

# Lekkere feestideeën

## Bastiaens Noël & Martine



## 0 Apero

Warme hapjes	aantal	
0.1 Worstebroodje (5 st.)		€ 8,50
0.2 Pittige worstebroodjes (5 st.)		€ 8,50
0.3 Mini vide gevuld met vispannetje (5 st.)		€ 8,50
0.4 Mini vidé gevuld met onze eigen bereide vol-au-vent (5 st.)		€ 8,50
Aanrader: To Share		
0.5 Koude tapas (6 pers.)		€ 50,00
0.6 Hapjespan (6 pers.)		€ 50,00

## 2 Voorgerecht koud

	aantal	
2.1 Verse grijze garnalencocktail		dagprijs / st.
2.2 Huisbereide rundcarpaccio met parmezaanschilfers en rucolasha		€ 14,25 / st.
2.3 Vitello tonnato		€ 17,75 / st.
2.4 Carpaccio van filet pur (enkel vlees, om thuis zelf af te werken)		€ 4,95 / st.
Suggestie voorgerechten		
2.5 Imperial heritage caviar		€ 64,60 / 30 g
		€ 107,00 / 50 g
2.6 Foie gras vers (gans) ongeveer 600 g		€ 130,00 / kg
2.7 Foie gras terrine (gans)		€ 147,00 / kg
2.8 Foie gras vers (eend) ongeveer 600 g		€ 120,00 / kg
2.9 Foie gras terrine (eend)		€ 137,00 / kg
2.10 Gerookte eendenborst vers gesneden 150 g		€ 13,50 / st.
2.11 Pastei van wild		€ 30,00 / kg
2.12 Mousse van wild		€ 35,00 / kg

## 1 Soepen

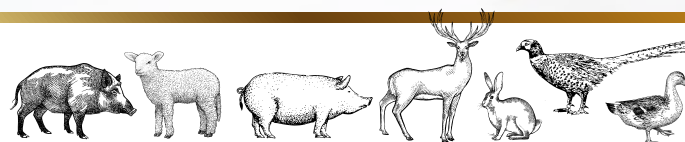
	aantal	
1.1 Rijke tomatenroomsoep met kerstomaten en gehaktballetjes		€ 6,75 / l.
1.2 Aspergeroomsoep		€ 7,75 / l.
1.3 Kreeftenbisque armagnac met stukjes kreeft en grijze garnalen		€ 15,75 / l.
1.4 Verse soepballetjes		€ 20,50 / kg

## 3 Voorgerecht warm

	aantal	
3.1 Garnalenkroketten met extra grijze garnalen		€ 9,75 / 2 st.
3.2 Kaaskroketten uit eigen keuken met extra parmezaanschilfers		€ 5,80 / 2 st.
3.3 Gegratineerde oesters		€ 3,95 / st.
3.4 Sint-jakobsschelp met witte wijnsaus afge werkt met noordzeegarnalen		€ 13,75 / st.

## 4 Hoofdgerechten

Vanaf 2 personen	aantal	
4.1 Feestnavarin van hertenvlees		€ 35,40 / kg
4.2 Vol au vent met La belle Flamande		€ 23,50 / kg
4.3 Bereid stoofvlees met donker bier		€ 26,50 / kg
4.4 Varkenswangetjes met trippelsausje en winter groentengarnituur		€ 16,50 / p.
4.5 Parelhoenfilet stoofpotje met champignon garnituur en truffel		€ 19,75 / p.
4.6 Everzwijnragout met jachtsaus en peperkoek		€ 34,00 / kg
4.7 Hertenkalfilet in wildsaus		€ 23,75 / p.
4.8 Fazantborstfilet Fine champagne met julienne van witloof		€ 22,50 / p.
4.9 Zalm belle vue met tomaat crevet en gevuld eitje		€ 25,50 / p.
4.10 Onze overbekende scampi van de chef (9 stuks)		€ 17,95 / p.
4.11 Vispannetje van de chef		€ 22,50 / p.
4.12 Varkenshaasje pepersaus geflambeerd met cognac		€ 14,20 / p.



