

KERST EN OUDEJAAR 2022/NIEUWJAAR 2023

AFHAALMENU

SOEPEN: €6.90

Romig soepje van Noordzeevruchten met een vleugje Armagnac en grijze garnalen

of

Amsterdamse bloemkoolsoep met zuiders spek en kurkumaroom

of

Heldere soep met fijne groentjes en snippers van gevleugeld wild

of

Romig soepje van vlaamse asperges met grijze garnalen

of

Supreme van pastinaak met gandahamsnippers en bieslookroom

VOORGERECHTEN: €13.90

KOUD

Spaans bordje met Serranoham en cavaillon

of

Creatie van ganzenleverpastei en gerookte eendeborst met zoete garnituur en krententoast

of

Carpaccio van tomaat op krokant sokkeltje met grijze garnalen

of

Pallet van gerookte Noordzeedelicatessen en warme toast

of

Carpaccio van West-Vlaams rood, parmezaanse kaas, rucola en zongedroogde
tomaat

of

Halve kreeft "Belle vue" met Whiskysaus: + €5,00

Warm

Artisanale garnalkroketten op een krokant winterslaatje

of

Vispannetje "royal" met verse marktgroentjes in champagneroom

Als hoofdgerecht + €4,50/p

of

Trio van zalm, tong en coquille met emulsie van aardpeer en jonge spinazie
in chablisroom

Als hoofdgerecht + €4,50/p

of

Kaaskroketten van Oud Brugge op een bedje van jonge sla

HOOFDSCHOTELS: €18,90

Medallon van gemarineerd varkenshaasje in roomsaus van boswachtertjes of
in een zacht pepersausje

of

Hertekalfnootjes in wildjus verfijnd met oude port, oesterzwammen en kastanjechampignon (+ 3,00/p)

of

Supreme van hoeveparelhoen in exotische saus met witte muskaatdruiven

of

Filet pur van West-vlaams rood, romig sausje met boswachtertjes en gebroken zoete peper

of

Traag gegaarde filet van Bresse kip met saus van Parmesaanse kaas en champignons

Dessert: €8,90

Straciatelli ijs op een crumble van merenge, gebakje van meloen en spiesje van vers fruit

Alle gerechten zijn apart te verkrijgen met een minimum van 2 gerechten: soep en hoofdgerecht of voor-en hoofdgerecht.

Prijs voor het volledige menu: €44,50/persoon. In het menu (soep, voorgerecht, hoofdgerecht en dessert) kan je de keuze maken tussen een koud of een warm voorgerecht.

Bestellen kan tot 5 dagen op voorhand, telefonisch op 050-216529 of via mail: info@traiteurstandaert.be. U bestelling is definitief na bevestiging.

Afhalen kan tussen 16u en 18u op 24-12-22 en 31-12-'22 en tussen 10u en 12u op 25-12-'22 en 01-01-'23. Wij volgen de corona maatregelen die op datum van afhaling van kracht zijn.. Betalen kan cash of met payconiq.

Traiteur Standaert en team wenst u prettige feesten en smakelijke eten.

