



TRAITEUR DE SUTTER

OPPERSTRAAT 122 1770 LIEDEKERKE Gsm 0479/80.00.40 Marc

EMAIL. info@traiteurdesutter.be

WEBSITE. www.traiteurdesutter.be

EINDEJAARSAANBIEDING 2021

Gastronomische koude schotels

Versierde zalmshotel € 18.00 p.p.

Versierde roze zalmshotel met twee sauzen, groenten, aardappelsla en brood

Versierde roze zalm met tomaat garnaal € 24.00 p.p.

Idem als hierboven, aangevuld met een tomaat garnaal per persoon.

Gevarieerde visschotel € 32.00 p.p.

Tomaat garnaal, roze zalm, gerookte zalm, gerookte forel, gerookte heilbot, makreelfilet, Gebakken vis, gemarineerde scampi's, gamba's, twee sauzen, groentjes, aardappelsla en brood

Gevarieerde vis-en vleeschotel € 30.00 p.p.

Tomaat garnaal, roze zalm, gerookte zalm, makreelfilet, gerookte forel, gevogelte, gedroogde ham met meloen, pastei van het huis, gebrad, twee sauzen, groentjes, aardappelsla en brood.

Versierde kreeftenschotel € 47.50 p.p.

1/2 kreeft per persoon, langoustines, gamba's, gemarineerde scampi's, tomaat garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, groentjes, aardappelsla, brood, 2 sauzen.

FAMILIE MENU

Bruschetta's, 3 per persoon (oven)

Tomatenroomsoepje met balletjes

Kabeljauwhaasje met Duglérésaus

Aardappelroosje

Varkenshaasje champignonsaus

Warme groentjes en aardappelgratin

(witloof, worteltjes, boontjes)

Fruitsla

33 € per persoon.

Samengestelde menu kan niet gewijzigd worden

SUGGESTIE MENU OUDEJAAR

Bruschetta's, 3 per persoon (oven)

Kreeftenroomsoepje

Zeetongfilet op Normandische wijze

Aardappelroosje

Hertenrugfilet met natuursaus

Wintergroenten

Gevulde aardappel

(worteltjes, witloof, boontjes, tomaat grill)

Dessertbord van de Chef

Chocolademousse, tiramisu, javanais, fruitsoorten.

45 € per persoon.

Samengestelde menu kan niet gewijzigd worden

SUGGESTIE MENU KERST

Bruschetta's, 3 per persoon (oven)

Kippenroomsoep

Scampi's van de Chef

Griekse pasta

(Charlot, champignon, tomatenblokjes)

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus

Groenteboeket, krielaardappelen

(spruitjes, gepocheerde peer in rode wijn, witloof)

Kerstgebak

37.50 € per persoon.

Samengestelde menu kan niet gewijzigd worden

HOE BESTELLEN ?

Vul bestellijst in en bezorg deze getekend terug via de post, of mail. Buiten de openingsuren kan u ook de bestellijst, volledig ingevuld, deponeren in onze postbus vooraan aan de winkel. Vergeet niet naam, adres en telefoonnummer te vermelden, zo kunnen wij u telefonisch de ontvangst van de bestellijst melden. Bestellingen worden aanvaard voor kerstavond tot 20/12/2021 tot 11.00 uur en voor oudejaarsavond tot 25/12/2021 tot 11.00uur.

(wees tijdig voor de bestelling

kan vroeger afgesloten worden)

Voor bestellingen of bijkomende inlichtingen kan u ook terecht.

Gsm 0479/80.00.40 Marc

Naam.....Datum afhaling.....
Straat.....Klantnummer.....
Woonplaats.....
Telefoon.....
Email.....

KOUDE VOORGERECHTEN

<i>Gekookte roze zalm met garnituren (op bord)</i>	13.00 €x
<i>Gerookte zalm gravlax met garnituren (op bord)</i>	13.00 €x
<i>Gedroogde ham met meloen (op bord)</i>	13.00 €x
<i>Halve kreeft versierd, met garnituren, kreeften van 550 gr (op bord)</i>	24.50 €x

SOEPEN

<i>Tomatenroomsoepje met balletjes, per persoon</i>	3.00 €x
<i>Kippenroomsoepje, per persoon</i>	4.00 €x
<i>Kreeftenroomsoepje, per persoon</i>	5.00 €x

TUSSENGERECHTEN

<i>Scampi, 6 stuks, in pikante saus met Griekse pasta</i>	12.00 €x
<i>Sint-jakobsschelpen, garnaal, champignons en kaassaus</i>	15.00 €x
<i>Kabeljauwhaasje, duglérésaus aardappelroosje</i>	12.00 €x
<i>Zeetongfilets op de wijze van de Chef, 3 filets met aardappelroosje</i>	14.00 €x
<i>Halve kreeft Thermidor (kreeften van 550 gr)</i>	24.50 €x

HOOFDGERECHTEN

<i>Scampi, 9 stuks, in pikante saus met Griekse pasta</i>	17.00 €x
<i>Eendenborstfilet, krielaardappel (spruitjes/ peer in rode wijn/ witloof)</i>	22.00 €x
<i>Zeetongfilets op de wijze van de Chef, 5 p.p. , met aardappelroosjes</i>	22.00 €x
<i>Hertenrugfilet, gevulde aardappel (wortel/witloof/ boontjes/ tomaat grill)</i>	22.00 €x
<i>Varkenshaasje champignon, aardappelgratin (witloof/ wortel)</i>	18.00 €x

MENU'S

<i>Familie menu</i>	33.00 €x
<i>Suggestie menu Kerstavond</i>	37.50 €x
<i>Suggestie menu Oudejaarsavond</i>	45.00 €x

KOUDE SCHOTELS

<i>Versierde zalmschotel</i>	18.00 €x
<i>Versierde roze zalm met tomaat garnaal</i>	24.00 €x
<i>Gevarieerde visschotel</i>	32.00 €x
<i>Gevarieerde vis en vleeschotel</i>	30.00 €x
<i>Versierde kreeftenschotel</i>	47.50 €x

EXTRA'S

<i>Assortiment bruschetta's (oven)</i>	1.00 €x
<i>Aardappelkroketten</i>	0.30 €x
<i>Aardappelgratin (200 gr)</i>	3.00 €x
<i>Aardappelroosje (200 gr)</i>	2.50 €x
<i>Kaaskroket</i>	2.65 €x
<i>Garnaalkroket</i>	4.30 €x
<i>Kerstgebak per persoon (enkel voor 24/12)</i>	4.50 €x
<i>Fruitsla</i>	4.50 €x
<i>Desserten bord van de Chef</i>	11.00 €x

Wij hebben geen bankcontact

ZALIG KERSTFEEST EN EEN GELUKKIG NIEUWJAAR VANWEGE HET GANSE TEAM!
AFHALINGEN KERSTAVOND EN OUDEJAARSAVOND TUSSEN 13 UUR EN 15.30 UUR