



Merry christmas
and happy new year



traiteur - delicatessen - catering

Het fijnproeversmenu

3 gangen € 35,00/pers. (*zonder salade van kreeft)

4 gangen € 50,00/pers.

- Salade van kreeft en kalfs met bietjes en pickles*
 - Poon met jus van aardpeer en boerenkool
 - Fazantenfilet, witlof, pastinaak, spruitjes en amandelkroketjes
- Of
- Op vel gebakken kabeljauw met boschampionns, citroen-tijm saus en fregola
- Dulcey panna cotta met kruidenmousse en passievruchten

Kaas- charcuteriebuffet

€ 16,00/pers. (min. 6 pers.)

Assortiment van Belgische en Franse kazen, afgewerkt met rozijntjes, druiven en noten. Hierbij serveren wij stroop van Vrolingen, vijgenconfituur en brood.

€ 16,00/pers. (min. 6 pers.)

Uw kaasschotel aangevuld met fijne charcuterie. (Serranoham, saltufo, gran coppatta, wildpaté, chorizo, enz...)

Visfondue € 28,00/pers.

350 gr. verse vis, schaal- en schelpdieren volgens marktaanbod

- Huisbereide visbouillon met fijne groentjes
- Koude en warme sausjes
- Rauwkost en stokbrood
- Pasta-, rijst- en aardappelsalade

Vanaf 4 personen geven wij gratis een fonduestel in bruikleen.



Hapjes

€ 6,00/pers.

Tapasshotel (min. 2 personen)
Serrano ham, chorizo, Can Duran salami,
parmesaankaas, gevulde peppadew met
kaas, olijvenmix, artisjok op olie, tapenade
van paprika, bruchetta's

Huisbereide koude hapjes

€ 1,20/st.

- Lepelhapje met carpaccio van rund
- Blinis met gerookte paling
- Cake met groene kruiden en gravad lax
- Roggebrood met makreel, pancetta en
kruidenmayo

Huisbereide warme hapjes

€ 1,20/st.

Pizza, videe, worstenbroodje, kaas- en
garnaalkroketje, croque monsieur, mini
quiche

Luxe hapjes:

- Snoepje van ganzenlever
met appel-peer en glühwein € 3,30/st.
- Tartaar van rund met pickles € 3,00/st.
- Carpaccio van
sint-jacobsvrucht € 4,50/st.
- Gravad lax (zalm) met dille, radijs
en gepofte quinoa € 3,00/st.
- Gegratineerde oester met
champagnesaus € 3,50/st.

Soepen

- Tomatensoep met balletjes € 4,00/liter
- Kreeftensoep
met Armagnac € 12,50/liter
suppl. stukjes kreeft € 4,00
- Pompoensoep met gekonfijte
sinaasappel € 7,00/liter
- Pastinaaksoep met pancetta en
geroosterde amandel € 8,00/liter

Koude voorgerechten

- Oesters creuses (nr. 2 of 3), platte
(3 of 4 nullen) of Gillardeau dagprijs
- Carpaccio van Haspengouws rund met
rucola en parmesaan € 9,00/pers.
- Zeevruchtencocktail met al het lekkers
uit de zee € 9,00/pers.
- Salade van kreeft en kalfs met bietjes en
pickles € 18,00/pers.

Kreeftbereidingen

- Halve kreeft "Belle vue" € 24,00/pers.
- Halve kreeft met fijne groentjes,
dragonsaus en pasta € 26,00/pers.
- Halve kreeft 'zuiders
stoofpotje' € 26,00/pers.



Koud buffet

Vis en vlees

€ 29,50/pers.

- Tomaat met grijze Noordzee garnaltjes
- Zalm 'Belle vue'
- Tongrolletje en scampi
- Vispastei
- Gerookte zalm, gerookte heilbot
- Serranoham met galia meloen
- Everzwijnpaté met speculoos en jenever
- Gebakken rosbeef
- Kalkoenrollade
- Gevuld eitje, tomaat mozzarella en aubergine met ricotta

Enkel vis

€ 33,00/pers.

- Gegrilde tonijn
- Langoustine
- Gerookte makreel en gerookte forel
- King krab
- Tomaat met grijze Noordzee garnaltjes
- Zalm 'Belle vue'
- Tongrolletje en scampi
- Vispastei
- Gerookte zalm, gerookte heilbot

Pastabuffet

€ 18,00/pers. (min. 6 pers.)

6 pers. = 3 soorten pasta

8 pers. = 4 soorten pasta

10 pers. = 5 soorten pasta

Max. 5 soorten pasta per bestelling

- Tortellini van ricotta en spinazie met tomaat en basilicum
- Conchiglie met scampi en een kreeftensaus
- Penne alla carbonara
- Rigatoni met kip, pesto en artisjok
- Lasagne (vlees) met zuiderse groentjes
- Tortelloni van boschampignons en truffel
- Penne amatriciana (met spek, licht pikant)

Wij voorzien ook de geraspte emmentaal, parmesaanschilders, ciabatta, stokbrood en olijvenbrood. Het pastabuffet wordt geserveerd in wegwerpmateriaal. Chafing dishes met twee branders kan men huren aan € 10,00/st. en gastronom bakjes voor chafing dishes aan € 2,00/st. (zolang de voorraad strekt)

Inbegrepen bij het koud buffet:

Pasta-, rijst- en aardappelsalade, assortiment van groentjes, cocktailsaus en kruidenmayonaise.

