MENU 1 — € 49 per persoon (inclusief 1 broodje + boter)

Ovenhapjes (5stuks per persoon)

◆ ◆ ◆

Carpaccio van hert, truffelmayo, snoepbiet en enoki

of

Scampi's met romige tomatensaus en fijne groentjes (6 stuks)

en/of

Soep van zoete aardappel met kokos (5 gangen + supplement € 4 p.p.)

◆ ◆ ◆

Zalmfilet met geroosterde bloemkool, hazelnoot en aardappelpuree

of

Kalkoenrollade met truffel, champignons, appel, veenbessen en kroketten (6 stuks)

◆ ◆ ◆

Hazelnootmousse met chocolade, karamel en krokante zandbodem

MENU 2 — € 59 per persoon (inclusief 1 broodje + boter)

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

◆ ◆ ◆

Kalfstartaar met zalfje van oude kaas, komkommer, avocado en gepekelde rode ui

of

Ravioli met rivierkreeft, groene asperges, sint-Jacobsnoot en langoust

en/of

Vissoep met kabeljauw, zalm en rivierkreeft (5 gangen+ supplement € 5 p.p.)

◆ ◆ ◆

Zeewolf met miso, koolrabi, erwtjes, beurre blanc en aardappelpuree

of

Fazantfilet met knolselderflan, witloof en oesterzwam met kroketten (6 stuks)

◆ ◆ ◆

Bavarois van platte kaas met een hart van rood fruit en coulis

KIDSMENU — € 25 per persoon (inclusief 1 broodje + boter)

Kaas- en/of garnaalkroket (2 stuks)

of

Tomatensoep met balletjes

◆ ◆ ◆

Vol-au-vent met koekje en kroketjes

◆ ◆ ◆

Chocolade teddybeer met vanillemousse

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

Stationstraat 17 - 2870 Puurs - Tel/fax 03 88 99 233 - info@fijnproeverij.be

FIJNPROEVERIJ





VOLOP GENIETEN VAN ONZE LEKKERE GERECHTEN TIJDENS DE FEESTDAGEN

NU 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	Hartige madeleine van kaas en gerookte zalmmousse	€ 1,50/stuk
2	Erwtenbavarois met munt, tomaat en geitenkaas	€ 1,50/stuk
3	Lolly van gerookte makreel met Granny Smith en komkommer	€ 1,50/stuk

WARME HAPJES

4	Krokantje met scampi, rode curry en paksoi	€ 1,50/stuk
5	Polenta met zoete aardappel en veenbessen	€ 1,20/stuk
6	Soesje met kalfszwezerik en truffel	€ 1,50/stuk
7	Ovenhapjes per 5 stuks (worstenbroodje, kaas-truffelvidé, krabvidé, mediterrane quiche, kip-rodecurryhapje)	€ 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	Kalfstartaar met zalfje van oude kaas, komkommer, avocado en gepekelde rode ui	€ 17,50/p.p.
9	Dun gesneden kalfsvlees, zachte tonijnsaus, kappertjes, tomaat en rucola	€ 14,50/p.p.
10	Tataki van tonijn met burratamousse en rodebietencrème	€ 15,50/p.p.
11	Carpaccio van hert, truffelmayo, snoepbiet en enoki	€ 14,50/p.p.
12	Zachte geitenkaascrème met zoetzure rode biet en walnotencrumble	€ 13,50/p.p.

WARM

13	Kaaskroket van Oud Brugge-kaas	€ 3/stuk
14	Garnaalkroket met grijze garnalen	€ 5,90/stuk
15	Krokante kalfszwezerik met aardpeer en sinaas	€ 22,50/p.p.
16	Ravioli met rivierkreeft, groene asperges, sint-Jacobsnoot en langoust	€ 18,50/p.p.
17	Scampi's met romige tomatensaus en fijne groentjes (6 stuks)	€ 14,50/p.p.

SOEP

18	Soep van zoete aardappel met kokos	€ 5,50/liter
19	Witte kippensoep met prei	€ 5,50/liter
20	Tomatensoep met balletjes	€ 5,50/liter
21	Vissoep met kabeljauw, zalm en rivierkreeft	€ 11/liter

HOOFDGERECHTEN

VIS

22	Zeewolf met miso, koolrabi, erwtjes en beurre blanc	€ 22,50/p.p.
23	Tongrolletjes met prei, tomaat en grijze garnalen	€ 21,50/p.p.
24	Zalmfilet met geroosterde bloemkool en hazelnoot	€ 20,50/p.p.
25	Visserspotje met een fijne selectie vis	€ 20,50/p.p.

VLEES

26	Kalkoenrollade met truffel, champignons en appel met veenbessen	€ 20,50/p.p.
27	Fazantfilet met knolselderflan, witloof en oesterzwam	€ 22,50/p.p.
28	Everzwijnfilet met jonge wortelen en bramen	€ 20,50/p.p.
29	Hertstoofpotje met zilveruitjes, pastinaak en spruitjes (±400 gr)	€ 19,50/p.p.
30	Vol-au-vent (incl. bladerdeegkoekje, ±400 gr)	€ 15,50/p.p.

VEGGIE

31	Mini Wellington met champignons, kastanje en gepofte pastinaak	€ 17,80/p.p.
32	Millefeuille van aardpeer en truffel, witloof en cranberry	€ 15,80/p.p.

Wij wensen jullie fijne feestdagen!!!

BIJGERECHTEN

33	Aardappelpuree (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	Groentemandje met witloof, wortel, spruitjes en pompoen	€ 5,50/stuk

DESSERT

38	Bavarois van platte kaas met een hart van rood fruit en coulis	€ 10,80/p.p.
39	Hazelnootmousse met chocolade, karamel en krokante zandbodem	€ 10,80/p.p.
40	Chocolade teddybeer met vanillemousse	€ 8,50/p.p.

KAASSCHOTELS

41	Kaasschotel - hoofdmaaltijd (250 gr per persoon)*	€ 14,50/p.p.
42	Kaasschotel - dessert (150 gr per persoon)*	€ 11,50/p.p.
43	Charcuterieschotel	€ 15/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.

Gelieve bij uw bestelling uw voorkeur voor de presentatie van uw kaas- of charcuterieschotel door te geven: op een plastic wegwerpschotel of op een houten draaiplateau. Voor het houten draaiplateau wordt een waarborg van € 10 per plateau aangerekend.

BROOD

44	Kroon van pistolets (wit – 8stuks)	€ 4,80/stuk
45	Rustiek wit stokbrood	€ 2,80/stuk
46	Bol met noten en rozijnen (±80 gr)	€ 2,60/stuk
47	Fitnesse baguette (bruin)	€ 2,20/stuk

ERKEND DIPLOMA KAAS MEESTER



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 vrijdag 18 december doorgeven en voor Nieuwjaar ten laatste op vrijdag 25 december.

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

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!

Foto's niet bindend