

TAPAS



BIERPLANKJE

- Genova-salami
- Filetbacon
- Fuet Catalan
- Hoofdvlees
- Mosterd
- Kaasblokjes
- Pate van Pèpé
- Gerookte droge worst
- Chorizo

€ 20

per plankje



BIERPLANKJE DELUXE

- Kaasblokjes
- Gerookte droge worst
- Chorizo
- Genova-salami
- Parmesan-salami
- Olijven
- Kaastapenade
- Paté van Pèpé
- Grissini-stokjes

€ 22

per plankje

TAPASSCHOTEL NÉMÉMÉ

- Groene olijven
- Zongedroogde tomaten
- Tapenade
- Kaasblokjes
- Paté van Pèpé
- Fuet Catalan
- Parmesan-salami
- Italiaanse ham
- Rilette
- Kaastapenade rosso
- Kaastapenade pesto
- Grissini-stokjes
- Ansjovis

€ 50

per schotel



TAPASSCHOTEL 1 METER

- Coppa
- Genova-salami
- Parmesan-salami
- Breydelspek
- Kippenwit
- Manchego iberico
- Grissini-stokjes
- Kaastapenade rosso
- Salami gentile
- Chorizo
- Italiaanse ham
- Mortadella
- Ansjovis
- Groene olijven
- Zongedroogde tomaat

€ 55

per schotel



APEROSCHOTEL CAMEMBERT

voor ± 4 personen

Wit broodje, omzoomd met gerookt spek en opgevuld met een smeūige camembert. Vergezeld van een fijn assortiment Italiaanse charcuterie en brood.

OPWARMTIP:
± 20 minuten op 180°C

€ 29
per schotel

APERITIEFHAPJES

- Hapje varkenswangetjes met aardappelmousseline (warm 6 min op 150°C)
- Hapje tabouleh met gerookte zalmsnippers (koud)
- Hapje foie van eend met appelcompote en speculoos (koud)

€ 10⁵⁰
3 hapjes

TAPA VAN HET HUIS

- Brie de Meaux
- Iberico mixte Manchego
- Tallegio
- Reuze garnalen in mangosaus
- Groene olijven
- Sweet pepper met roomkaas
- Tomme Larzac (schapenkaasje)
- Gedroogde ham gerijpt
- Kipfilet met kruiden
- Haring hapje met curry
- Grillworst
- Mortadella
- Italiaanse salami
- Honing
- Kaasdip
- Versierd met vers fruit

€ 50 **€ 70**
4 pers. 6 pers.

FONDUE



FONDUE ROYAL

- Rundsblokjes gemarineerd
- Kalkoenblokjes gemarineerd
- Kippenblokjes gemarineerd
- Varkensblokjes gemarineerd
- Chipolata
- Merguez
- 4 soorten balletjes
- Scampi (2pp)

€ 14
per pers.

DUO FONDUE

Fondue voor 2 personen

- Rundsblokjes
- Varkensblokjes
- Kalkoenfilet
- Spekvoeltje
- Kaasballetjes
- Kippenballetjes
- Spekballetjes
- Groentenballetjes

€ 20
per schotel

KIDS FONDUE

Op maat van de kindjes!

- Balletjes
- Worstjes
- Kalkoendobbelsteentjes
- Varkensdobbelsteentjes
- Spekvoeltje

(foto is voorbeeld voor 2 pers.)

€ 4
per pers.

EXTRA BALLETTJES?

Fondueballetjes 4 soorten
4 x 3 = 12 stuks voor:

€ 2⁵⁰

12 stuks

GOURMET



GOURMET ROYAL

- Biefstukje gemarineerd
- Kalkoenfilet gemarineerd
- Varkenslapje gemarineerd
- Merguez
- Chipolata
- Scampi curry
- Scampi peper
- Spekvogeltje
- Vogeltje zonder kop
- Mini-hamburger
- Mini-schnitzel
- Mini-cordon bleu
- Mini-brochette

€ 14

per pers.

