



EINDEJAARSFEESTEN 2023 - 2024



Hapjes - €/stuk

	aantal	prijs in €	totaal
Oesters met bijpassende garnering (3st)	 x	€ 9.00	
Glaasje met een cocktail van hand gepelde grijze garnaal, zeekraal en gemarineerde Italiaanse tomaatjes	 x	€ 7.00	
Assortiment bladerdeeg hapjes (5st)	 x	€ 5.00	
Huisbereide mini pizza's (5st)	 x	€ 6.00	
Mini cheese burgers	 x	€ 1.50	
Artisanale truffelbrie met chutney, vijg en honing	 x	€ 6.00	
Bouchee met zalm, kaas, afgewerkt met foreleitjes	 x	€ 6.00	
Sable met foie gras en chocolade mendant	 x	€ 6.00	
Millefeuille van gerookte zalm	 x	€ 6.00	

Huisbereide kroketjes

Garnaalkroket 70gr	 x	€ 7.00	
3 soorten kazen kroket 70gr	 x	€ 5.00	
Truffelkroket 90gr	 x	€ 8.00	

Voorgerecht - €/persoon

Klassieke vitello tonnato met ansjovis dressing, gepekeld uitjes en rucola	 x	€ 11.00	
Carpaccio van hert, afgewerkt met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas (+ verse truffel € 10.00)	 x x	€ 12.00 € 10.00	
Cravad lax van zalm met huisbereide marinade, Siciliaanse tomaatjes en een garnituur van bloemen	 x	€ 12.00	
Halve kreeft belle vue	 x	€ 25.00	
Sint-jakobsschelp gevuld met zeevruchten	 x	€ 13.00	
Bieten carpaccio met rucola, pijnboompitjes, tomaatjes en croutons (V)	 x	€ 10.00	

Tussengerecht 1 liter = 3 personen

Boschampignonsoep (1L)	 x	€ 6.00	
Aspergeroomsoep (1L)	 x	€ 7.00	
Kreeftensoep met grijze garnaal (1L)	 x	€ 16.00	
Tomatenroomsoep met bieslook(1L)	 x	€ 6.00	

Geef uw bestelling tijdig door via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be, telefoon **012 / 45 15 67** of in de winkel :
Kerstmis vóór 19/12 • Oudejaarsavond vóór 26/12 Afhalen te Smisstraat 4, 3770 Riemst :
24/12 van 15:00 - 17:00 • 25/12 van 11:00 - 12:00 • 31/12 van 13:00 - 16:00
De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes die u makkelijk kan opwarmen met ons passend instructieblad.

Naam:

E-mail:

Tel: Afhaaldatum:



EINDEJAARSFEESTEN 2023 - 2024



Hoofdgerechten - €/persoon

	aantal	prijs in €	totaal
Gegrilde hertenfilet met rode wijn saus, chantenay, peertjes in rode wijn saus, groene asperges en erwtjes	 x	€ 26.00	
Lamskroontje met een sausje van wildjus, partjes van appel in een veenbessensaus, asperge punten, pompoen crème, dit met wilde bospaddenstoelen	 x	€ 24.00	
Gevuld varkenshaasje van wilde champignons, een roomsaus, boontjes in spek gewikkeld en trio van wortel	 x	€ 22.00	
Dorade filet op vel gebakken, lichte kreeften roomsaus en een mix van ratatouille groenten	 x	€ 22.00	
Kabeljauw in witte wijn saus, gegrilde tomaat, romanesco roosjes, zeekraal, tuinbonen, afgewerkt met grijze garnaltjes	 x	€ 23.00	
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie, botersausje met salie, wilde champignons gemixt met erwtjes (V)	 x	€ 20.00	

Bij alle gerechten kan er gekozen worden uit:

☐ verse kroketten x ☐ huisbereide aardappelpuree x ☐ huisbereide pommes duchesse x

Extra opties

Extra groenten (Groene asperges, boontjes in spek en pastinaak)	 x	€ 3.00	
Extra aardappelpuree (250 gr)	 x	€ 3.00	
Extra verse kroketten (per stuk)	 x	€ 0.40	
Extra huisbereide pommes duchesse (per stuk)	 x	€ 0.80	

Geef uw bestelling tijdig door via mail naar **info@traiteurbakkerijbollen.be**, telefoon **012 / 45 15 67** of in de winkel :
Kerstmis vóór 19/12 • Oudejaarsavond vóór 26/12 Afhalen te Smisstraat 4, 3770 Riemst :
24/12 van 15:00 - 17:00 • 25/12 van 11:00 - 12:00 • 31/12 van 13:00 - 16:00
De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes die u makkelijk kan opwarmen met ons passend instructieblad.