Supplement halve kreeft € 20,00/st.

Gelieve tijdig uw bestellingen door te geven: Vóór 19 december (Kerstmis) - Vóór 26 december (Nieuwjaar)

Visgerechten

- | | Voorgerecht | Hoofdgerecht |
|--|---------------|---------------|
| ▪ Garnaalkroket | € 3,50/st. | |
| ▪ Vispannetje met al het lekkers van de Noordzee | € 9,00/pers. | |
| ▪ Schelp gevuld met Noordzee vis | € 9,00/pers. | |
| ▪ Schelp gevuld met Sint-Jacobsnootjes | € 12,00/pers. | |
| ▪ Kabeljauw met boschampignons, citroen-tijm saus en fregola | € 11,00/pers. | € 19,00/pers. |
| ▪ Poon met boerenkool en jus van aardpeer | € 12,00/pers. | € 22,00/pers. |

Vleesgerechten

- | | |
|--|---------------|
| ▪ Hertenfilet 'Grand Veneur' met risotto kroketjes | € 25,00/pers. |
| ▪ Fazantenfilet met cognac saus en amandelmaketjes | € 19,50/pers. |
| ▪ Kalkoenrollade met truffelsaus en knolselderpuree | € 17,00/pers. |
| ▪ Varkenshaasje op Ardeense wijze met aardappelkroketjes | € 13,00/pers. |

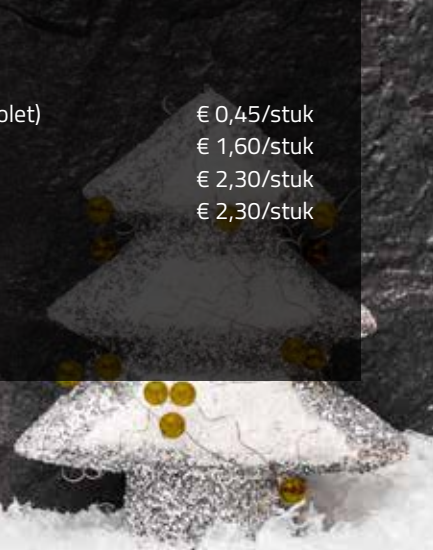
Al onze vleesgerechten worden geserveerd met aangepaste wintergroentjes

Dessert

- | | |
|--|--------------|
| ▪ Sneeuwman (individueel ijsdessert) | € 5,00/pers. |
| ▪ Crème brûlée | € 4,50/pers. |
| ▪ Chocolademousse | € 4,00/pers. |
| ▪ Dessert Royal | € 4,50/pers. |
| ▪ Tiramisu met speculoos | € 4,00/pers. |
| ▪ Trio dessert van het huis | € 7,00/pers. |
| ▪ Dulcey panna cotta met kruidenmousse en passievruchten | € 7,00/pers. |
| ▪ Samba: duo van pure- en melkchocolademousse op een amandelbiscuit (4-6-8pers.) | € 4,00/pers. |

Brood

- | | |
|--|-------------|
| Tafelbroodjes (sandwiches of pistolet) | € 0,45/stuk |
| Stokbrood wit | € 1,60/stuk |
| Stokbrood meergranen | € 2,30/stuk |
| Ciabatta | € 2,30/stuk |



Wijnen en geschenkmanden

Van een heerlijke champagne tot een sprankelende cava, witte en rode wijnen naar ieders budget.

Geschenkmanden met wijn en verschillende lekkernijen vanaf € 25,00.

Aangepaste openingsuren eindejaarsperiode

20 - 21 - 22 december van 9u30 tot 18u00

23 december van 9u30 tot 12u30

24 december van 10u00 tot 16u00

25 december van 10u00 tot 11u00 (enkel voor bestellingen)

26 december gesloten

27- 28 - 29 december van 9u30 tot 18u00

30 december van 9u30 tot 12u30

31 december van 10u00 tot 16u00

1 - 2 - 3 januari gesloten

4 januari 9u30 tot 18u

De waarborg voor schotels en porselein bedraagt € 50,00.

De schotels en het porselein worden teruggebracht op 27 december (bestellingen van Kerstmis) en 4 januari (bestellingen van Nieuwjaar)



Gelieve tijdig uw bestellingen door te geven: Vóór 19 december (Kerstmis) - Vóór 26 december (Nieuwjaar)

Dorpsstraat 39, 3830 Wellen - tel. 012 21 02 32 - info@hetkompascatering.be - www.hetkompascatering.be