

Roze zalmshotel

€ 24,60 / pers.

- vers gepocheerde roze zalm (graatloos)
- tomaat gevuld met grijze Noordzee garnaltjes
- gekookte hoeve-eitjes
- asperges in een jasje van huisbereide beenham
- verse ananas en perzik gevuld met heerlijke tonijn

Dit alles gegarneerd met seizoensgroentjes, koude aardappeltjes en aangepaste sausjes.

Breugheltafel

€ 23,95 / pers.

warm: • witte en zwarte beulingen met appelmoes

- kippenboutjes met Provençalse saus
- ribbetjes met zoet-zuur sausje
- tomaten- of erwtensoepje

koud: • ovengebakken gehaktballetjes met noordkrieken

- Gentse kop met breughelmosterd
- huisgerookt/gekookt hoevespek
- asperges in een jasje van huisbereide beenham
- rundbouillie met een heerlijke vinaigrette
- gedroogde boerenringsalami
- een selectie van wereldkazen

dessert: • rijstpap op grootmoeders wijze

Indien u wenst wordt alles bij u thuis warm geleverd met de nodige toestellen om uw gerechten warm te houden.

Charcuteriebuffet geschikt op schotel

€ 9,25 / pers.

Verschillende soorten fijne vleeswaren en zelfbereide salades eventueel naar eigen keuze, afgearneerd met veel vers fruit.

Charcuteriebuffet "extra"

€ 15,75 / pers.

Idem als charcuteriebuffet maar aangevuld met krabtomat, hespenrolletje met asperges, peertje met kruidenkaas en een kippenboutje.

Kaasbuffet

€ 14,30 / pers.

Verschillende soorten wereldkazen aangevuld met noten, vijgen, dadels en veel vers fruit

Verrassingsbrood

€ 75,00 / st.

Brood uitgehaald en gevuld met 50 belegde mini sandwiches met diverse lekkere salades en vleeswaren uit eigen werkhuis

GEZELLIG TAFELN OP UW COMMUNIE OF LENTEFEEST



KEURSLAGER DE ROECK

Filip en Veronique

Koningin Astridplein 1 - 2840 REET

tel: 03 888 04 21

keurslagerderoeck@skynet.be

www.keurslagerderoeck.be

Aperitiefhapjes

Spaanse tapasschotel vanaf 4 pers. € 9,50 / pers.
Gevarieerde Spaanse aperohapjes,
tafelklaar en gepresenteerd in porseleinen schaalpjes

Italiaanse tapasschotel vanaf 4 pers. € 10,50 / pers.
Zeer fijn gesneden Italiaanse charcuterie op schotel geschikt.

Assortiment amuse hapjes (5 stuks per soort) € 12,50 / 5 st.
• slaatje van geitenkaas met pijnboompitten en rucola
• mousse van forel besprenkeld met limoensap
• tartaar van zalm met komkommer en dille
• grijze garnalen op een bedje van sla en kerstomaat
• mousse van beenham Duroc d'Olives afgewerkt met een takje dille

Koud en warm buffet vanaf 8 pers. € 31,75 / pers.

- warm:
- vispannetje van de chef
 - varkenshaasje in vleesjus
 - vol au vent
 - aardappelpuree
 - warm groenteassortiment
- koud:
- vers gepocheerde roze zalm (graatloos)
 - tomaat gevuld met grijze garnaaltjes
 - gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel
 - asperges in een jasje van huisbereide beenham
 - gekookte hoeve-eitjes

Dit alles gegarneerd met seizoensgroentjes en aangepaste sausjes.

Kids koud en warm buffet € 13,65 / pers.

- warm:
- mini hamburgertje met pistoletje
 - frikadellenbolletjes met bereide kriecken
 - gebakken kipfilet met appelmoes
- koud:
- hespenrolletjes, kaasfakkeltjes
 - gevulde hoeve eitjes

Dit alles gegarneerd met seizoensgroentjes

Indien u wenst wordt alles bij u thuis warm afgeleverd met de nodige
toestellen om uw gerechten enige tijd warm te houden.

Koud buffet € 26,30 / pers.

- tomaat gevuld met grijze Noordzee garnaaltjes
- verse gekookte roze zalmfilet (graatloos)
- gekookte hoeve-eitjes
- gebakken kipfilets met vers ananas
- asperges in een jasje van huisbereide beenham
- cavaillon met gedroogde ham Duroc D'Olives
- rosé gebakken rosbief en varkensgebraad

*Dit alles gegarneerd met seizoensgroentjes, koude aardappeltjes,
aangepaste sausjes en overvloedig versierd met vers fruit.*

Koud buffet de luxe € 31,55 / pers.

- tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnaaltjes
- trio van huisgerookte zalm, heilbot en forel met garnituur
- verse gekookte roze zalmfilet (graatloos)
- gekookte hoeve-eitjes
- perzik gevuld met heerlijke tonijn
- gebakken kipfilets met verse ananas
- asperges in een jasje van huisbereide beenham
- cavaillon met gedroogde ham Duroc d'Olives
- rosé gebakken rosbief en varkensgebraad

*Dit alles gegarneerd met seizoensgroentjes, koude aardappeltjes,
aangepaste sausjes en overvloedig versierd met vers fruit.*

Italiaans koud buffet € 27,60 / pers.

- carpaccio van gerookte zalm met gesnipperde ui en fijn gesneden peterselie
- carpaccio van rundvlees met Parmezaan schilfers, rucolasla en bijhorende vinaigrette
- carpaccio van kipfilet gestoomd en afgewerkt met tomatenblokjes, rucolasla en bijpassende vinaigrette
- gebakken kipfilet gevuld met pesto en zongedroogde tomaten
- Italiaanse parmaham met cavaillon meloen
- Italiaans gekookte ham met asperges
- verschillende Italiaanse charcuterieproducten zoals magnifico Parma salami, Italiaanse salami, pancetta...
- enkele Italiaanse salades met en zonder pasta

*Dit alles met bijhorende mini pistolets, mini sandwiches en
verschillende soorten vers fruit.*