

## Koude aperitiefhapjes

- \* Apéro-glaasjes per 3 stuks € 7,50/ doosje  
(Eendenmousse confituur - Kruidenkaas & Zalm – Krabvulling)

## Warme aperitiefhapjes

- \* Assortiment warme aperitiefhapjes (20 stuks) € 22,50 / doosje
- \* Mini Pizza (20 stuks) € 25,50
- \* Mini worstenbroodjes (12 stuks) € 13,80

## Tapasbar (Als aperitief of voorgerecht)

€ 13/ per persoon

Assortiment van Italiaanse & Spaanse hapjes, feestelijk geschikt op schotels:

- \* Parma Ham
- \* Olijven
- \* Zongedroogde tomaatjes
- \* Pancetta
- \* Chorizo
- \* Kruidensalami
- \* Toscaanse bacon
- \* Tonijnsalade
- \* Grissini
- \* Zachte kaas
- \* Manchego kaas
- \* Ansjovis
- \* Glasje Carpaccio

## Koude voorgerechten

---

* Garnaalcocktail	€ 12,50 / pers.
* Halve kreeft "Belle vue"	€ 21,80 / pers.
* Bordje gerookte zalm	€ 13,90 / pers.
* Carpaccio van rundsvlees	€ 12,50 / pers.
* Vitello tonnato	€ 12,50 / pers.
* Reepaté met uienconfituur	€ 9,90 / pers.

## Soepen

---

* Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,00 / liter
* Kippenroomsoep	€ 6,90 / liter
* Soep van Boschampignons	€ 9,50 / liter
* Vissoep met Garnaltjes	€ 9,90 / liter

## Warme voorgerechten

---

* Tongfilet met een kreeftensausje (3st)	€ 16,90 / pers.
* Scampipannetje van de chef met garnaltjes	€ 11,25 / pers.
* Visschelp "Ostendaise"	€ 14,50 / pers.
* Videe van kip op feestelijke wijze	€ 8,50 / pers.

*Uw feesttafel is pas écht compleet indien vergezeld van de juiste groentjes & sauzen.  
Neem daarom zeker een kijkje naar onze heerlijke bijgerechten om uw feestmaal compleet te maken.*

## Visgerechten:

Per Persoon

- \* Gegratineerd vispannetje € 17,40
- \* Zeetongfilet op Oostendse wijze € 25,90
- \* Kabeljauw van de Chef (met spinazie & tomaat) € 23,50
- \* Stoofpotje van kreeft met tomaat, basilicum & blanke boter € 26,60
- \* Scampi van de chef (12st) met garnaltjes € 22,50

## Vleesgerechten:

Per Persoon

- \* Kalkoenfilet met champignonroom € 15,50
- \* Parelhoenfilet met calvadossaus, appeltjes, witloof & spruitjes € 16,50
- \* Lamsfilet graanmosterdsausje wortelen & spekboontjes € 22,20
- \* Konijnenbil met Blonde Leffe, rode kool & worteltjes € 18,50

## Wild:

Per Persoon

- \* Hertensteak met een wildroomsausje & wintergroentjes € 19,20
- \* Hindefilet met wildjus, boschampignons & groentjes € 26,50
- \* Jacht carrousel : Hert, Everzwijn, Haas, spruitjes & witloof € 25,10
- \* Hertengeragout met boschampignons, spruitjes & witloof € 18,50

*Alle warme voor en- hoofdgerechten worden voor uw comfort afgeleverd in porseleinen schotels waarvoor een waarborg wordt aangerekend. Warm gedurende 35 min op in een voorverwarmde oven van 180°C. Dek uw schotel af met aluminiumfolie en plaats onderaan de oven een vuurvast potje met water.*

*Uw feesttafel is pas écht compleet indien vergezeld van de juiste groentjes & sauzen.  
Neem daarom zeker een kijkje naar onze heerlijke bijgerechten om uw feestmaal compleet te maken.*

Vanaf 6 personen - € 36,00 / pers.

## Wildbuffet – Koud

- \* Gerookte zalm
- \* Gerookte eendeborst
- \* Ardeense salami
- \* Zwarte woud ham
- \* Gekookte Ham 'Pata Negra'
- \* Gemarineerd everzwijngebraad
- \* Paté van Fazant met confituurtjes & garnituurtjes
- \* Paté van Everzwijn met confituurtjes & garnituurtjes

## Wildbuffet – Warm

- \* Ragout van Hertenkalf met Boschampignons
- \* Filet van Parelhoen met een sausje van Calvados
- \* Witloof – Spruitjes – Rode Kool
- \* Aardappelgratin

*Alle warme voor en- hoofdgerechten worden voor uw comfort afgeleverd in porseleinen schotels waarvoor een waarborg wordt aangerekend. Warm gedurende 35 min op in een voorverwarmde oven van 180°C. Dek uw schotel af met aluminiumfolie en plaats onderaan de oven een vuurvast potje met water.*

## Vers wild

- \* Filet van Hertenkalf € 65,00 / kg
- \* Hertensteak € 39,50 / kg
- \* Hazenrug filet € 57,30 / kg
- \* Ragout van Hert € 29,50 / kg

*Uw feesttafel is pas écht compleet indien vergezeld van de juiste groentjes & sauzen.  
Neem daarom zeker een kijkje naar onze heerlijke bijgerechten om uw feestmaal compleet te maken.*

### Patéschotel (vanaf 4 personen)

€ 13,50 / pers.

Schotel met een selectie uit ons paté-assortiment, afgewerkt met bijpassende confituurtjes en garnituurtjes.

