



FOLDER FEESTDAGEN 2018-2019

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

TAPAS



Minimum bestelling van 6 personen

HAPJE

€ 7,50

HOOFDGERECHT

€ 13,60

Onze Tapasplanken bestaan uit:

- Proscuitto di parma
- Coppa
- Spianata di Romana
- Pancetta
- Gember- mierikswortelkaas
- Old Groendael kaas
- Italiaanse Salumi
- Chorizo
- Olijven
- Gevulde pepertjes
- 3 soorten tapenades
- Grissini's

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

BARBECUEMENU'S



Minimum bestelling van 6 personen, < 6 personen meerprijs van € 3,00

Alle barbecuemenu's zijn inclusief:

- **Groenten** (sla, tomaten, wortelen, komkommer, lentesalade, witte koolsalade, rauwkostsalade, aardappelsalade, pastasalade)
- **Sauzen** (tartaar, cocktail, provençaal en barbecuesaus)
- **Brood** (stokbrood en kruidenkebabbrood)

MENU A

€ 18,50

- Kipsaté van boerderijkip
- Barbecueworst
- Chipostick
- Kipfilet van boerderijkip
- Barbecuespek van Livarvarken
- Sparerib
- Chateaubriand in stuk

MENU B

€ 21,00

- Kipsaté van boerderijkip
- Barbecueworst
- Chipostick
- Kipfilet van boerderijkip
- Barbecuespek of huis gezouten spek van Livarvarken
- Sparerib
- Chateaubriand ins tuk
- Scampi
- Zalm

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

MENU C

€ 22,50

- Kipsaté van boerderijkip
- Barbecueworst
- Chipostick
- Kipfliet van boerderijkip
- Barbecuespek of huis gezouten spek van Livarvarken
- Sparerib
- Chateaubriand
- Scampi
- Zalm
- Lamskroontje

MENU D

€ 27,50

- Kipsaté van boerderijkip
- Chipostick
- Kipfilet van boerderijkip
- Sparerib
- Barbecuespek of huis gezouten spek van Livarvarken voor achteraf
- Chateau briand
- Scampi
- Zalm
- Lamskroontje
- Eend gerookt op whiskyvaten

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

WARME MENU KERST



(geldig op 24, 25 en 26 december 2018)



VOORGERECHTEN

- Koninginnenpastei van boerderijkip € 6,40/pers
- Foie gras met appel en speculoos € 8,60/pers
- Vitello tonnato € 11,40 /pers
- Salade met appel en pijnboompitten  € 8,50/pers

SOEPEN

- Winterse soep van wortel en pastinaak met kruidenkaas  € 5,20/l
- Bloemkoolroomsoep met Thaise curry  € 4,30/l
- Tomatenroomsoep met balletjes € 4,30/l
- Kreeftenbisque € 11,00/l
- Broodjes voor bij de soep (3 broodjes per persoon) € 1,80/pers






***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

HOOFDGERECHT





VLEES:

€ 25,50/PERS

- Ragout van hert
- Kalkoenfilet met bospaddenstoelensaus
- Boontjes met spekblokjes van Livar
- Gestoofde worteltjes 
- Bloemkool en broccoli met kaassaus 
- Gestoofd witloof 
- Gevulde peertjes 
- Gratin 
- Inclusief 3 kroketten per persoon

VIS:

€ 26,50/PERS

- Zalm met zoete paprikaroomsaus
- Vispannetje
- Boontjes met spekblokjes van Livar
- Gestoofde worteltjes 
- Bloemkool en broccoli met kaassaus 
- Gestoofd witloof 
- Puree van aardappel 
- Inclusief 3 kroketten per persoon

DESSERT

- Kinderdessert : rendier van chocolademousse € 5,50/pers
- Kaasbordje met 4 soorten kazen geselecteerd door de kaasmeesters Van Tricht met Limburgse confituur € 9,50/pers
- Reuze Ferrero gevuld met Grand Marnier mousseline en vloeibare chocolade op een zanddeegkoekje € 7,20/pers
- Luikse wafel met marsepein, gekarameliseerde nootjes en praliné € 7,50/pers
- Amandelcake met sinaas en chocolade € 7,10/pers
- Amandelcake met citroen en aardbeien € 7,10/pers
- Tiramisu van rode vruchten € 6,50/pers
- Kerststronk € 40,00/stronk