## 5 Bijgerechten

	aantal	
5.1 Woudappeltje met veenbessen		€ 3,20 / st.
5.2 Bereide veenbessen		€ 22,00 / kg
5.3 Witlofstronkje en 2 x boontjes met spek		€ 5,10 / st.
5.4 Stokbrood wit, bruin, Spaans		€ 2,10 / st.
5.5 Verse rode kool met appeltjes		€ 9,95 / kg
5.6 Stooppeertjes in rode wijn		€ 2,50 / st.

## 6 Aardappelgerechten

	aantal	
6.1 Aardappelpuree (per 500 g)		€ 5,50 / st.
6.2 Aardappelgratin (per 500 g)		€ 7,00 / st.
6.3 Ardeense puree (per 500 g)		€ 6,00 / st.
6.5 Gebakken krieltjes in de schil (per 500 g)		€ 6,00 / st.
6.6 Aardappelkroketten		€ 4,00 / 10 st.
6.7 Opgepulde aardappel met mix van winterknollen		€ 3,20 / st.
6.8 Amandelkroketten		€ 4,50 / 10 st.

## 7 Vers vlees van topkwaliteit

	aantal	
7.1 Vers wild		dagprijs
7.2 Gevogelte		dagprijs

### Bestelling vers vlees

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## 8 Gezellig tafelen

	aantal	
8.1 Kinderfondue (150 g)		€ 7,50 / p.
8.2 Fondue (350 g)		€ 18,50 / p.
8.3 supplement extra kruidenbolletjes (250 g)		€ 3,75 / st.
8.4 supplement extra baconvinkjes (250 g)		€ 5,00 / st.
9.1 Gourmet (350 g)		€ 18,00 / p.
9.2 Kindergourmet (150 g)		€ 7,50 / p.
10.1 Steengrill luxe (350 g)		€ 21,75 / p.
10.2 Visgrill (45 g)		dagprijs
11.1 Wild en gevogelte gourmet		€ 28,95 / p.
12 Bijpassende groenten en patatjes		
12.1 Koude aardappelsalade		€ 16,95 / kg
12.2 Pasta pesto		€ 12,00 / kg
12.3 Keursalade		€ 15,10 / kg
12.4 Koude sauzen: barbecue, look, tartaar, curry, cocktail.		€ 1,75 / 100 gr

## 13 Opgepulde specialiteit

	aantal	
13.1 Opgepulde koekoek 3 à 4 pers.		€ 26,95 / kg
13.2 Opgepulde kalkoen vanaf 5 pers.		€ 26,95 / kg
13.3 Koekoek of kalkoen gevuld zoals hierboven volledig gebraden		€ 29,50 / kg
13.4 Vers gevulde kwartels		€ 8,95 / st
13.5 Extra gevulde kalkoen rollade met feestgalantine		€ 26,50 / kg
13.6 Champignon- of appelsiensaus		€ 20,50 / l

## 14 Feestelijke afsluiters

	aantal	
14.1 Kaasplank		€ 10,50 / p.
14.2 Dessertglasjes		€ 10,25 / 4 st.
14.3 Luxe gebakje red & white chocolade en cranberrie		€ 8,25 / st.
14.4 Verrine van caramél en chocolade		€ 9,65 / st.
14.5 Enkele pareltjes voor bij de koffie		€ 22,00 / 10 st.

## Jouw gegevens

Naam: ..... Tel. ....

Straat: ..... Nr.: ..... Postcode: ..... Plaats: .....

Ik haal mijn bestelling\*  23 december  24 december  31 december  1 januari

\* Gewenste datum aankruisen



**Keurslager**  
Bastiaens Noël & Martine

Gr. de Broquevillestraat 17  
2400 Mol  
tel. 014 31 12 26

AFGESPROKEN UUR MET MARTINE ..... DAG.....

NAAM & TELEFOON NUMMER.....