

MENU 1**€ 45 per persoon** (inclusief 1 broodje + boter)

Ovenhapjes (5stuks per persoon)

♦ ♦ ♦

Carpaccio van hert met mascarponecrème en truffel
ofScampi's met zachte curry en fijne groentjes (6 stuks)
en/ofPompoensoep met kokos en gele curry (5 gangen + supplement € 3 p.p.)
♦ ♦ ♦Zalmrollade met butternutrisotto, bloemkool en broccoli met puree
of

Kalkoenrollade met groene asperges, knolselder en erwtes met kroketten (6 stuks)

♦ ♦ ♦

Mousse van ananas met witte chocolade, exotische vruchten en kokos

MENU 2**€ 55 per persoon** (inclusief 1 broodje + boter)

3 warme en 3 koude hapjes (zie folder van nr.1 t.e.m. nr. 6)

♦ ♦ ♦

Rundstartaar met kwarteleitje, zoetzure groentjes en kruidenmayonaise
ofRoodbaarsfilet met Sint-Jakobsnoot, pastinaak en hazelnoot
en/ofKreeftensoep met cognac (5 gangen+ supplement € 4 p.p.)
♦ ♦ ♦Zonnevis met chutney van wortel en sinaas en pernodsaus met puree
of

Fazantfilet met witloof, spek en flan van champignons en kool met kroketten (6 stuks)

♦ ♦ ♦

Biscuit met zwarte chocolade, amandel en rode vruchtencoulis

KIDSMENU**€ 21 per persoon** (inclusief 1 broodje + boter)

Kaas- en/of garnaalkroket (2 stuks)

of

Tomatensoep met balletjes

♦ ♦ ♦

Vol-au-vent met koekje en kroketjes

♦ ♦ ♦

Chocolade-kerstboom (chocolademousse)

FIJNPROEVERIJ, EEN UNIEK EETCONCEPT

**HUISELIJKE EETKAMER**waar feestjes, buffetten, recepties,
babyborrels en vergaderingen
kunnen doorgaan**KOK@HOME**

traiteurdienst aan huis of ter plaatse

**THEMA-AVOND**(2de donderdag van de maand)
italiaanse avond, spaanse avond, kaas en
bier/wijn avond, aspergesbuffet,...

FIJNPROEVERIJ



VOLOP GENIETEN VAN ONZE LEKKERE GERECHTEN TIJDENS DE FEESTDAGEN

FIJNPROEVERIJ

Stationstraat 17 - 2870 Puurs - Tel/fax 03 88 99 233 - info@fijnproeverij.beNU OOK MET
EXTRA VEGETARISCHE
GERECHTEN**RESERVEER NU
VIA MAIL OF TELEFOON**Stationstraat 17 - 2870 Puurs - Tel/fax 03 88 99 233 - info@fijnproeverij.be

AFHAALMENU

 vegetarische gerechten

KOUDE HAPJES		
1	Hartig soesje met kaas en noten crème 	€ 1,50/stuk
2	Mousse van gerookte forel met mierikswortel	€ 1,50/stuk
3	Lolly van reecrème met vijg	€ 1,50/stuk

WARME HAPJES		
4	Krokantje met feta en spinazie 	€ 1,20/stuk
5	Polenta met scampi, tomaat en parmezaan	€ 1,50/stuk
6	Bladerdeeghapje met brie en gekarameliseerde rode ui 	€ 1,20/stuk
7	Ovenhapjes per 5 stuks (worstenbroodje, kaas-gandavidée, mini pizza margherita, kip-auberginehapje, quiche kabeljauw-prei)	€ 5,50/5 stuks

Tip voor het klaarmaken van de kroketten: Frituurolie voorverwarmen op 170 °C. Daarna de kroketjes 8 - 10 min. laten frituren tot ze goudbruin zijn. Daarna serveren en heerlijk genieten.	Tip voor het opwarmen van de hapjes: Oven voorverwarmen op 200 °C. Daarna de hapjes 8 - 10 min. laten bakken op 180 °C tot ze heerlijk warm zijn. Daarna serveren en heerlijk genieten.
---	---

VOORGERECHTEN		
KOUD		
8	Rundstartaar met kwarteleitje, zoetzure groentjes en kruidenmayonaise	€ 16,50/p.p.
9	Carpaccio van hert met mascarponecrème en truffel	€ 13,50/p.p.
10	Tataki van zalm met wasabimayonaise, radijs en paksoi	€ 14,50/p.p.
11	Terrine van gerookte paling, appel en biet	€ 17,50/p.p.
12	Carpaccio van rode biet met geitenkaas en vijgen 	€ 12,50/p.p.