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

HAPJES:

- Gravad lax met zure room en mierikswortel	€ 2,60/pers
- Eend met speculoos met mangochutney	€ 2,80/pers
- Grijs garnaal, rievierkreeft, meloen en een passende dressing	€ 2,80/pers
- Peperkoek foie gras	€ 2,60/pers
Mengeling van de bovenvermelde hapjes	€ 8,90/pers
- Oesters per 6 stuks	€ 13,80/6stuks

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

WARME MENU NIEUWJAAR



(geldig op 31 december 2018 en 1 en 2 januari 2019)



VOORGERECHTEN

- Koninginnenpastei van boerderijkip € 6,40/pers
- Foie gras met appel en speculoos € 8,60/pers
- Vitello tonnato € 11,40 /pers
- Salade met appel en pijnboompitten  € 8,50/pers

SOEPEN

- Winterse soep van wortel en pastinaak met kruidenkaas  € 5,20/l
- Bloemkoolroomsoep met Thaise curry  € 4,30/l
- Tomatenroomsoep met balletjes € 4,30/l
- Kreeftenbisque € 11,00/l
- Broodjes voor bij de soep (3 broodjes per persoon) € 1,80/pers





***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

HOOFDGERECHT




VLEES:

€ 25,50/PERS

- Fazant met peperroomsaus
- Varkenshaasje met champignonroomsaus
- Boontjes met spekblokjes van Livar
- Gestoofde worteltjes 
- Bloemkool en broccoli met kaassaus 
- Gestoofd witloof 
- Gevulde peertjes 
- Gratin
- Inclusief 3 kroketten per persoon

VIS:

€ 26,50/PERS

- Lengfilet met gestoofde prei en roomsaus
- Vispannetje
- Boontjes met spekblokjes van Livar
- Gestoofde worteltjes 
- Bloemkool en broccoli met kaassaus 
- Gestoofd witloof 
- Puree van aardappel
- Inclusief 3 kroketten per persoon

DESSERT

- Kinderdessert : rendier van chocolademousse € 5,50/pers
- Kaasbordje met 4 soorten kazen geselecteerd door de kaasmeesters Van Tricht met Limburgse confituur € 9,50/pers
- Reuze Ferrero gevuld met Grand Marnier mousseline en vloeibare chocolade op een zanddeegkoekje € 7,20/pers
- Luikse wafel met marsepein, gekarameliseerde nootjes en praliné € 7,50/pers
- Amandelcake met sinaas en chocolade € 7,10/pers
- Amandelcake met citroen en aardbeien € 7,10/pers
- Tiramisu van rode vruchten € 6,50/pers
- Nieuwjaarsgebak € 40,00/str

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**


**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

HAPJES:

- Gravad lax met zure room en mierikswortel	€ 2,60/pers
- Eend met speculoos met mangochutney	€ 2,80/pers
- Grijs garnaal, rievierkreeft, meloen en een passende dressing	€ 2,80/pers
- Peperkoek foie gras	€ 2,60/pers
Mengeling van de bovenvermelde hapjes	€ 8,90/pers
- Oesters per 6 stuks	€ 13,80/6stuks

Kalkoen (ongebakken)

€ 19,50/kg

- Bospaddenstoelensaus	€ 15,00/l
- Champignonroomsaus	€ 10,00/l
- Kroketter	€ 0,35/stuk
- Gratin	€ 2,80/pers
- Warme groentengarnituur 	€ 7,80/pers
Boontjes met spekblokjes	
Gestoofde worteltjes	
Bloemkool-broccoli kaassaus	
Gestoofd witloof	
Gevulde peertjes	

