

ONTDEK ONZE FEESTELIJKE MENU'S!

MENU  
KERSTMIS

24 & 25 december

HAPJES

gegratineerde oester - champagnesaus  
consommé met ossenstaart - fijne groentjes  
mousse van gerookte forel - zure room

VOORGERECHTEN

catch of the day- venusschelp - parelpasta  
aardpeer - knolselder - beurre blanc  
opgevulde verse pasta met kalf - champignon  
truffel (\*)  
  
huisbereide ganzenlever - gelei van porto  
mini brioche (\*\*)

HOOFDGERECHT

hertenkalf - wildsaus - gratinaardappelen  
gebakken knolselder - knolselderpuree  
champignon

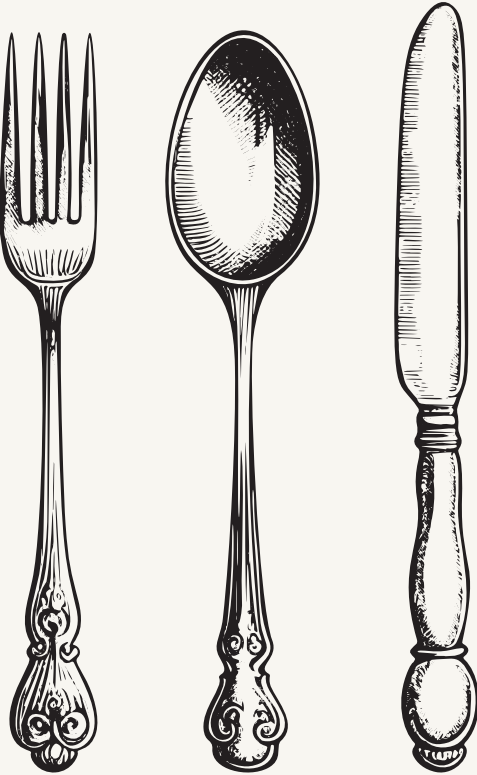
DESSERT

structuren van framboos en vanille

MIGNARDISE

vers koffiekoekje

3-gangenmenu - €58  
3 hapjes - VG 1 - HG - dessert - mignardise  
4-gangenmenu - €68 (\*)  
3 hapjes - VG 1 & 2 - HG - dessert - mignardise  
5-gangenmenu - €80 (\*\*)  
3 hapjes - VG 1, 2 & 3 - HG - dessert - mignardise



OPENINGSUREN

Tijdens de kerstvakantie blijft de winkel open.

De *lunchbar* is *gesloten*  
van *19 december* tot *5 januari*.

We blijven de ganse maand januari open.  
Zoekt u nog een traiteur om uw familie/ bedrijf/...  
feest te verzorgen? Wij maken een offerte op maat.

Wij voorzien ook feestelijke gerechtjes die u uit  
onze koeltoog kan meenemen. Ook zullen er tal  
van delicatessen zijn om uw gasten in de watten  
te leggen. We hebben ook een ruim aanbod aan  
wijnen, cava, champagne, gins en alcoholvrije  
dranken.

MENU  
NIEUWJAAR

31 december & 1 januari

HAPJES

macaron met ganzenlever  
gelakt buikspek - teriyaki - pickels  
soepje van boschampignon - truffel

VOORGERECHTEN

catch of the day - verse pasta - courgette - garnaal  
carpaccio van langoustine - aardpeer - viseitjes  
granaatappel (\*)  
  
huisbereide ganzenlever - compote van ajuin  
yuzu - mini brioche (\*\*)

HOOFDGERECHT

fazant - fine champagne - verse boterkroketjes  
witloof - mini spruitjes

DESSERT

structuren van chocolade

MIGNARDISE

vers koffiekoekje

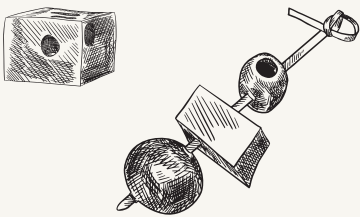
3-gangenmenu - €58  
3 hapjes - VG 1 - HG - dessert - mignardise  
4-gangenmenu - €68 (\*)  
3 hapjes - VG 1 & 2 - HG - dessert - mignardise  
5-gangenmenu - €80 (\*\*)  
3 hapjes - VG 1, 2 & 3 - HG - dessert - mignardise

UITGEBREIDE TAPASPLANK

€42/2 pers.\* (als maaltijd)

4 soorten fijne charcuterie - 2 soorten kazen  
2 tapenades - krokante groentjes & verse cocktail  
spaanse olijven - focaccia - kruidentoastjes  
gemarineerde sardientjes - seizoenspaté  
gepekeld augurkjes en ajuintjes

\*exclusief €50 cash waarborg  
(vanaf 5 pers. €75 cash waarborg)



HOE BESTELLEN?

Via mail: debacatering@gmail.com  
of telefonisch: 0473 11 21 47

Bestellen voor Kerstavond en Kerstdag kan  
*t.e.m. 17 december 2023*

Bestellen voor Oudjaar en Nieuwjaarsdag kan  
*t.e.m. 24 december 2023*

... EN AFHALEN?

