



Afhaalgerechten

15-16-17 november 2024

Voorgerecht

Millefeuille met een eenden mousse en veenbessen € 9.00

Tussengerecht

Pompoencrème soep met vijgen en pistache € 4.00

Hoofdgerechten

Worden altijd geserveerd met groenten en een aardappelgerecht

Stoverij van hert € 22.00

Ravioli met kastanje champignons en herfst truffel € 18.00

Varkenshaasje in spek met wilde champignons € 19.00

Witloof in ham rolletjes met een kaassaus € 18.00

Visserspotje met groenten € 22.00

Dessert

Brownie met chocoladesaus, karamel en vanille ijs € 8.00

Verrassingsdessert € 8.00

Bestellen kan via: info@traiteurbakkerijbollen.be

Afhalen op vrijdag Tussen 16:30 en 17:30 uur

Afhalen op zaterdag: Tussen 16:00 en 16:30 uur

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



Afhaal gerechten

15-16-17 november 2024

Koud buffet

€ 28.00/pp

Enkel vanaf 8 personen

- Bruin gebakken drumsticks en bouletjes
- Gemarineerde spare rib
- Malse hoevekip op een klein spiesje
- Tomaat gevuld met handgepelde garniaaltjes en cocktail-vodka dressing
- Noorse gerookte zalm met gepekeld rode ui
- Charcuterie plank met Italiaanse en Spaanse charcuteries en huisbereide gezouten boter
- Plank fijne runds carpaccio 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

Breugel buffet

€ 20.00/pp

Enkel vanaf 8 personen

- Gebakken drumsticks en bruin gebakken bouletjes
- Gebakken kippen spiesje
- Kippen vleugeltjes met dip
- Zacht gegaarde spare ribs met marinade
- Verschillende soorten ambachtelijke charcuteries
- Witte worst met fijne tuinkruiden
- Grill worst
- Salami blokjes
- Paté's met chutneys en olijven
- Sauzen en groenten
- Aardappelsalade met bosui
- Fruit
- Krokante broodjes

Bestellen kan via: info@traiteurbakkerijbollen.be

Afhalen op vrijdag

Tussen 16:30 en 17:30 uur

Afhalen op zaterdag:

Tussen 16:00 en 16:30 uur

Afhalen op zondag:

Tussen 11:00 en 12:00 uur





Bakkerij

14 tot 19 november 2024

Ons eigen "Bollekes" brood	€ 3.60
Desem brood	€ 3.60
Vita plus volkoren	€ 3.65
Vita plus haverhout	€ 3.65
Authentiek stokbrood	€ 1.80
Desem stokbrood	€ 2.00
Italiaans stokbrood	€ 2.00
Verdommekes brood	€ 3.65
Notenbrood	€ 4.00
Krentenbrood	€ 5.25
Ciabatta	€ 2.00
Seizoenstoppers	
Aardbei vlaai	€ 14.00
Appel cake	€ 10.50
Aanrader van de bakker deze week	
Amandel speculoos in sinterklaas vorm	€ 14.50/kg

Bestellen kan via: info@traiteurbakkerijbollen.be
012/45 15 67

Afhalen op ma, di, do, vrij, za: Tussen 08:00 en 16:00 uur

Afhalen op zondag: Tussen 08:00 en 12:00 uur