### Visschotel

€ 15,20 / pers.

- \* Gerookte zalm
- \* Gerookte forel
- \* Salade Niçoise
- \* Tomaat Garnaal
- \* Scampi Brochette

### Visschotel "De Luxe"

€ 21,50 / pers.

- \* Gerookte zalm
- \* Gerookte forel
- \* Gerookte paling met mierikswortel
- \* Garnaal Cocktail
- \* 1/4 kreeft 'Belle Vue'
- \* Mousse van zalm
- \* Scampi Brochette

### Vleeschotel

€ 13,50 / pers.

- \* Beenham
- \* Serranoham
- \* Rollade van kalkoen
- \* Paté van de Chef
- \* Kippenboutjes
- \* Frikadellen met krieken
- \* Carpaccio d'Anvers

### Vleeschotel "De Luxe"

€ 15,50 / pers.

- \* Beenham
- \* Serranoham
- \* Paté van de Chef
- \* Carpaccio d'Anvers
- \* Vitello Tonnato
- \* Arista al Forno
- \* Frikadellen met krieken
- \* Rosbief met knolselder

### Charcuterieschotel (vanaf 4 personen)

€ 9,50 / pers.

- \* Kaas
- \* Gekookte ham
- \* Rauwe ham
- \* Ovengebakken kipfilet
- \* Salami
- \* Gerookt ossenvlees
- \* Kip curry
- \* Salade van hesp
- \* Prepare

### Italiaanse charcuterieschotel (vanaf 4 personen)

€ 12,50 / pers.

- \* Parmaham
- \* Toscaanse Bacon
- \* Panchetta
- \* Vitello Tonnato
- \* Carpaccio d'Anvers
- \* Truffelsalami
- \* Arista al forno
- \* Toscaanse salami

*Uw feesttafel is pas écht compleet indien vergezeld van de juiste **groentjes & sauzen**.  
Neem daarom zeker een kijkje naar onze heerlijke **bijgerechten** om uw feestmaal compleet te maken.*

### **Kaasschotel** (vanaf 4 personen)

Assortiment kazen door ons, en kaasmeesters "Van Tricht" zorgvuldig uitgezocht.  
Aangevuld met zijn garnituren.

€ 13,50 / pers.  
als hoofdgerecht

€ 10,50 / pers.  
als dessert

---

## Dessertjes

* Rijstpap	€ 2,50 / stuk
* Chocolademousse	€ 3 / stuk
* Tiramisu	€ 3 / stuk
* Tiramisu "Speculoos"	€ 3 / stuk

---

## Menu van de chef

---

€ 40 / pers.

Garnaalcocktail

.~\*~.

Kippenroomsoepje

.~\*~.

Jacht Carrousel

.~\*~.

Tiramisu "Speculoos"

## Warme groenten en aanverwanten

* Appeltjes & Peertjes gegaard met Veenbessensaus	€ 13,50 / kg
* Veenbessensaus	€ 13,50 / kg
* Spruitjes met spekjes	€ 12,50 / kg
* Gebakken witloof	€ 15,50 / kg
* Gebakken boschampionns	€ 24,50 / kg
* Rode kool met appeltjes	€ 8,00 / kg
* Erwtjes & Worteltjes	€ 12,50 / kg

## Aardappelvariaties

* Aardappelkroketten	€ 0,30 / stuk
* Amandelkroketten	€ 0,40 / stuk
* Aardappelgratin	€ 12,50 / kg
* Puree van Knolselder	€ 8,50 / kg
* Pommes Duchesse	€ 8,50 / kg

## Warme sauzen

€ 13,20 / liter

- \* Wildroomsaus
- \* Wildsaus "Grand Veneur"
- \* Calvadossaus
- \* Honing – mosterdsaus
- \* Witte wijnsaus

## Koude sauzen

€ 8,50 / liter

- \* Looksaus
- \* Authentieke cocktailsaus met whiskey
- \* Huisbereide Tartaarsaus
- \* Barbecuesaus
- \* Zachte Currysaus

## Buffet van Groentefantasia

€ 6,90 / pers.

Een heerlijke mix van :

- \* Pastasalade
- \* Aardappelsalade
- \* Fijne boontjes met krokant gebakken spek & Franse dressing
- \* Tomatenschijfjes met pijpajuin & dressing
- \* Salade van rauwkost

- \* Bestellen voor **Kerstmis** is mogelijk tem dinsdag 21/12/2021  
Bestellen voor **Oudjaar** is mogelijk tem dinsdag 28/12/2021
- \* Bestellingen zijn pas geldig als u een bevestiging met bonnummer ontvangen hebt.
- \* Vergeet uw bestelbon niet mee te brengen wanneer u uw bestelling komt afhalen.
- \* Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.  
Wij behouden ons het recht om de opgegeven prijzen te wijzigen.

### Openingsuren van de winkel :

#### **Kerstperiode:**

- \* Vrijdag 24 december                    9h tot 16.00h
- \* Zaterdag 25 december                10h tot 12h (uitsluitend afhalen bestellingen)

#### **Nieuwjaarsperiode:**

- \* Vrijdag 31 december                9h tot 16.00h

#### **Wij zijn terug open op dinsdag 4 januari.**

*Op alle andere dagen, gelden de openingsuren die u van ons gewend bent.*

Fijne Feestdagen!

Tok-Tok  
Liersesteenweg 5  
2547 Lint

03/454.68.22  
[info@chefcarl.be](mailto:info@chefcarl.be)  
[www.chefcarl.be](http://www.chefcarl.be)