

Weekmenu 16 september t.e.m. 18 september 2022

Hapje / voorgerecht

Vitello tonato met een dressing van ansjovis	€ 5.50
Coquille met peulen en koude aardappelmix	€ 7.00
Oester geay speciale III met garnituur en dip sauzen (2st/pp)	€ 6.50
Zalm carpaccio, kappertjes en een lichte mosterd dressing	€ 8.00
Tomatensoep met balletjes	€ 3.50
Mozzarella met tomaatjes en garnituur	€ 4.50
Tomaat gevuld met grijze garnaal en garnituur	€ 3.00

Hoofdgerecht

Gehaktballen in Luikse saus	€ 13.00
Gehaktballetjes in tomatensaus	€ 12.00
Goulash met garnituur	€ 9.00
Vol-au-vent met een koekjes en garnituur	€ 9.00
Mosselen natuur met garnituren	€ 16.00
Kabeljauw op vel, met gerilde tomaat, witloof en mozzarella	€ 16.00
Roodbaarsfilet, venkelstampot en gebakken zee kraal	€ 15.00
Varkenshaasje in champignonroom vergezeld Met gegrilde zomer groenten	€ 12.00
Parelhoen in rode wijn saus, zomerse groenten en garnituur	€ 15.00

Alle gerechten zijn inclusief groenten en aardappel garnering

Dessert

Crème brulee	€ 3.75
Bombe van aardbei overgoten met chocolade	€ 3.75
Crème au beurre gebak	€ 2.85
Fruitsalade	€ 2.00
Panna cotta met speculoos en tropisch fruit	€ 4.00
Meringue gebakje met een interieur van crème	€ 3.75
Bretoense appeltaart punt met crème fraîche	€ 3.75



Prijzen zijn inclusief btw
Prijzen zijn per persoon
Exclusief bediening
Exclusief huur materiaal

012 / 45 15 67
info@traiteurbakkerijbollen.be
www.traiteurbakkerijbollen.be