WARM		
13	Kaaskroket van Oud Brugge-kaas 	€ 3/stuk
14	Garnaalkroket met grijze garnalen	€ 5,90/stuk
15	Kroket van kreeft	€ 6/stuk
16	Roodbaarsfilet met Sint-Jakobsnoot, pastinaak en hazelnoot	€ 17,50/p.p.
17	Scampi's met zachte curry en fijne groentjes (6 stuks)	€ 14,50/p.p.

SOEP		
18	Pompoensoep met kokos en gele curry	€ 4,50/liter
19	Knolseldersoep met truffel 	€ 4,50/liter
20	Tomatensoep met balletjes	€ 4,50/liter
21	Kreeftensoep met cognac en rivierkreeftjes	€ 9,50/liter

HOOFDGERECHTEN		
VIS		
22	Zonnevis met chutney van wortel en sinaas en pernodsaus	€ 21,50/p.p.
23	Tongrolletjes met prei, tomaat en rivierkreeft	€ 20,50/p.p.
24	Zalmrollade met butternutrisotto, bloemkool en broccoli	€ 19,50/p.p.
25	Visserspotje	€ 18,50/p.p.

VLEES		
26	Kalkoenrollade met groene asperges, knolselder en erwtes	€ 19,50/p.p.
27	Fazantfilet met witloof, spek, flan van champignons en kool	€ 21,50/p.p.
28	Everzwijnfilet met schorseneren, spruitjes en beukenzwam	€ 19,50/p.p.
29	Stoofpotje van hert met vergeten groenten (±400 gr)	€ 18,50/p.p.
30	Vol-au-vent (incl. bladerdeegkoekje, ±400 gr)	€ 14,50/p.p.

VEGGIE		
31	Ravioli met zuiderse groenten, gepofte tomaat en parmezaan 	€ 14,80/p.p.
32	Tarte tatin van kerstomaat, jonge wortel, mozzarella en auberginecrème 	€ 16,80/p.p.

*Wij wensen jullie
fijne feestdagen!!!*

BIJGERECHTEN		
33	Puree (250 gr p.p.)	€ 3/p.p.
34	Aardappelkroket	€ 0,45/stuk
35	Winterpuree (met spekjes en wintergroenten, 250 gr p.p.)	€ 3,50/p.p.
36	Aardappelgratin (±120 gr)	€ 3,50/stuk
37	Aardappelwafel (±85 gr)	€ 3,50/stuk
38	Groentemandje met witloof, wortel, spruitjes en pompoen	€ 5,50/stuk

DESSERT		
39	Mousse van ananas met witte chocolade, exotische vruchten en kokos	€ 9/p.p.
40	Biscuit met zwarte chocolade, amandel en rode vruchtencoulis	€ 9/p.p.
41	Chocolade-kerstboom (chocolademousse)	€ 6/p.p.

KAASSCHOTELS		
42	Kaasschotel - hoofdmaaltijd (250 gr per persoon)*	€ 14/p.p.
43	Kaasschotel - dessert (150 gr per persoon)*	€ 11/p.p.
44	Charcuterieschotel	€ 14/p.p.

* Al onze schotels worden afgewerkt met noten, dadels, abrikozen en vers fruit.
Op de kazen staan kaasprikkers met de juiste namen van de verschillende soorten kazen.

BROOD		
45	Kroon van pistolets (wit – 8stuks)	€ 4,80/stuk
46	Rustiek wit stokbrood	€ 2,80/stuk
47	Noten-honing-rozijnen ciabattabroodje	€ 2,30/stuk
48	Fitnessse baguette (bruin)	€ 2,20/stuk



HOE BESTELLEN?

Graag bestellingen doorgeven via mail info@fijnproeverij.be of via telefoon **03 88 99 233**.

U kan uw bestellingen voor Kerstmis ten laatste op donderdag 18 december doorgeven en voor Nieuwjaar ten laatste op donderdag 25 december.

Afhalen kan op 24 en 31 december van 10u tot 15u, op 25 december en 1 januari van 10u tot 12u30.

Indien wij aan onze limiet zitten van bestellingen, zijn wij genoodzaakt om onze bestellingen vroeger dan opgegeven af te sluiten. Tijdig bestellen is dus de boodschap!