Bestellingen kunnen worden afgehaald in de zaak.

Op *24 december* en *31 december* tussen  
*14:30 en 17:00.*

Op *25 december* en *1 januari* tussen  
*10:00 en 11:00 uur.*

LUXE KOUDE VIS-  
EN VLEESSHOTEL

€39/pp\* - vanaf 4 pers.

verse steak tartaar - vitello tonato - gegrilde  
kipfilet met ananas - tagliata di manzo  
fijngesneden Italiaanse ham met meloen - tataki  
van tonijn met noedels en edamamebonen  
handgesneden gerookte zalm - gekookte  
koningsgarnalen - tartaar van tonijn met sesam -  
tomaat burrata

De luxe koude vleesshotel serveren we met brood,  
salade, gepelde tomaten, zoetzure koolsalade met  
wortel, pastasalade en verse vinaigrette.

\*exclusief €75 cash waarborg  
(vanaf 8 pers. €100 cash waarborg)

(AFHAAL)TRAITEUR - DELICATESSEN - COOK AT HOME - LUNCHBAR

APART TE VERKRIJGEN GERECHTEN

HAPJES

verse kreeftenbisque (1l) €14  
soepje van boschampignon - truffel (1l) €9  
consommé met ossenstaart - fijne groentjes (1l) €9  
plukbrood van verse mini lookbroodjes: spek - kaas - tomaat €10,50  
winterpinza met truffel - witloof - mortadella €12  
verse mini garnaalkroket - verse cocktailsaus €2/st  
verse mini kaaskroket - verse tartaar €1,50/st  
verse mini kalfszwezerikkroket - verse tartaar €2,75/st  
krokante sushi zalm (zelf frituren) - 5 st/rolletje - sesamdip €10  
oester natuur - citroen (geopend) €30/12 st  
oester warm - fine champagne €57/12 st  
trio tapenades - krokante breekstokken €12,50  
flatbread - tomatensalsa €9,50  
mousse van gerookte forel - zure room €3,25  
macaron met ganzenlever €4,25  
gelakt buikspek - teriyaki - pickles €3,25

VOORGERECHTEN

zachtgerookte, handgesneden schotse zalm - sjalot - peterselie - broodje €14  
carpaccio belgisch wit/blauw - truffelmayonaise €12  
coquilleschelp gegratineerd - garnaal - champignon - broodje €22  
catch of the day - verse pasta - courgette - garnaal €18  
catch of the day - venusschelp - parelpasta - aardpeer - knolselder  
beurre blanc €18  
opgevulde verse pasta met kalf - champignon - truffel €16  
carpaccio van langoustine - aardpeer - viseitjes - granaatappel €16  
huisbereide ganzenlever - gelei van porto - mini brioche €24  
huisbereide ganzenlever - compote van ajuin met yuzu - mini brioche €24  
salade met verse kreeft € dagprijs  
halve kreeft koud of warm bereid € dagprijs

HOOFDGERECHTEN

fazant - fine champagne - verse boterkroketjes - witloof - mini spruitjes €32  
hertenkalf - wildsaus - gratinaardappelen - gebakken knolselder  
knolselderpuree - champignon €32  
tagliata di manzo (entrecote) - fijne ratatouille - ovenkrieltjes met kruiden €27  
mechelse koekoek - fine champagne - gratinaardappelen - gebakken  
appeltjes - champignon €26  
kalfszwezeriken - fine champagne - gebakken champignon - witloof  
smeuïge puree €38  
risotto - champignon - courgette - parmezaan (vegetarisch) €19  
grietfilet - beurre blanc - smeuïge puree - prei - spitskool €29  
catch of the day - verse pasta - courgette - garnaal €29  
volledige kreeft koud of warm bereid € dagprijs  
verse garnaalkroketten - verse frietjes - slaatje - cocktailsaus  
€17/2st of €23/3 st  
verse kalfszwezerikkroketten - verse frietjes - slaatje - verse tartaar  
€19/2st of €25/3 st

DESSERTS

structuren van framboos en vanille €9,50  
structuren van chocolade €9,50  
structuren van citroen - yuzu - meringue €8,50  
dessert op basis van amandel- karamel- witte chocolade - praliné €10  
mini buche chocolade - hazelnoot - spongecake €6,50  
assortiment chocolade & versnaperingen te verkrijgen in de winkel  
(op gewicht)

ARTISANALE IJSDESSERTS

ijsbuche vanille - meringue €5,75 pp (4/6/8 pers.)  
ijsbuche vanille - hazelnoot - chocolade glutenvrij €5,75 pp (4/6/8 pers.)  
sorbet buche: framboos - passievruchten - amalficitroen - bloedsinaas  
bourbon vanille ijs bodem €37,50 (6 pers.)

INDIVIDUEEL IJSGEBAK

sneeuwman: vanille bourbon roomijs op browniebodem €5,75  
rendier: chocoladeroomijs op feuilletinebodem €5,75  
snicker: snickerroomijs - pinda - lopende karamel €6