Naam:

E-mail:

Tel: Afhaaldatum:



EINDEJAARSFEESTEN 2023 - 2024



Schotels - €/persoon

	aantal	prijs in €	totaal
Kaasschotel	 x	€ 24.00	
Verfijnde kazen van Belgische bodem / Franse kazen / Internationale kazen / schimmel kazen / 3 soorten chutneys / krokante kaasstengels / fruit met vijgen / notenmix / krentenbrood / bijpassende broodjes met hoeveboter en pickles			
Breugelschotel	 x	€ 20.00	
Gebakken drumsticks / bouletjes / gebakken kippen spiesje / ambachtelijke charcuteries / witte worst met fijne tuinkruiden / grill worst / salami blokjes / kaasblokjes / seizoenspaté met chutney en augurkjes / sauzen / huisbereide aardappelsalade / krokante broodjes met hoeveboter			
Fruits de mer buffet	 x	€ 48.00	
Oesters met garnituur / gegrilde halve kreeft met kruiding / langoustines / scheermesjes / mosselen / venusschelpen / gekookte zalm met cocktaildressing / tomaat gevuld met grijze garnaltjes / rivierkreeft / gevulde eitjes met een mousse van zalm / gekookte scampi's in dille / gerookte zalm / garnituur van groenten / linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes / huisbereide aardappelsalade / huisbereide tartaar / cocktail saus / bijpassende broodjes			
Fondue schotel	 x	€ 22.00	
Runder gehaktballetjes / kipfilet / kalkoenfilet / chipolata worstjes recht / biefstuk / scampi / zalm / lams blokjes / linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes / komkommer in yoghurt / tomatensalade / fijne worteltjes / huisbereide aardappelsalade / gemengde salade / tartaar saus / cocktail saus / bijpassende broodjes met hoeveboter			
Steengrill schotel deluxe	 x	€ 22.00	
Varkensschnitzel / blinde vink / jodenhaas / runder entrecote / varkenshaas gemarineerd / kipfilet gemarineerd / kipsaté gemarineerd / zalm / coquille / groenten voor op de grill / linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes / komkommer in yoghurt / tomatensalade / fijne worteltjes / huisbereide aardappelsalade / gemengde salade / tartaar saus / cocktail saus / bijpassende broodjes met hoeveboter			

Geef uw bestelling tijdig door via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be, telefoon **012 / 45 15 67** of in de winkel :
Kerstmis vóór 19/12 • Oudejaarsavond vóór 26/12 Afhalen te Smisstraat 4, 3770 Riemst :
24/12 van 15:00 - 17:00 • 25/12 van 11:00 - 12:00 • 31/12 van 13:00 - 16:00
De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes die u makkelijk kan opwarmen met ons passend instructieblad.

Naam:

E-mail:

Tel: Afhaaldatum:



EINDEJAARSFEESTEN 2023 - 2024



Buffet - mogelijk vanaf 6 personen

..... x

€ 28.00

.....

- Tomaat gevuld met hand gepelde grijze garnaltjes
- Kalkoenrollade met een roze peper roomsaus (w)
- Gekookte zalm met cocktail topping en garnituur
- Tomaat salade met sjalot en fijne bosui
- Scampi's in dille
- Komkommersalade in yoghurt
- Rosbief met veenbessensaus
- Boontjes in spek gewikkeld (w)
- Klassieke vitello tonnato met ansjovis dressing, gepekeld uitjes en rucola
- Groene asperges met fleur de sel (w)
- Linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes
- Aardappelsalade
- Bijhorende sauzen
- Bijpassende broodjes.

Dessert

	aantal	prijs in €	totaal
Crème brûlée	 x	€ 4.00	
Italiaanse tiramisu <i>op basis van lange vingers en speculoos koekjes</i>	 x	€ 4.00	
Panna cotta ring met rood fruit en een coulis van bosvruchten	 x	€ 4.00	
Chocomousse van melkchocolade met rood fruit	 x	€ 4.00	
Eclips <i>Miserable bodem, vanille cremeux met een interieur van passievrucht, overgoten met een chocoladespiegel van nougat</i>	 x	€ 6.00	
Tartelette van passievrucht en meringue	 x	€ 6.00	
Duo van chocolademousse			
<i>Bodem van praliné feuilletine met een chocolademousse van witte en melk chocolade, overgoten met pure chocolade ganache</i>	 x	€ 6.00	
Aardbei bavarois			
<i>Aardbeibavarois met een vulling van aardbei coulis, op een bodem van witte chocolade</i>	 x	€ 6.00	
Tarte tatin			
<i>Crumble bodem, een compote van appel met karamel, mascarpone mousse afgewerkt met een laagje karamel</i>	 x	€ 6.00	

Geef uw bestelling tijdig door via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be, telefoon **012 / 45 15 67** of in de winkel :
Kerstmis vóór 19/12 • Oudejaarsavond vóór 26/12 Afhalen te Smisstraat 4, 3770 Riemst :
24/12 van 15:00 - 17:00 • 25/12 van 11:00 - 12:00 • 31/12 van 13:00 - 16:00
De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes die u makkelijk kan opwarmen met ons passend instructieblad.

Naam:

E-mail:

Tel: Afhaaldatum: