

Aperitiefhapjes

Koude aperitiefhapjes

- * Apéro-glaasjes per 3 stuks €7,50/ doosje
(Groententartaar / Mousse van Eend / Krab)

Warme aperitiefhapjes

€ 25/ per 20 stuks

Tapasbar (Als aperitief of voorgerecht)

€ 13/ per persoon

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

- * Parma Ham
- * Olijven
- * Tomatentapenade
- * Pancetta
- * Chorizo
- * Kruidensalami
- * Ensaladia (tonijnsalade met aardappeltjes)
- * Grissini
- * Zachte kaas
- * Manchego kaas
- * Ansjovis
- * Glaasje Carpaccio

Soepen & Voorgerechten

Soepen

* Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5 per/L
* Kippenroomsoep	€ 5,90 per/L
* Soep van Boschampignons	€ 7,50 per/L
* Vissoep met rouille	€ 7,50 per/L
* Gastronomische Kreeftenbisque met garnalen	€ 10 per/L
* Consommé van bosduif & oude sherry	€ 10 per/L

Koude voorgerechten

* Garnaal cocktail	€ 12,50 /st
* Halve kreeft "Belle vue"	€ 19,50 /st
* Carpaccio van rundsvlees	€ 9,50 /st
* Vitello tonnato	€ 9,50 /st
* Trio van wildpaté met zijn confituurtjes	€ 8,90 /st
* Bordje met huisgemaakte Foie Gras met vijgen & notenbrood	€ 15,20/st

Warme voorgerechten

* Scampipannetje van de chef <i>Pernot, paprika, room</i>	€ 15,80 /st
* Kabeljauw à la nage met kervel & grijze garnaal	€ 16,20 /st
* King Krab uit de oven met tomaat en basilicum	€ 18,50 /st
* Videe van kip op feestelijke wijze	€ 8,50 /st
* Bladerdeeg met krokante kalfszwezerik met sojascheutjes & groene boontjes	€ 14,90 /st

*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.*

Hoofdgerechten

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.

Bij hoofdgerechten keuze uit:

- * Classic garnituur : witloof – wortel – boontjes – bloemkool
- * Wild garnituur : appel – peer – veenbessen – spruitjes – boschampionns
- * Aardappeligerechten : Apart te bestellen

Vleesgerechten:

Per Persoon

- * Kalkoenfilet met champignonroom € 14,50
- * Parelhoenfilet met Calvados & appels € 16,50
- * Surf & turf : Kalfsfilet – Gambas – Kreeftenpeper € 17,50
- * Lamsfilet graanmosterd € 19,20

Wild:

Per Persoon

- * Hertensteak boschampionns € 19,20
- * Reefilet wildjus € 23,50
- * Everzwijn fine champagne € 17,30
- * Hazenfilet porto € 21,10

Visgerechten:

Per Persoon

- * Bouillabaise € 23,50
- * Heilbotfilet paprikakorst – prei – saffraan € 16,90
- * Gegrilde zalm choron met spinazie € 16,50
- * Stoofpotje van kreeft € 26,60

Wildgerechten

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.

Onze Ragouts van Wild

€ 29,95 / Per KG

- * Bereide hertenkalfragout met boschampionns en spekjes
- * Bereide hertenkalfragout met gekarameliseerde appeltjes en calvados

Ons Wildbuffet vanaf 6 personen

€ 36 / Per Persoon

Wildbuffet – Koud

- * Reebout
- * Everzwijnham
- * Gerookte eendeborst
- * Terine foie gras
- * Wild patés
- * Carpaccio van hert

Wildbuffet – Warm

- * Wildragout
- * Everzwijnfilet met streken (fin champagne)
- * Wildgarnituur
- * Aardappelgratin

Vers wild

- | | |
|------------------------|-------------|
| * Filet van Hertenkalf | € 65 /kg |
| * Hertensteak | € 39,50 /kg |
| * Hazenrug filet | € 57,30 /kg |
| * Everzwijnfilet | € 41 /kg |
| * Ragout van Hert | € 29,50 /kg |
| * Ragout van Everzwijn | € 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.*

Koude Schotels

Vleeschotel

€ 12,50 per persoon

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

Vleeschotel De Luxe

€ 14,50 per persoon

- * Beenham
- * Serranoham
- * Paté van de Chef
- * Carpacio d'Anvers
- * Vitello Tonnato
- * Arista al Forno
- * Terrine van Foie Gras

Visschotel

€ 14,20 per persoon

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

Visschotel De Luxe

€ 21,50 per persoon

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

*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.*

Koude schotels

Kaasschotel (vanaf 4 personen)

€ 12,50 per persoon
als hoofdgerecht

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

€ 9,50 per persoon
als dessert

Patéschotel (vanaf 4 personen)

€ 11,50 per persoon

Schotel met een selectie uit ons paté-assortiment.
Afgewerkt met bijpassende confituurtjes en garnituur.

Charcuterieschotel (vanaf 4 personen)

€ 9,50 per persoon

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

Italiaanse charcuterie schotel (vanaf 4 personen)

€ 12,50 per persoon

- * Parmaham
- * Mortadella
- * 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.*

Bijgerechten

Warme groenten en aanverwanten

- * Classic garnituur (+/- 350 gram) € 3,9 / persoon
- * Wild garnituur (+/- 350 gram) € 4,1 / persoon
- * Onderdeel van de garnituren individueel te verkrijgen € 9,50 / kg

Aardappelvariaties

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

Warme sauzen

€ 13,20 / per L

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

Koude sauzen

€ 8,50 / per L

- * Looksaus
- * Authentieke Cocktailsaus met Whiskey
- * Huisbereide Tartaarsaus
- * Barbecuesaus
- * Zachte Currysau

Buffet van groentefantasia

€ 6,90 /persoon

Een heerlijke mix van :

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

Desserten

* Rijstpap	€ 2,30 / stuk
* Rijstpap met kriekjes	€ 2,50 / stuk
* Chocolademousse	€ 2,50 / stuk
* Duo van Chocolademousse	€ 2,80 / stuk
* Tiramisu	€ 2,50 / stuk
* Tiramisu met speculoos	€ 2,80 / stuk
* Rijsttaartje	€ 1,80 / stuk
* Kaastaart	€ 4,50 / stuk

Praktische informatie bestellingen

- * Bestellen voor Kerstmis is mogelijk tem VRIJDAG 20/12/2019
Bestellen voor Oudjaar is mogelijk tem VRIJDAG 27/12/2019
- * 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:

- * Dinsdag 24 december 8.30h tot 16.00h
- * Woensdag 25 december 10h tot 12h → alleen afhalen bestellingen

→ *Bestellen voor Kerstmis is mogelijk tem VRIJDAG 20/12/2019*

Nieuwjaarsperiode:

- * Dinsdag 31 december 8.30h tot 16.00h

→ *Bestellen voor Oudjaar is mogelijk tem VRIJDAG 27/12/2019*

Zelf rusten we even uit op woensdag & donderdag 1 & 2 januari.
Vrijdag 3 januari verwelkomen wij u graag opnieuw van 9u tem 18h.
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
www.chefcarl.be