KAAS- EN CHARCUTERIESCHOTEL

€ 17,00/PERS

- Verschillende soorten kazen	
- Verschillende soorten charcuterie	
- 3 paté's	
- Vers fruit	
- Notenmengeling	
- Botertjes	
Extra broodjes bij kaasschotel (5 broodjes per persoon)	€ 2,50/persoon

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

KOUDE BUFFETTEN



Minimum afname 6 personen, <6 personen is een meerprijs van €3,00/persoon extra

KOUD BUFFET BARBELICIOUS

€ 23,80/PERS

- Tomaat grijze garnalen
- Zalm
- Scampi
- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Perzik met tonijn
- Aspergerolletjes
- Varkensgebraad met mosterd van Livarvarken
- Meloen met gerookte ham van Livarvarken
- Gebakken kippenbout van boerderijkip
- Sla
- Bloemkool
- Wortelen
- Aardappelsla
- Pastasalade
- Rijst
- Cocktailsaus
- Tartaar
- Diverse broodjes

KOUD BUFFET BARBELICIOUS GRAND LUXE

€ 26,40/PERS

- BUFFET BARBELICIOUS +
- Rivierkreeftjes
 - Potjes met mousse van paling
 - Gerookte forel
 - Rundscarpaccio

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

GOURMET/TEPPANYAKI/FONDUE

Minimum afname 4 personen, <6 personen is een meerprijs van €2,00/persoon extra

VLEES FONDUE (400 GR/PERS)

€ 10,95/PERS



- Biefstuk van Belgisch witblauw
- Varkenshaasje van Livarvarken
- Kipfilet van boerderijkip
- Spekvinkje van Livarvarken
- Mini-chipolata
- Gehaktballetjes

VIS FONDUE (400GR/PERS)

€ 14,00/PERS

- Zalmfilet
- Kabeljauwhaasje
- Scampi
- Tongrolletje
- Lengfilet

Tip: vis fondue maakt men altijd klaar in visfond

GOURMET-TEPPANYAKI BASIC (400GR/PERS)

€ 9,60/PERS

- Biefstuk van Belgisch Witblauw
- Varkenshaasje van Livarvarken
- Kipfliet van boerderijkip
- Mini-hamburgers van Livarvarken en Belgisch Witblauw
- Mini-chipolata van Livarvarken en Belgisch Witblauw
- Gerookt spek van Livarvarken

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

GOURMET-TEPPANYAKI LUXE (400GR/PERS)

€ 11,15/PERS

BASIC +

- Mini-saté van Livarvarken
- Zwitserse burger van Livarvarken en Belgisch Witblauw
- Lamsmignonette
- Pita van Livarvarken



GOURMET-TEPPANYAKI VIS (400GR/PERS)

€ 14,00

- Zalmfilet
- Kabeljauwhaasje
- Scampi
- Gemarineerde heek
- Lengfilet

GROENTEN + SAUZEN + BROOD



€ 9,50/PERS

- Sla
- Tomaten
- Wortel
- Komkommer
- Aardappelsalade
- Pastasalade
- Bloemkool en broccoli salade
- Lentesalade
- Wittekoolsalade
- Cocktail
- Tartaar
- Barbecue
- Provençaal
- Diverse broodjes

WARME GROENTEN



€ 3,90/PERS

- Paprika
- Ui
- Champignons
- Gemalen kaas
- Kwarteleitjes

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**

EXTRA

- Kroketten € 0,35/stuk
- Broodjes 5 stuks per persoon € 2,50/pers
- Broodjes 3 stuks per persoon € 1,80/pers

DRANKEN



Cava Anot Brut penedes

€ 9,30/fles



Rode wijn: Barrel selection 008 Caberrat Sauvignon

€ 7,50/fles



Witte wijn : Barrel selection 008 chenin Blanc

€ 7,50/fles

***Bestellingen zijn pas geldig na ontvangst van een bestelbon. Gelieve deze mee te brengen tijdens de afhaling.**

**** Graag houden wij rekening met de wensen van vegetariërs, glutenvrij en lactose-intolerantie. Gelieve dit op voorhand te melden.**