

Traiteurservice De Reydt



Beutels Hilde

Waterbosstraat 49

3290 Schaffen

GSM: 0473 / 66 60 76

Kerst- en Nieuwjaarsmenu

Prijzen per persoon (incl. 6%btw)

Voorgerechten

Zalmcocktail	6.00
Rundscarpacio	9.70
Scampi's in lookroomsaus	9.45

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	2.75
Pompoenroomsoep met fijne kipjulienne	2.90
Brocolirroomsoep met grijze garnalen	3.95

Hoofdschotels

Gevulde kalkoenrollade met champignonroomsaus	14.90
Normandische parelhoen met spekblokjes in cognac-cidersaus	16.95
Kabeljauwhaasje met gestoofde prei, tomatenblokjes en witte wijnsaus	18.50
Hertengebraad met wintergarnituur; appeltjes, bospaddestoelen en witloof	24.25

Desserten

Rijstpap saffraan	2.15
Chocomousse	2.30
Tiramisu	2.70
Speculoosmousse	2.75
Crème advocaat met gekarameliseerde amandelnootjes	4.40
Verse fruitsla	4.50

Inclusief: - een tafelbroodje bij het voorgerecht.
- een keuze uit kroketten, stoempkroketten of aardappelgratin bij de hoofdschotel.

Supplement warme groenten (**boontjes, wortelen, bloemkool**) 3.35

Koud buffet € 27.00 per persoon

Tomaat crevette
Zalm belle vue
Perzik met krab
Hespenrolletjes met asperges
Medaillons van varkenshaasje
Gegrilde kip met fruitgarnituur
Tomaten, wortelen, gemengde sla, komkommer, bloemkool, boontjes
Mayonaise, tartaar, cocktailsaus
Aardappelsla, spekjespasta, rijstsla en broodjes

Gourmetschotel € 20.80 per persoon

8 verschillende soorten (vis en vlees) 350g pp : chipolata, kip, varkens, runds, lams, kalfs, scampi's in wokolie en gemarineerde zalm.

Tomaten, wortelen, gemengde sla, komkommer, bloemkool, boontjes, champignonschijfjes
Kaasplakjes en Aziatische koolsa
Mayonaise, tartaar, cocktailsaus
Aardappelsla, spekjespasta, rijstsla en broodjes

**Bestellingen (min 10 pers) ten laatste op 17/12 (kerstperiode) en 24/12 (eindejaar)
doorgeven A.U.B. Dit kan via e-mail: hilde.beutels@outlook.com of gsm: 0473/666076**

Volg ons ook op : <https://www.facebook.com/dereydttschaffen> of onze website: <http://www.de-reydt.be/>