfilet terryaki
- Souflaki brochetje van kipfilet
- Varkenshaasje met paprikakruiden
- Lamsfilet met groene kruiden

WINTERBARBECUE € 23,50 pp

(assortiment van topkwaliteit min 8 pers)

- Entrecote
- Kalfskroon
- Tournedos van hert
- Gemarineerde lamskroon
- Spareribs voorgedaard
- + gebakken stronkje witloof en spekbuideltje met boontjes
- + grand veneursaus