

MENU

COMMUNIE & LENTEFEEST 2022

Chris Marcelis - Kloosterstraat 65 - 9200 Baasrode

Tel. 052/33.74.24 gsm 0485/30.82.59

Koen Van Der Poten - Bookmolenstraat 226 - Baasrode

Tel. 052/33.06.57 gsm 0498/85.03.84

e mail: traiteurkoenvanderpoten@hotmail.com

website: www.koenvanderpoten.be

Communie & Lentefeest 2022

APERRO HAPJES

(Meeneemprijs hapjes: € 2 /stuk)

Koud: Meloenblokjes met Superanoham
 Glaasje met garnaal, mango en vanillesausje
 Soesje met mousse van huisgerookte forel en dille
 Toastje met kruidenkaas en paprika mix

Warm (uit de oven): Mini-croissant met anjovis
 Spiesje van scampi met kerstomaat
 Truffelaardappel met gebakken sint-jacobs-
 vrucht

Warm (gefrituurd): Garnaal en kaaskroketjes
 Gepaneerd olijfje
 Loempia
 Mini-kip

KOUDE VOORGERECHTEN

Persoon:

Garnaalcocktail met citrusfruit	€ 14.00
Huisgerookte zalm met asperges	€ 12.00
Gravlax met lentesla en mosterdsaus	€ 12.00
Carpaccio van gemarineerde sint-jacobsvrucht, avocado, tomaat en zachte peper	€ 12.00
Lentesla met huisgerookte eend	€ 12.00
Meloen met Superanoham	€ 12.00

SOEPEN

Liter:

Waterkerssoep	€ 5.00
Kervelsoep	€ 5.00
Fijne groentesoep	€ 5.00
Tomatensoep met balletjes	€ 5.00
Champignonroomsoep	€ 5.00
Bisque van grijze garnalen	€ 8.00
Oestersoep	€ 8.00

WARME VOORGERECHTEN

Persoon:

Baasroodse asperges op Vlaamse wijze	€ 12.00
Garnaalkroketteren	€ 12.00
Kaaskroketteren	€ 10.00
Koninginnehapje	€ 10.00
Opgevulde kwartel	€ 12.00
Scampi in kreeftensaus	€ 12.00
Tarbot met juliennegroenten	dagprijs
Kabeljauwhaasje op erwtencoulis met Superanosnippers	dagprijs

HOOFDGERECHTEN

Persoon:

Eendenborst met bigaradesaus (sinaasappel) € 15.00

Gentse waterzooi € 15.00

Kalfsgebraad met vleesjus en primeurgroenten € 15.00

Lamskroon met demi-glacesaus en primeurgroenten € 24.00

Melkvarken met madeirasaus met primeurgroenten € 18.00

Parelhoenfilet met portosaus en druifjes € 15.00

Varkenshaas met fondsaus en primeurgroenten € 15.00

Zeewolf gepocheerd met mousselinesaus dagprijs

Aardappelbereiding naar keuze: puree
kroket
primeuraardappelen
gratin

KOUD BUFFET

Persoon: € 25.00

Er kan een keuze gemaakt worden uit volgende ingrediënten:

Vis

Koud gerookte zalm
Warm gerookte zalm
Gepocheerde zalm
Gravlax (rauw gemarineerde zalm)
Tomaat - garnaal
Perzik met tonijn
Heilbot - forel - sproutjes ...
Gerookte paling

Vlees

Gerookte eendenborst en kippenfilet
Meloen met ham
Kippenbouten met fruit
Gehaktballen met krieken
Gekookte ham met asperges
Beenham in statief (vanaf 20 personen)

Brood - koude pasta - koude aardappelen - groenten - sausen

Communie & Lentefeest 2022

OUTDOOR COOKING

(Vanaf 15 pers.: € 25.00 pers.)

Barbecue:

-geheel naar uw eigen wens of

Snoepjes barbecue:

- Grote variëteit in aangepaste porties
- huisbereide satés:
 - kip gemarineerd
 - kip met rookkruiden
 - lam gemarineerd
 - lamsgehakt
- worstjes (3 soorten)
- eendenfilet gegrild
- eendenfilet gerookt
- melkvarken
- steak (bv. dunne lende van Belgisch wit-blauw)
- vis (volgens afspraak)

Groentebuffet:

- gemengde sla
- Poolse sla
- tomaten, kerstomaten, zongedroogde tomaten en op olie gemarineerde tomaten
- boontjes in vinaigrette
- komkommer met walnoten
- geraspte wortelen met sinaasappelzeste
- koude aardappelsla
- deegwarensalade

Broden, warme krielaardappelen, warme en koude sausen.

OUTDOOR COOKING

(vanaf 15 pers.: € 25.00 pers.)

Paella:

-bv.: rijst, groenten, kip, konijn, inktvis, scampi, gamba, ...

Paella royal:

-paella plus halve kreeft (dagprijs)

Pangerechten:

-wok: variëteit van groenten met sojascheuten, pasta, kippenstukjes en scampi's

-vispannetje

-kikkerbiljetjes in looksaus

-Mexicaanse kipschotel

-Poolse stoofschotel

-couscous met limoenolie, paprika en zeevruchten

-varkenswangetjes in biersaus

-zomerhutsepot

-risotto

NAGERECHTEN

Persoon:

IJslam	€ 6.00
Taartbereiding	€ 8.00
Aardbeien met basilicum in basilicumsiroop	€ 6.00
Verse fruitsla met vanille-ijs	€ 6.00
Mokka-ijs met mascarponesaus	€ 6.00
Verrassingsbord	€ 10.00
Koffie	€ 2.00