



Feestfolder

2023 - 2024



Aperitief

Koude hapjes to share

Tapasschotel.....13.95 €/pers
Assortiment Spaanse fijne charcuterie op onze berkel gesneden, humus, olijven, kaascrème met sweetdrops, croustillons

Mousse van Schotse Zalm.....2.50 €/st
Huisbereide mousse van zalm afgewerkt met zalmeitjes, zalmsnipper en dille

Mousse van Brasvarken.....2.50 €/st
Huisbereide mousse van Brasvarken met krokant gebakken beenham

Blinis met gerookte zalm.....2.50 €/st
Blini gevuld met merikswortel, afgewerkt met gerookte zalm & zalmeitjes

Tortilla met kip.....2.50 €/st

Foie fin (fois gras zonder dwangvoerdering).....2.50 €/st
Fois gras op een krokantje, afgewerkt met chocolade



Warme hapjes to share

Garnaalkroketje (artisanaal).....	13.20 €/ 6st
Kaaskroketje (artisanaal).....	7.40 €/ 6st
Kroketje van Jalapeño & Cheddarkaas (veggie artisanaal).....	8.00 €/ 6st
Kroketje van vleesragout (artisanaal).....	5.95 €/ 6st
Mini videetjes.....	12.00 €/12st
Mini videetjes.....	24.00 €/24st
<i>Opgevuld met kaas, bolognaise, kaas & ham, garnaal</i>	
Mini hamburger.....	12.00 €/ 6st
Homemade mini pizza.....	6.00 €/ 3st
<i>Huisbereide mini pizza's salami gehaktballetjes paprika, ui & olijven geitenkaas & spek</i>	





Feestelijke soepen

Tomatenvelouté.....3.50 €/pers
Klassieke tomatensoep afgewerkt met basilicum en balletjes van fijn kalfsvlees

Bisque van garnalen.....6.00 €/pers
Heerlijke bisque van de trots uit onze Noordzee

Bloemkoolsoep.....3.50 €/pers
Fluwelen soep van bloemkool, afgewerkt met gebakken hamreepjes

Broccolisoepp.....3.50 €/pers
Romige broccolisoepp afgewerkt met kruidenkaas



Voorgerechten

Koude gerechtjes

- Carpaccio van Belgisch witblauw.....11.95 €/pers
*Vers dungseden rundvlees van het Belgisch witblauw ras, afgewerkt met
fijne olijfolie, rucola en parmezaan schilfers*
- De wereldberoemde vitello tonnato uit Piemonte.....13.95 €/pers
Traag gegaard kalfsvlees, vergezeld van tonijnsaus, kappertjes en tuinkers
- Carpaccio van coquilles.....13.95 €/pers
Fijngesneden coquilles afgewerkt met kruidenslaatje en nootjes

Warme gerechtjes

- Artisanale garnaalkroketten.....2.95 €/st
Ook glutenvrij te verkrijgen
- Artisanale kaaskroketten.....4.50 €/st
Ook glutenvrij te verkrijgen
- Ravioli met ricotta & limoen.....11.95 €/st
Afgewerkt met salieboter (zeer subtiel)
- St-Jacobsschelp.....12.95 €/st
- Risotto.....11.95 €/st
Met spek en boschampionns





Hoofdgerechten

Uit de zee

Kabeljauw in papillot.....24.95 €/pers
Kabeljauwfilet en papilotte afgewerkt met fijne groentjes, purree

Scampi diabolique (8 stuks) met pasta.....21.95 €/pers
Scampies met huisbereide diaboliquesaus vergezeld van groentjes

Vispannetje.....24.95 €/pers
Afgewerkt met prei en purree

Uit het veld

Stoofpotje van wild.....24.95 €/pers
Stoofpot van everzwijn & hertenkalf met diverse wintergroenten, gratin of kroketten

Traditionele kalkoenfilet.....23.95 €/pers
Opgevulde kalkoenfilet met kalfsgehakt, airellen en nootjes, champignonsaus, met groentjes, gratin of kroketten

Parelhoen met druivensaus.....24.95 €/pers
Vergezeld van groentjes, gratin of kroketten



Feestkalkoen

Kalkoen traditioneel gevuld, niet gebakken.....21.95 €/kg
Vanaf 3 à 4 kg, opgevuld met kalfs- & gevogeltegehakt

Kalkoen traditioneel gevuld, gebakken.....24.95 €/kg
Vanaf 3 à 4 kg prijs voor gebakken, opgevuld met kalfs- & gevogeltegehakt