GOURMET SPECIAL

- Biefstukje
- Varkenslapje
- Kalkoenfilet
- Spekvogeltje
- Mini-brochette
- Lamskoteletje
- Hamburgertje
- Mini-cordon blue
- Mini-schnitzel
- Vogeltje zonder kop
- Chipolata
- Gyros

€ 12

per pers.

DUO GOURMET

Gourmet voor 2 personen

- Biefstukje
- Varkenslapje
- Kalkoenfilet
- Spekvogeltje
- Mini-brochette
- Hamburgertje
- Mini-cordon bleu
- Mini-schnitzel
- Vogeltje zonder kop
- Chipolata

€ 20

per schotel

KIDS GOURMET

Op maat van de kindjes!

- Hamburgertje
- Kalkoenlapje
- Worstje
- Vogeltje zonder kop
- Varkenslapje
- Spekvogeltje

€ 4

per pers.
(foto is voorbeeld voor 2 pers.)

TEPPANYAKI



TEPPANYAKI DELUXE

- New York-spies
- Eend
- Varkensbrochetje
- Varkenshaasje
- Scampi-curry
- Chipo-spies
- Lamskoteletje
- Grill-spies
- Kippenbrochetje
- Zalmspies
- Kalkoenbrochetje
- Scampi-peper

€ 16
per pers.



KIDS TEPPANYAKI

Op maat van de kindjes!

- Chipo-spies
- Grill-spies
- Kalkoenbrochetje
- Hamburgertje
- Apero kippenboutje

€ 5
per pers.

KOUDE SCHOTELS



KOUDE SCHOTEL VLEES EN VIS

- Gerookte zalm
- Zalm Belle-Vue
- Heilbot
- Gerookte forel
- Tomaat-garnaal
- Scampi
- Kippenboutje
- Gerookte ham
- Gekookte ham
- Gebakken rosbief
- Gebakken varkensfilet
- Salami
- Kippenwit met tuinkruiden

€ 28

per pers.

NOORSE BOOT

- Tomaat-garnaal
- Perzik-tonijn
- Zalm Belle-Vue
- Gerookte zalm
- Gerookte forel
- Gerookte heilbot
- Roze garnaal
- Scampi
- Langoustine
- Gamba
- Eitje met krab
- Rivierkreeftje

€ 32

per pers.

NOORSE BOOT MET KREEFT

- Tomaat-garnaal
- Perzik-tonijn
- Zalm Belle-Vue
- Gerookte zalm
- Gerookte forel
- Gerookte heilbot
- Roze garnaal
- Scampi
- Langoustine
- Gamba
- Eitje met krab
- Rivierkreeftje
- 1/2 kreeft

€ 44

per pers.

VISSCHOTEL

- Zalm Belle-Vue
- Perzik-tonijn
- Heilbot
- Rivierkreeftje
- Gerookte zalm
- Scampi
- Gamba
- Roze garnaal
- Tomaat-garnaal
- Gerookte forel
- Gevuld eitje

€ 30

per pers.



VLEESSCHOTEL MET TOMAAT-GARNAAL

- Gerookte ham
- Gekookte ham
- Salami
- Geroosterde bacon
- Kippenwit met tuinkruiden
- Gebakken rosbeef
- Kippenboutje
- Gebakken varkensfilet
- Gevulde perzik met tonijn
- Tomaat-garnaal

€ 24

per pers.



GROENTENSCHOTELS

Salade, wortelen, boontjes, tomaat, komkommer en aardappelsalade.



2 PERS.

€ 8

per schotel



4 PERS.

€ 12

per schotel



6 PERS.

€ 18

per schotel

AARDAPPEL-SALADE

± 250g/portie

€ 3²⁵

per portie

AARDAPPEL-GRATIN

± 250g/portie

€ 3⁷⁵

per portie

KRIELAARD-APPELEN

± 250g/portie

€ 3⁷⁵

per portie

PASTASALADE MET HAM

± 250g/portie

€ 4

per portie

KAAS



DEGUSTATIE KAASPLANK

Verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Met deze kaasplank van 1 meter lang (!) kan je uitpakken, en de kaasliefhebbers inpakken!

