

Horekensveld Catering
Nijvelsesteenweg 498
1500 Halle
Tel : 02/361.25.18
e-mail : info@horekensveld.be

**Traiteurdienst Kerst- en
Nieuwjaarsperiode**

Onze traiteur gerechten zijn verkrijgbaar alle dagen van 15/12/2017 tot 6/1/2018
Bestellingen minimum 4 werkdagen vooraf doorgeven

Zalmschotel "Belle Vue" (minimum 8p) Hele gekookte zalm in vol ornaat, aardappelsalade, tomaatjes, hardgekookte eitjes, cocktailsaus		12,50 €	per pers
Voorgerechten			
Zeeuwse holle Oesters	6stuks	12,00 €	
Gegratineerde Oesters met Champagnesaus	6stuks	18,00 €	
Gemengde salade met scampi en kruiden		12 €	
Gerookte Eendenborst met gemarineerde Sinaasappel, Pompelmoes en roze peper		14 €	
Noorse visshotel (min 4 p)		16 €	per pers
Scampi met lichte curry (6st)		12 €	
Gegratineerde provençalse groenten (vegetarisch)		14 €	
Wilde scampi met Limoen boter (6st)		14 €	
Sint Jacobsnootjes met Safraansaus		15 €	
Soep			
Hokkaido Pompoensoep		10 €	(1 liter soep is goed voor 3 a 4 p) per liter
Hoofdgerechten			
Lasagna met gegrilde groenten (vegetarisch)		15 €	
Speenvarkenkoteletjes met tijmsaus en bijpassende groentemengeling		18 €	
Gegrilde zalm mi-cuit met butternut mousse en dragonsaus		19 €	
Op lage temperatuur gegaard varkenshaasje met Morille-saus		20 €	
Lamssteak met rode wijnsaus en gecarameliseerd witloof		22 €	
1/2 Fazant "Brabançonne" met witloof	minimum 2p	24 €	per pers
<i>Al onze hoofdgerechten zijn vergezeld van Pommes Duchesse</i>			
...voor de kinderen			
Vol-au-vent		12 €	
Balletjes in tomatensaus		10 €	
Dessert			
Huisgemaakte Kerstbuche met slagroom of chocoladeschuim Vanaf 8p kunnen we een meer gepersonaliseerde buche maken (met fruit, likeur, ...)	vanaf 4p	4 €	per pers
Chocoladeschuim		7 €	
Parfait met Limoncello		7 €	

Andere gerechten zijn mogelijk op aanvraag