

Aperitiefhapjes

Koude aperitiefhapjes

- * Apéro-glaasjes per 3 stuks €7,50/ doosje
(Tomaat /Mozzarella kruidenkaas / Zalm Krabvulling)

Warme aperitiefhapjes

- * Assortiment van warme aperitiefhapjes (12st) € 15,50/ doosje
- * Gevulde Zakouski's (15st) € 18,50/ doosje
- * Mini visschelpen (9st) € 17,90/ doosje

Tapasbar (Als aperitief of voorgerecht)

€ 13/ per persoon

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

- * Parma Ham
- * Olijven
- * Zongedroogde tomaten
- * Pancetta
- * Chorizo
- * Kruidensalami
- * Boulliesalade
- * Grissini
- * Zachte kaas
- * Manchego kaas
- * Ansjovis
- * Glaasje Carpaccio

Soepen & Voorgerechten

Soepen

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| * Tomatenroomsoep | €5,00/ liter |
| * Kippenroomsoep | € 5,90/ liter |
| * Soep van Boschampignons | €6,50/ liter |
| * Vissoep met garnalen | € 6,90/ liter |
| * Gastronomische Kreeftenbisque | €10,00/liter |
| * Consommé van bosduif & oude sherry | €10,00/liter |

Koude voorgerechten

| | |
|-------------------------------------|----------------|
| * Garmaal cocktail | € 12,50/ pers. |
| * Halve kreeft "Belle vue" | € 19,50/ pers. |
| * Carpaccio van rundsvlees | € 9,50/ pers. |
| * Vitello tonnato | € 9,50/ pers. |
| * Paté van Ree met uienconfituur | € 8,90/ pers. |
| * Bordje met huisgemaakte Foie Gras | € 15,20/ pers. |

Warme voorgerechten

| | |
|---|----------------|
| * Tongfilet ∞ kreeftsaus 3st | € 16,90/ pers. |
| * King krab uit de oven met tomaat en basilicum | € 18,50/ pers. |
| * Visschelp Ostendaise | € 14,50/ pers. |
| * Videe van kip met champignons & balletjes van kip | € 8,50/ pers. |
| * Videe van vis met champignons & garnalen | € 10,20/ 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.*

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.

Vleesgerechten:

Per Persoon

- * Surf en turf: kalfsvlees ∞ gamba ∞ bordelaise ∞ schorseneren €17,50
- * Lamsfilet ∞ graanmosterd ∞ wortelen ∞ spekboontjes €19,20
- * Konijnenbil ∞ Blonde Leffe ∞ rode kool ∞ pastinaak € 16,50
- * Parelhoen ∞ calvadossaus ∞ appeltjes ∞ witloof ∞ knolselder € 16,50
- * Kalkoenfilet ∞ champignonroom ∞ rode kool ∞ spekboontjes € 13,50

Wild:

Per Persoon

- * Hertensteak ∞ wildroomsaus ∞ wintergroenten € 19,20
- * Reefilet ∞ wildjus ∞ boschampignon ∞ groenten € 23,50
- * Everzwijn ∞ jagersaus ∞ groentjes €17,30
- * Hazenfilet ∞ boschampignon ∞ veenbes ∞ groentjes €21,10

Visgerechten:

Per Persoon

- * Gegratineerd vispannetje €17,40
- * Zeetong filet "Oostendse wijze" €25,90
- * Kabeljauw van de chef (spinazie/tomaat) €23,50
- * Stoofpotje kreeft/tomaat/basalicum/blanke boter €26,60

*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.*

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

Per KG

- * Bereide hertenkalfragout met boschampionns en spekjes € 29,95
- * Bereide hertenkalfragout met gekarameliseerde appeltjes en calvados € 29,95

Ons Wildbuffet vanaf 6 personen

€ 34,00 per persoon

Wildbuffet – Koud

- * Gerookte zalm
- * Panchetta
- * Ardeense salami
- * Gedroogde peper ham uit Norcia (Italië)
- * Gekookte pata negra ham
- * arista el forno
- * Fazantenpaté met confituren en garnituren
- * Everzwijnenpaté met confituren en garnituren

Wildbuffet – Warm

- * Hertenkalfragout / boschampionns
- * Parelhoen filet/calvadossaus
- * Witloof, spruiten, rode kool
- * Aardappelgratin

*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

12,5€/ per persoon

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

Vleeschotel De Luxe

14,5€/ 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

21,5€/ 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.*

Vers wild

| | |
|------------------------|-----------|
| * Filet van Hertenkalf | €65,00/kg |
| * Hertensteak | €39,50/kg |
| * Hazenrug filet | €57,30/kg |
| * Everzwijnfilet | €41,00/kg |
| * Ragout van Hert | €29,50/kg |
| * Ragout van Everzwijn | €26,80/kg |

Tafelshotels

| | | |
|---|--------|----------------------|
| <u>Gourmet</u> (vanaf 4 personen) | 875 gr | € 9,30 / per persoon |
| <u>Fondue</u> (vanaf 4 personen) | 875 gr | € 9,30 / per persoon |
| <u>Steengrill</u> (vanaf 4 personen) | 875 gr | € 9,30 / per persoon |

*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.*

Warme groenten en aanverwanten

- * Appeltjes en peertjes gegaard met veenbessensaus €13,50/kg
- * Veenbessensaus € 13,50/kg
- * Spruitjes met spekjes € 15,50/kg
- * Gebakken witloof € 15,50/ kg
- * Gebakken boschampignons € 24,50/ kg
- * Rode kooltjes met appeltjes € 8,00 / 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

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 groentefantasie

€6,90/persoon

Een heerlijke mix van :

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

Praktische informatie bestellingen

- * Bestellen voor Kerstmis is mogelijk tem WOENSDAG 19/12/2019
Bestellen voor Oudjaar is mogelijk tem WOENSDAG 26/12/2019
- * 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:

- * Zaterdag 22 december 8.30h tot 16.00h
- * Maandag 24 december 8.30h tot 16.00h
- * Dinsdag 25 december 10h tot 12h → alleen afhalen bestellingen

Nieuwjaarsperiode:

- * Zaterdag 29 december 8.30h tot 16.00h
- * Maandag 31 december 8.30h tot 16.00h

**Zelf rusten we even uit van dinsdag 1 januari tot en met vrijdag 4 januari.
Zaterdag 5 januari verwelkomen wij u opnieuw graag van 8.30h tot 16h
*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

