



# Afhaalgerechten

18-19-20 oktober 2024

## Voorgerecht

Ceviche van zeebaars met radijs en een mediterrane olie € 10.00

## Tussengerecht

Pompoencrème soep met pistache € 3.00

## Hoofdgerechten

Worden altijd geserveerd met groenten en een aardappelgerecht

Entrecote met gebakken champignons in kruidenboter € 22.00

Risotto met kastanje champignons en herfst truffel € 18.00

Kabeljauwfilet in een citroen sausje met zeekraal € 22.00

Witloof in ham rolletjes met een kaassaus € 18.00

## Dessert

Peren dessert met speculoos € 7.00

Pecan dessert met karamel en vanille slagroom € 6.00

Bestellen kan via: [info@traiteurbakkerijbollen.be](mailto:info@traiteurbakkerijbollen.be)

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

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





# Afhaal gerechten

18-19-20 oktober 2024

## *Streetfood buffet*

€ 25.00/pp

*Vanaf 10 personen*

- Angus rundsburger met cheddar, koosalade en aangepaste sauzen
- Langzaam gegaarde bbq ribs met een bbq saus
- Pita broodje met souvlaki, griekse salade verse frietjes en tzatziki saus
- Noedels met scampi's in zoetzure saus

Bestellen kan via: [info@traiteurbakkerijbollen.be](mailto:info@traiteurbakkerijbollen.be)

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

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







# Bakkerij

17 tot 22 oktober 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
<b>Seizoenstoppers</b>	
Aardbei vlaai	€ 14.00
Perencake	€ 8.50
<b>Aanrader van de bakker deze week</b>	
Pompoen gebakje	€ 5.00

Bestellen kan via: [info@traiteurbakkerijbollen.be](mailto: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