



Meerstraat 254

1840 londerzeel

tel :0495/82.44.26

email:info@tvadderke.be

Feestfolder 2017-2018

U kan zelf uw menu samenstellen en kiezen uit:

Aperitiefhapjes:

5 warme hapjes

5.00€/kippenboutje/bladerdeeggebakjes, kaas, curry, garnaal 5.50€

Cocktailbox per 15 22.00€

Rode bietbrioche kaas en tomaat, brioche sesam conté ham, brioche kaas pesto, brioche gerookte zalm mierikswortel



Warme voorgerechten :

Scampi (6)- currysaus-room fijne groentjesi-boter 12.00€

Bladerdeegmandje met fijne kipvulling, champions, balletjes 10.00€

Vischelp " Royall met pureerrandje 8.50€

Gegratineerde oesters met champagnesaus per stuk 3.00€

Tongrolletjes (3) met gebakken prei en zacht botersausje 8.00€



Koude voorgerechten :

Gerookte eendenborst/Framboosvinaigrette/ruccola/mango/gebakken appel 11.00€

Garnaalcocktail –sla-ei mimossa-citoen-tomaat-peterselie 12.00€

Carpaccio van hert/ganache eendenlevercrème morieltje/truffeltoets/kwartelei 19.00€



Soepen:

| | |
|---|--------------|
| <i>Crème van bloemkool/chips van schorseneren</i> | 3.30€ |
| <i>Velouté van butternutpompoeen/korstjes van brioche</i> | 3.00€ |
| <i>Bisque van garnaal /cognac</i> | 6.00€ |
| <i>Tomatensoepje met room en balletjes</i> | 3.00€ |

Hoofdschotels:

Wild:

| | |
|---|---------------|
| <i>Wildragout hert,paddestoel, spek,appel veenbes,witloof</i> | 18.95€ |
| <i>Hazenrugfilet met portosaus/appel veenbes/witloof</i> | 24.00€ |
| <i>Jong everzwijn in rode wijn /wintergarnituur</i> | 18.00€ |



Gevogelte:

| | |
|---|---------------|
| <i>Rolletje van Bressekip in jasje van spek(zachtgegaard)/3perpersaus/winterpalet</i> | 15.00€ |
| <i>Opgevulde parelhoen /duxelle/cognacroomsaus/appel veenbes/witloof</i> | 15.00€ |
| <i>Kalkoenfilet met 3 perpersausje of champion-winterpalet-</i> | 13.30€ |

Op de grill :

| | |
|---|---------------|
| <i>Varkenshaasje peper/champignonsaus winterpalet</i> | 14.60€ |
| <i>Gegrild varkenshaasje/parmaham/ratatouille/gegrilde courgetten /tomaatjes in de oven</i> | 15.00€ |



Vis & Veggy

| | |
|---|---------------|
| <i>Kabeljauwrug met gesauteerde prei/witte van hoegaardesaus/gevulde aardappel met garnaal ,peterselie en zure room</i> | 15.00€ |
|---|---------------|

Gebakken botervis/winterprei/salsa van tomaat/zachte curry puree
15.00€

Torentje van gegrilde tofu/andijvie/bospaddestoelencrème/lintpasta
16.00€

Bij alle gerechten worden verse kroketjes geserveerd tenzij anders vermeld.....

Extra kroketjes **0.35€ stuk**

Extra groentjes **3.00€**

Extra sausen **2.50€**

Dessert :

Cremé brullé boon overgoten met fondant **5.00€**

Gebak met slagroom **4.50€**

Elegance met Quenelles van hazelnoot,witte,fondant mousse **5.00€**

Tarte tatin (op te warmen) **5.00€**

Menu 1: 28.50€/p

Huisgemaakte visschelp "royal"

Velouté van tomaat en balletjes

Kalkoenfilet "archiduc"

Appeltje met veenbes en witloof

Uit Steenhuffel verse kroket

Kerst/sylvestergebak

menu 2: 35€/p

*Tongrolletjes met gebakken prei in zacht
botersausje*

Garnalensoepje of andere soep naar keuze

*Jong everzwijn in rode wijnsaus ,
wintergroentjes en verse kroket*

Tarte tatin

KOUD BUFFET 31€ p/p

Tomaat garnaal,zalm bell-vue, terinne van Noorzeevis , gerookte zalm, heilbot forel ,paté met ajuinconfituur ,parmaham rucolla en zongedroogde tomaat, gemarineerde scampi's ,kalfsfilet met feta, olijven en ruccola,kipboutje

Tomaatjes,geraspte wortels,komkommer,sla, aardappelsla,pastasla 3sausjes 2 broodjes

OPGELET :

bestellen kan tot uiterste data :18/12 voor kerstmis

26/12 voor oudjaar

Indien wij volzet zijn kunnen wij vroeger afsluiten dan de hierboven vermelde datums !!

Word gratis aan huis geleverd tussen 12-15 u

Of u kan zelf afhalen en ontvangt 5€ korting

Jimmy ,Virginie en kinderen wensen jullie fijne feestdagen toe