Deze kaasplank is samengesteld uit 18 à 20 soorten gerijpte kazen uit ons kaasassortiment. Een mooie mix van harde en zachte kazen. (± 300g per persoon). Kazen met romige smaak of kazen met meer karakter...Kortom voor elk wat wils.

De kaasplank wordt mooi versierd met vers fruit en afgewerkt met nootjes, ambachtelijke confituur en Brugse beschuit.

€ 21

per pers.



KAASPLANK ROYAL

Verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Onze kaasplank royal is met zorg samengesteld door onze kaasmeeester.

Een uitgelezen assortiment van 12 gerijpte kazen uit verschillende streken (± 250g per persoon). De kaasplank wordt rijkelijk afgewerkt met vers fruit, nootjes, ambachtelijke confituur en Brugse beschuit.

€ 17

per pers.



RACLETTESCHOTEL

Verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Deze schotel wordt afgewerkt met vers fruit en aangevuld met augurkjes, gemarineerde zilveruitjes en gekookte aardappelen in de pel.

- 3 soorten raclettekaas
- Rundfilet
- Filetbacon
- Gerookt spek
- Ardeense salami
- Geroosterde bacon
- Genova-salami

€ 18

per pers.



BROOD



CHARCUTERIEPLANKJE

- Italiaanse ham
- Coppa
- Spaanse Fuet Catalan

€ 16
per plankje



ASSORTIMENT BROOD

4 à 6 pers.

- Mueslibrood
- Houthakkersbrood
- Galetstokbrood
- 8 krokante mini-pistolets

€ 20
per plankje



MENU'S

MENU 1

Heek in Nanuasaus

Keuze: Ardeens gebrad in jussaus
of kalkoen in roze pepersaus
of kalkoen in champignonsaus

Warme groenten (ass 5 soorten)

Gratin

€ 29

per pers.

MENU 2

Heek in Nanuasaus

Keuze: varkenshaasje champignon of
Mechelse koekoek met appel of
kalkoen met Breydelspek
en Brugse Blomme

Warme groenten (ass 5 soorten)

Gratin

€ 35

per pers.

MENU 3

Heek in Nanuasaus

Hertekalffilet in wildsausje

Warme groenten (ass 5 soorten)

Gratin

€ 39

per pers.

STEL ZELF UW MENU SAMEN

APERTIEFBOX

3 HAPJES

- Hapje varkenswangetjes met aardappelmousseline (warm 6 min op 150°C)
- Hapje tabouleh met gerookte zalmsnippers (koud)
- Hapje foie van eend met appelcompote en speculoos (koud)

€ 10⁵⁰

per box



BRETOENSE VISSOEP

portie 950ml

€ 10

BOSCHAMPIGNONSOEP

portie 950ml

€ 10

BUTTERNUTSOEP

portie 950ml

€ 6⁴⁵

WITLOOFSOEP

portie 950ml

€ 6⁴⁵

WORTEL-KOKOSSOEP

portie 950ml

€ 6⁴⁵

SOEPEN



CRESSONSOEP

portie 950ml

€ 6⁴⁵

TOMATENSOEP

MET BALLETTJES

portie 950ml

€ 6⁴⁵

WARMES VOORGERECHTEN

VISSCHELP

€ 7⁹⁵

per stuk

ZALM IN KREEFTENSAUSJE

€ 14⁹⁵

per persoon

KABELJAUW IN OOSTENDSE VISSAUS

€ 13⁹⁵

per persoon

HEEK IN NATUURSAUS

€ 15⁹⁵

per persoon

VISPANNETJE MAISON

zalm, schartong, heek,
scampi en rivierkreeftje

€ 15

per persoon

SCAMPI V/D CHEF (5ST)

