

TRAITEUR KOEN VAN DER POTEN & CO

MENU KERST EN NIEUWJAAR



WWW.KOENVANDERPOTEN.BE

CHRIS MARCELIS – KLOOSTERSTRAAT 65 – 9200 BAASRODE
052/33.74.24 - 0485/30.82.59 - CHRIS_MARCELIS@TELENET.BE

KOEN VAN DER POTEN – BOOKMOLENSTRAAT 226 – BAASRODE
052/33.06.57 - 0498/85.03.84 - TRAITEURKOENVANDERPOTEN@HOTMAIL.COM

APEROHAPJES: 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 stiltonkaas

Mini-croque met zalm

Mini-pizza

Spiesje met scampi en tomaat

WARM (gefrituurd)

Olijfje, gevuld en gepaneerd

Mini-loempia

Kaaskroketje

Garnaalkroketje

SOEPEN: prijs/liter (goed voor 3 pers.)

Bisque van noordzeegarnalen	€ 8
Witloofsoep	€ 5
Tomatenroomsoep	€ 5
Champignonroomsoep	€ 5
Pompoensoep	€ 5
Kervelsoep	€ 5
Fijne groentesoep	€ 5

VOORGERECHTEN: prijs/persoon

KOUD

Bordje met variëteit aan huisgerookte vis	€ 15
Garnaalcocktail	€ 15
Cocktail met rivierkreeftjes	€ 14
Wildpaté met nootjes, croutons en sla	€ 14
Tomaat met noordzeegarnaal en slagarnituur	€ 15
Parmaham met meloen	€ 14
Huisgerookte zalm met peterselie en ui	€ 15
Carpaccio van rund	€ 14
Slaatje met huisgerookte eend, mango en sinaasappelsaus	€ 15

WARM

Koninginnenhapje met koekje	€ 10
Filet van bosduif in madeirasaus	€ 14
Griet met fijne groenten	€ 15
Tongrolletjes op Oostendse wijze	€ 15
Half kwarteltje vulling met boschampignons en foie gras	€ 17
Scampi in kreeftensaus	€ 14

HOOFDGERECHTEN: prijs/persoon

Aardappelbereiding naar keuze (puree, kroketten (7 pp), kasteelaardappelen, gratin, ...) + warme groenten inbegrepen

Halve kreeft à l'armoricaïne	€ 30
Kabeljauwrug, gepocheerd met erwtencoulis en snippers superanoham	€ 20
Zeetong op Normandische wijze	€ 20
Eendenborst met sinaasappelsaus	€ 20
Everzwijnggebraad met wintergroenten	€ 20
Fazantenfilet à la brabançonne (witloof)	€ 20
Hazenrug met wintergroenten	€ 30
Hert medaillon met wintergroenten	€ 25
Hertenfilet en zijn garnituur	€ 30
Kalkoen opgevuld (vanaf 10 personen)	€ 20

Kalkoengebraad in truffelsaus met marktgroenten	€ 20
Kwartel vulling boschampignons en foie gras	€ 25
Lamskroon met seizoensgroenten	€ 30
Melkvarkentje met groentekrans en madeirasaus	€ 20
Parelhoenfilet met druifjes in portosaus	€ 20
Patrijs op bedje van knolseldergratin, savooikool en oesterzwam in madeirasaus	€ 25
Varkensgebraad gemarineerd, met wintergroenten	€ 20
Varkenshaasje met champignonsaus	€ 22
Wildragout van hert, ree, fazant en everzwijn	€ 22

Prijzen inclusief BTW
*Waarborg van porselein € 10

BESTELLEN via mail:

traiteurkoenvanderpoten@hotmail.com

- Voor afhaal op 24 en 25/12/22 bestellen vóór 19/12/22
- Voor afhaal op 31/12/22 en 01/01/23 bestellen vóór 26/12/22

AFHALEN

- Vanaf 15 uur tot 17 uur op 24/12 en 31/12/22
- Vanaf 10 uur tot 12 uur op 25/12/22 en 01/01/23

BETALEN

Cash of payconicq (geen bancontact)