



Meerstraat 254

1840 londerzeel

tel :0495/82.44.26

email:info@tvadderke.be

## **Feestfolder 2018 - 2019**

**Opgelet!!!**

**Dit jaar werken wij enkel met  
kerst.**

U kan zelf uw menu samenstellen en kiezen uit:

Aperitiefhapjes:

**5 warme hapjes**

5.00€/kippenboutje/bladerdeeggebakjes, kaas, curry, garnaal 5.50€

**Cocktailbox per 15** 22.00€

*Rode bietbrioche kaas en tomaat, brioche sesam conté ham, brioche kaas pesto, brioche gerookte zalm mierikswortel*



Warme voorgerechten :

*Scampi (6)- currysaus-room fijne groentjesi-boter 12.00€*

*Bladerdeegmandje met fijne kipvulling, champions, balletjes 10.00€*

*Vischelp " Royall met pureerrandje 8.50€*

*Gegratineerde oesters met champagnesaus per stuk 3.00€*

*Tongrolletjes (3) met gebakken prei en zacht botersausje 8.00€*



Koude voorgerechten :

*Gerookte eendenborst/Framboosvinaigrette/ruccola/mango/gebakken appel 11.00€*

*Garnaalcocktail –sla-ei mimossa-citoen-tomaat-peterselie 12.00€*

*Carpaccio van hert/ganache eendenlevercrème morieltje/truffeltoets/kwartelei 19.00€*



## Soepen:

<i>Crème van bloemkool/chips van schorseneren</i>	<b>3.30€</b>
<i>Velouté van butternutpompoeen/korstjes van brioche</i>	<b>3.00€</b>
<i>Bisque van garnaal /cognac</i>	<b>6.00€</b>
<i>Tomatensoepje met room en balletjes</i>	<b>3.00€</b>

## Hoofdschotels:

### Wild:

<i>Wildragout hert,paddestoel,pek,appel veenbes,witloof</i>	<b>18.95€</b>
<i>Hazenrugfilet met portosaus/appel veenbes/witloof</i>	<b>24.00€</b>
<i>Jong everzwijn in rode wijn /wintergarnituur</i>	<b>18.00€</b>



### Gevogelte:

<i>Rolletje van Bressekip in jasje van spek(zachtgegaard)/3perpersaus/winterpalet</i>	<b>15.00€</b>
<i>Opgevulde parelhoen /duxelle/cognacroomsaus/appel veenbes/witloof</i>	<b>15.00€</b>
<i>Kalkoenfilet met 3 perpersausje of champion-winterpalet-</i>	<b>13.30€</b>

### Op de grill :

<i>Varkenshaasje peper/champignonsaus winterpalet</i>	<b>14.60€</b>
<i>Gegrild varkenshaasje/parmaham/ratatouille/gegrilde courgetten /tomaatjes in de oven</i>	<b>15.00€</b>



### Vis & Veggy

<i>Kabeljauwrug met gesauteerde prei/witte van hoegaardesaus/gevulde aardappel met garnaal ,peterselie en zure room</i>	<b>15.00€</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

*Gebakken botervis/winterprei/salsa van tomaat/zachte curry puree*  
**15.00€**

*Torentje van gegrilde tofu/andijvie/bospaddestoelencrème/lintpasta*  
**16.00€**

*Bij alle gerechten worden verse kroketjes geserveerd tenzij anders vermeld.....*

*Extra kroketjes* **0.35€ stuk**

*Extra groentjes* **3.00€**

*Extra sausen* **2.50€**

**Dessert :**

*Cremé brullé boon overgoten met fondant* **5.00€**

*Gebak met slagroom* **4.50€**

*Elegance met Quenelles van hazelnoot,witte,fondant mousse* **5.00€**

*Tarte tatin (op te warmen)* **5.00€**

*Menu 1: 28.50€/p*

*Huisgemaakte visschelp "royal"*

*\*\*\*\**

*Velouté van tomaat en balletjes*

*\*\*\**

*Kalkoenfilet "archiduc"*

*Appeltje met veenbes en witloof*

*Uit Steenhuffel verse kroket*

*\*\*\**

*Kerst/sylvestergebak*

*menu 2: 35€/p*

*Tongrolletjes met gebakken prei in zacht  
botersausje*

*\*\*\*\*\**

*Garnalensoepje of andere soep naar keuze*

*\*\*\*\*\**

*Jong everzwijn in rode wijnsaus ,  
wintergroentjes en verse kroket*

*\*\*\*\**

*Tarte tatin*

## **KOUD BUFFET 31€ p/p**

**Tomaat garnaal,zalm bell-vue, terinne van Noorzeevis , gerookte zalm, heilbot forel ,paté met ajuinconfituur ,parmaham rucolla en zongedroogde tomaat, gemarineerde scampi's ,kalfsfilet met feta, olijven en ruccola,kipboutje**

**Tomaatjes,geraspte wortels,komkommer,sla, aardappelsla,pastasla 3sausjes 2 broodjes**

### **OPGELET :**

**bestellen kan tot uiterste data :18/12 voor kerstmis**

**26/12 voor oudjaar**

**Indien wij volzet zijn kunnen wij vroeger afsluiten dan de hierboven vermelde datums !!**

**Word gratis aan huis geleverd tussen 12-15 u**

**Of u kan zelf afhalen en ontvangt 5€ korting**

**Jimmy ,Virginie en kinderen wensen jullie fijne feestdagen toe**