€ 8

per persoon

SCHARTONG IN WITTEWIJNSAUS

€ 10

per persoon (3 stuks)

HOOFDGERECHTEN

KALKOEN IN ROZE PEPER

€ 11

per persoon

KALKOEN IN CHAMPIGNONSAUS

€ 11

per persoon

ARDEENS GEBRAAD IN JUSSAUS

€ 10

per persoon

DUIVELS GEBRAAD IN JAGERSSAUS

€ 10

per persoon

VARKENSORLOFF IN CHAMPIGNONSAUS

€ 11

per persoon

KIPPENORLOFF IN KAASSAUS

€ 11

per persoon

VARKENSHAASJE IN CHAMPIGNONSAUS

€ 12

per persoon

KALKOEN OPGEVULD MET BREYDELSPEK EN BRUGSE KAAS

€ 12

per persoon

MECHELSE KOEKOEK MET APPELTJES

€ 12

per persoon

LAMSKROONTJE IN THUMSAUS

€ 18

per persoon

PARELHOEN IN DRUIVENSAUS

€ 15

per persoon

KALFSRUG

€ 15

per persoon

HERTENKALFFILET IN WILDSAUSJE

€ 18

per persoon





REUZE VISPAN

in ovenschotel

- Roodbaarsfilet
- Schar tong
- Zalm
- Kabeljauw
- Scampi
- Rivierkreeftje
- Gamba
- Aardappelpuree
- Wittewijnsaus

€ 26

per persoon



KALKOEN ROYAL OPGEVULD MET BREYDELHAM EN KAAS

(± 5 à 6 pers., extra saus wordt apart meegegeven)

Filetgebraad van kalkoen, royaal gevuld met breidelham en Brugse kaas. Vergezeld met mosterdsaus.

€ 80

per schotel



OPGEVULDE KERSTKALKOEN

(enkel Kerst)

Opgevuld kalkoengebraad sinaas – veenbessen
± 5 à 6 pers.,
verdeeld over 2 ovenschotels
+ apart extra saus

€ 80

per schotel

SIDEDISHES

RUST MET GROENTJES

€ 2⁷⁵

per portie 250g

VERSE KROKETTEN

€ 5⁹⁵

20 stuks

GEBAKKEN KRIELTJES

€ 3⁷⁵

per portie 250g

VERSE FRIETJES

€ 3⁶⁵

per zak

AARDAPPELGRATIN

€ 3⁷⁵

per portie 250g

WARME GROENTEN 5 SOORTEN

Wortel, witloof, bloemkool,
spekboontje en appeltje

€ 6

per persoon

AARDAPPELPUREE

€ 2⁵⁰

per portie 250g



Breugel

- Paterkaas
- Brie de Meaux
- Oude kaas
- Sneden Grillworst
- Gekookte ham
- Gehakt
- Vleessalade
- Préparé
- Rilette
- Gerookte droge worst van het huis
- Mosterd
- Zilveruitjes
- Augurkblokjes
- Bloedworst
- Pate van Pépé
- Hoofdvlees
- Gekruid spek
- Vleesbrood met kaas
- Spaanse salami
- Italiaanse ham



€ 21

per persoon



OPWARMTIPS

PLASTIEKEN POTJES ZIJN
NIET OVENBESTENDIG

Vlees – Vis

5 min. in de microgolfoven.

Indien u het overschept in een ovenschaal:
35 min. op 160° in een voorverwarmde oven
afgedekt met aluminiumfolie.

Groenten

5 min. in de microgolfoven.

Indien u het overschept in een ovenschaal:
20 min. op 160° in een voorverwarmde oven
afgedekt met aluminiumfolie.

Individuele gerechten porselein

5 min. in de microgolfoven.

20 min. op 160° in een voorverwarmde oven
afgedekt met aluminiumfolie.

Ovenschotel kalkoen Royal

60 min. op 160° in een voorverwarmde oven
afgedekt met aluminiumfolie.