Traditioneel opgevulde kalkoenfilet.....21.95 €/kg
Opgevulde kalkoenfilet met kalfsgehakt, airellen en nootjes

Bijgerechten

Gevuld appeltje met veenbessen.....2.50 €/st

Stoofpeertje.....2.50 €/st

Verse kroketten.....6.50 €/20st

Aardappelgratin.....3.00 €/st

Puree.....11.95 €/kg

Puree butternut - wortel - knolselder.....11.95 €/kg

Warme sauzen (champignon - druivensaus).....19.95 €/kg

Assortiment warme groenten.....7.50 €/pers
Wortelen, boontjes met spek, witloof

Assortiment koude groenten.....7.50 €/pers
*Geraspte wortelen, komkommer, tomaat, boontjes, bloemkool, aardappelsalade
inclusief koude sauzen*

Assortiment koude sauzen.....12.95 €/kg
Mayonaise, cocktail, verse tartaar





Fondue

Klassiek 13.50 €/pers
Blokjes rundsvlees, varkensfilet, kippenfilet, kalkoenfilet, spekvinkjes, duo van gehaktballetjes en chipolata(+/- 450 gram)

Deluxe. 18.00 €/pers
Hertenkalffilet, lendeilet, filet duroc, spekvinkjes, kaasballetjes, gehakballetjes, parelhoenfilet (+/- 450 gram)

Kinderfondue..... 8.50 €/pers
Kipfilet, chipolata, spekvinkjes en balletjes

Gourmet

Klassiek..... 16.50 €/pers
Gemarineerde lamskotelet, scampi, cordon blue, filet mignon, kalfslapje, kippenhaasbrochette, chipolata, hamburger, varkenshaasje (+/- 450 gram)

Deluxe. 20.50 €/pers
Hertenkalffilet, filet duroc, parelhoenfilet, kalfsfilet, eendefilet, lamskotelet lendeilet (+/- 450 gram)

Kindergourmet..... 9.95 €/pers
Hamburger, kipaasje, chipolata, cordon blue, rundsfilet



Raclette

Verkrijgbaar vanaf 4 personen.....18.95 €/pers
2 soorten raclettekaas - 3 soorten champignons - assortiment mini tomaatjes, zilveruitjes, augurkjes, pancetta, gerookt spek, bakpatatjes met spek, pijpajuin

Schotel kaas of vlees

Kaasschotel vanaf 2 personen.....19.95 €/pers
300 gram per persoon- met zorg samengesteld assortiment volgens het winteraanbod met vers en gedroogd fruit en een mix van noten en confijt van vijgen en broodjes

Vleeschotel vanaf 2 personen.....24.95 €/pers
Duroc beenham, Gandaham met meloen, roti gebakken, hoofdvlees & mosterd, huisgemaakte kifilet, Italiaanse salami, paté met confijt, zwarte woudham, leerdammer préparé maison, huisbereide vleessalade, vergezeld van garnituur en fruit, koude sauzen en broodjes

Broodje camembert.....13.95 €/st
Assortiment van kleine broodjes met een hart van camembert, nog af te bakken

Dessert

Tiramisu fine champagne.....7.00 €/pers

Cafe gourmand.....7.00 €/pers

Sabayon met kriekjes.....7.00 €/pers

Assortiment 6 glaasjes.....16.50 €/6 st
Duo chocolade ganache, kokos met mango, framboos met honing, bosvruchten vanille met gezouten karamel, pistache





Menu 1

Voorgerecht

Vitello tonnato uit Piemonte

Traag gegaard kalfsvlees, vergezeld van tonijnsaus, kappertjes en rucola

Soep

Tomaatvelouté met kalfsballetjes

Klassieke tomatensoep afgewerkt met basilicum en balletjes van fijn kalfsvlees

Hoofdgerecht

Traditionele Kalkoenfilet

Opgevulde kalkoenfilet met kalfsgehakt, airellen en nootjes, vergezeld met champignonsaus

Dessert

Tiramisu fine champagne of sabayon met kriekjes

45.00 €



Menu 2

Voorgerecht

Ravioli met ricotta & limoen
Afgewerkt met salieboter (zeer subtiel)

Soep

Bloemkool
Fluwelen soep van bloemkool, afgewerkt met gebakken hamreepjes

Hoofdgerecht

Stoofpotje van wild
Stoofpot van everzwijn & hertenkalf met diverse wintergroenten en gratin of kroketten

