



# Afhaal gerechten

14-15-16 juni 2024

## Voorgerechten

Worden altijd geserveerd met brood en huisbereide boter.

Tompoes met truffelcrème en gerookte eend	€ 16.00
Rundercarpaccio met truffel	€ 10.00
Vitello tonnato	€ 10.00

## Hoofdgerechten

Lamsracks met een demi glace saus	€ 25.00
Argentijnse rundersteak met kastanje champignons	€ 22.00
Gevuld varkenshaasje met een roomsaus	€ 17.00
Tijger scampi's in een rode curry saus met wokgroenten	€ 18.00

*\*Hoofdgerechten zijn inclusief Italiaans brood en kaas.*

*\*Hoofdgerechten zijn inclusief warme groenten en aardappelgerechten*

## Dessert

Open tiramisu met amaretto	€ 8.00
Rode vruchten quenelle met roode fruit	€ 6.00
Panna cotta ring met chocolade combinaties	€ 7.00

Bestellen kan via: [info@traiteurbakkerijbollen.be](mailto:info@traiteurbakkerijbollen.be)  
012/45 15 67

Afhalen op vrijdag en zaterdag: Tussen 16:00 en 17:00 uur  
Afhalen op zondag: Tussen 11:00 en 12:00 uur



# Afhaal gerechten

14-15-16 juni 2024

## *Koud buffet*

€ 26.00/pp

*Mogelijk vanaf 6 personen*

- Bruin gebakken drumsticks en bouletjes
- Gemarineerde spare rib
- Malse hoevekip op een klein spiesje
- Tomaat gevuld met een kruiding van salade en grijze garnaaltjes
- Noorse gerookte zalm met gepekeld rode ui
- Charcuterie plank met Italiaanse en Spaanse charcuteries en huisbereide gezouten boter
- Plank fijne rundscarpaccio met parmezaan en seizoens truffel
- Linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes
- Tomaat salade met ui
- Gemengde salade met groenten
- Cocktail saus, huisbereide tartaar saus en zoete chilisaus
- Krokante broodjes

*Bestellen kan via:*     [info@traiteurbakkerijbollen.be](mailto:info@traiteurbakkerijbollen.be)  
012/45 15 67

*Afhalen op vrijdag en zaterdag:*     *Tussen 16:00 en 17:00 uur*  
*Afhalen op zondag:*                     *Tussen 11:00 en 12:00 uur*



# Bbq menu

14-15-16 juni 2024

Gehele menu is opgesteld om op de bbq te maken. Hierbij krijgt u de nodige instructies meegegeven.

## *Hapje*

Arrosticini met citroen, tzatziki en Italiaans brood

## *Voorgerechten*

Papilotte van gamba's en oosterse groenten

## *Tussengerecht*

Gevulde champignons met lookbroodjes

## *Hoofdgerechten*

### **Saladebuffetje**

- Roseval krieltjes gebakken in tijm en rozemarijn
- Aardappelsalade met bosui
- Linguini met gedroogde tomaatjes en huisbereide pesto
- Warme groenten voor op de bbq
- Tomaatsalade met fijne sjalot
- Seizoenssalade
- Bijhorende sauzen
- Krokante broodjes

### **Vlees/vis buffet**

- Zalmfilet met franse marinade
- Entrecote Argentinië
- Witte worst met fijne tuinkruiden
- Lamskroontjes
- Kipfilet in een Zuid-Amerikaanse marinade

## *Dessert*

Tarte tatin met sabayon

**Mogelijk vanaf 4 personen**

**€ 45.00/pp**

Bestellen kan via: [info@traiteurbakkerijbollen.be](mailto:info@traiteurbakkerijbollen.be)  
012/45 15 67

Afhalen op vrijdag en zaterdag: Tussen 16:00 en 17:00 uur

Afhalen op zondag: Tussen 11:00 en 12:00 uur