

TRAITEUR KOEN VAN DER POTEN & CO

---

Menu

Kerst en Nieuwjaar 2021 - 2022

[www.koenvanderpoten.be](http://www.koenvanderpoten.be)

---

Chris Marcelis - Kloosterstraat 65 - 9200 Baasrode

Tel. 052/33.74.24      gsm 0485/30.82.59      e.mail : [chris\\_marcelis@telenet.be](mailto:chris_marcelis@telenet.be)

Koen Van Der Poten - Bookmolenstraat 226 - Baasrode

Tel. 052/33.06.57      gsm 0498/85.03.84      e.mail : [traiteurkoenvanderpoten@hotmail.com](mailto:traiteurkoenvanderpoten@hotmail.com)

---

---

## Kerst en Nieuwjaar 2021-2022

---

APERERO HAPJES: 2 euro/stuk

Koud: Duo van witte & zwarte pens en mangochutney  
Glaasje met vanillesaus en rivierkreeftjes  
Gerookte paling met zongedroogde tomaatjes  
Glaasje met geitenkaasslaatje

Warm (*uit de oven*): Escargot met Stilton kaas  
Mini-croque met zalm  
Mini-pizza  
Spiesje met scampi en tomaat

Warm (*gefrituurd*): Olijfje, gevuld en gepaneerd  
Mini-loempia  
Kaaskroketje  
Garnaalkroketje

Prijzen inclusief BTW 6%

---

## Kerst en Nieuwjaar 2021-2022

---

SOEPEN: 1L = 3 pers.	liter:
Bisque van noordzeegarnalen	€ 8.00
Witloofsoep	€ 5.00
Tomatenroomsoep	€ 5.00
Champignonroomsoep	€ 5.00
Pompoensoep	€ 5.00
Kervelsoep	€ 5.00
Fijne groentesoep	€ 5.00

---

## Kerst en Nieuwjaar 2021-2022

---

### VOORGERECHTEN:

persoon:

#### *Koud:*

Bordje met variëteit aan huisgerookte vis	€ 12
Garnaalcocktail	€ 12
Cocktail met rivierkreeftjes	€ 12
Wildpaté met nootjes, croutons en sla	€ 12
Tomaat met noordzeegarnaal en slagarnituur	€ 12
Parmaham met meloen	€ 12
Huisgerookte zalm met peterselie en ui	€ 12
Carpaccio van rund	€ 12
Slaatje met huisgerookte eend, mango en sinaasappelsaus	€ 12

#### *Warm:*

Koninginnenhapje met koekje	€ 10
Filet van bosduif in madeirasaus	€ 12
Griet met fijne groenten	€ 15
Tongrolletjes op Oostendse wijze	€ 15
Half kwarteltje vulling met boschampignons en foie gras	€ 15
Scampi in kreeftensaus	€ 12

---

## Kerst en Nieuwjaar 2021-2022

---

### HOOFDGERECHTEN:

Halve kreeft à l'armoricaine	€ 28
Kabeljauwrug, gepocheerd met erwtencoulis en snippers superanoham	€ 18
Zeetong op Normandische wijze	€ 20
Eendenborst met sinaasappelsaus	€ 15
Everzwijngebraad met wintergroenten	€ 18
Fazantenfilet à la brabançonne (witloof)	€ 18
Hazenrug met wintergroenten	€ 28
Hert medaillon met wintergroenten	€ 22
Hertenfilet en zijn garnituur	€ 25
Kalkoen opgevuld ( vanaf 10 personen)	€ 18
Kalkoengebraad in truffelsaus met marktgroenten	€ 18
Kwartel vulling boschampignons en foie gras	€ 22
Lamskroon met seizoensgroenten	€ 25
Melkvarkentje met groentekrans en madeirasaus	€ 18
Parelhoenfilet met druifjes in portosaus	€ 15
Patrijs op bedje van knolseldergratin, savooikool en oesterzwam in Madeirasaus	€ 15
Varkensgebraad gemarineerd, met wintergroenten	€ 15
Varkenshaasje met champignonsaus	€ 15
Wildragout van hert, ree, fazant en everzwijn	€ 18

---

## Kerst en Nieuwjaar 2021-2022

---

Prijzen inclusief BTW

\*Waarborg van porselein € 10

\*Afhalen vanaf 15 uur tot 17 uur op 24/12 en 31/12/21

\*Afhalen vanaf 10 uur tot 12 uur op 25/12/21 en 01/01/22

\*Betalen: cash of payconicq (geen bancontact)

Bestellen:

- Voor afhaal op 24 en 25/12/21 bestellen vóór 19/12/21
- Voor afhaal op 31/12/21 en 01/01/22 bestellen vóór 26/12/21