Dessert

Tiramisu fine champagne of sabayon met kriekjes

45.00 €





Menu 3

Voorgerecht

Carpaccio van Belgisch witblauw

*Vers dingesneden rundsvlees van het Belgische witblauw ras,
afgewerkt met fijne olijfolie, rucola en parmezaan*

Soep

Broccoli

Romige broccolisoepp afgewerkt met kruidenkaas

Hoofdgerecht

Kabeljauw in papillot

Kabeljauwfilet en papilotte vergezeld van fijne groentjes en puree

Dessert

Tiramisu fine champagne of sabayon met kriekjes

45.00 €



Fondue

Soep

Tomaatvelouté met kalfsballetjes

Klassieke tomatensoep afgewerkt met basilicum en balletjes van fijn kalfsvlees

Hoofdgerecht

Fondue

Blokjes rundsvlees, varkensfilet, kippenfilet, kalkoenfilet, spekvinkjes, duo van gehaktballetjes vergezeld van koude groentjes, koude sauzen en 6 kroketjes

Dessert

Tiramisu fine champagne of sabayon met kriekjes

32.00 €





Gourmet

Soep

Tomaatvelouté met kalfsballetjes

Klassieke tomatensoep afgewerkt met basilicum en balletjes van fijn kalfsvlees

Hoofdgerecht

Gourmet

Gemarineerde lamskotelet, scampi, cordon blue, filet mignon, kippenhaasbrochette, kalfslapje, chipolata, hamburger, varkenshaasje, vergezeld van koude groentjes & sauzen en 6 kroketjes

Dessert

Tiramisu fine champagne of sabayon met kriekjes

32.00 €



Openingsuren

Van maandag tot zaterdag van 8u30 tot 18u00

Kerstavond 24/12
Oudejaarsavond 31/12

10u00 tot 14u00
10u00 tot 14u00

***Bestellingen worden enkel in de winkel opgenomen en niet telefonisch!
Om misverstanden te vermijden.***

Kerst

Bestellingen voor Kerst kunnen doorgegeven worden tot en met **19/12/2023**

Oudejaar

Bestellingen voor oudejaar kunnen doorgegeven worden tot en met **26/12/2023**

Afhaaladres:

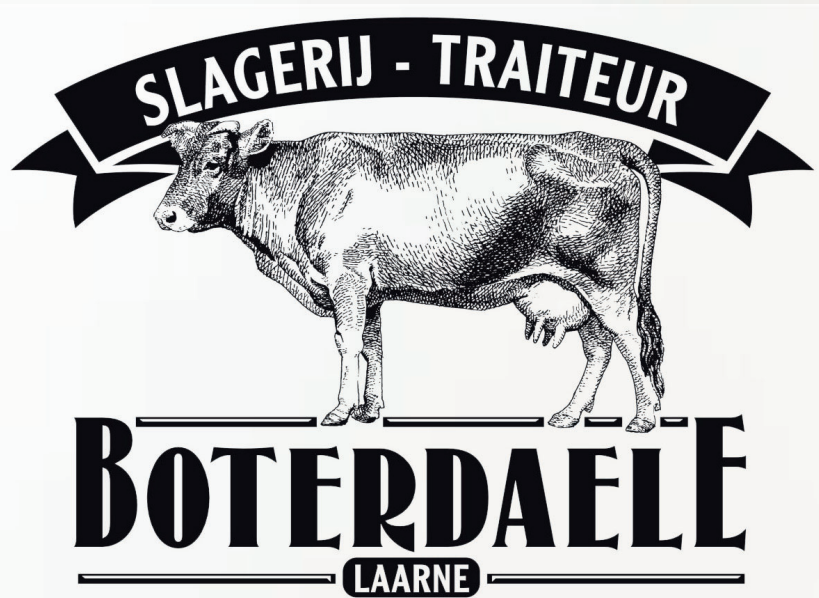
Kasteeldreef 2 - 9270 Laarne

Maandag 25/12/2023 gesloten

Maandag 01/01/2024 gesloten

***Aangezien wij met verse producten werken kunnen sommige prijzen
afwijken van de prijzen vermeld in onze folder***





*Wij wensen jullie fijne
en gezellige feesten!!*

Kasteeldreef 2 - 9270 Laarne
09/366 54 57 - 0497/54 78 13
f.boterdaele@gmail.com

