

Roze zalmshotel

€ 21,60 / pers.

- vers gepocheerde roze zalm (graatloos)
- tomaat gevuld met grijze Noordzee garnaltjes
- gekookte hoeve-eitjes
- asperges in een jasje van huisbereide beenham
- ananas en perzik gevuld met heerlijke tonijn

~ *Dit alles gegarneerd met seizoengroentjes, koude aardappeltjes en aangepaste sausjes.*

Breugheltafel

€ 22,95 / pers.

~ **warm:**

- witte en zwarte beulingen met appelmoes
- kippenboutjes met Provençaalse saus
- ribbetjes met cannibalsausje
- tomaten- of erwtensoepje

~ **koud:**

- ovengebakken gehaktballetjes met noordkrieken
- Gentse kop met breughelmosterd
- huisgerookt en gekookt hoevespek
- asperges in een jasje van huisbereide beenham
- rundbouillie met een heerlijke vinaigrette
- gedroogde boerenringsalami
- een selectie van Belgische en Franse kazen

~ **dessert:** rijstap op grootmoeders wijze

Charcuteriebuffet

€ 9,25 / pers.

Verschillende soorten fijne vleeswaren en zelfbereide salades eventueel naar eigen keuze afgearneerd met veel vers fruit.

Charcuteriebuffet 'extra'

€ 13,75 / pers.

Idem als charcuteriebuffet maar aangevuld met krab-tomaat, hespenrolletje met asperges, peertje met kruidenkaas en een kippenboutje.

Kaasbuffet

€ 12,95 / pers.

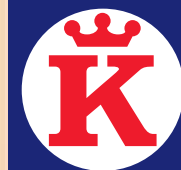
Verschillende soorten Franse, Belgische, Spaanse, Oostenrijkse... kazen aangevuld met noten, vijgen, dadels en veel vers fruit.

Verrassingsbrood

€ 72,00 / st.

Brood uitgehaald en gevuld met 50 belegde mini sandwiches met diverse lekkere salades en vleeswaren uit eigen werkhuis.

**Gezellig tafelen
op uw communie
of lentefeest**



KEURSLAGER

KEURSLAGER DE ROECK

Filip en Veronique

Koningin Astridplein 1 - 2840 REET

tel: 03 888 04 21

keurslagerderoeck@skynet.be

www.keurslagerderoeck.be

Aperitiefhapjes

~ **Tapasschotel:** vanaf 4 pers. € 8,25 / pers.
10 gevarieerde Spaanse aperohapjes, tafelklaar en gepresenteerd in porseleinen schaaltes tevens vindt u in onze wandkoeling een ruim assortiment tapas zoals: koningsolijven, zongedroogde tomaten, batoens, ansjovis, peppadew, apero croque, fetablokjes, zwarte olivjen, kaas en salamiblokjes

~ **Assortiment amusehapjes** (5 st.) € 11,25 / 5 st.
• glaasje mousse van sappige beenham afgewerkt met een takje dille
• glaasje mousse van forel besprenkeld met limoensap
• glaasje van schotse gerookte zalm met kruidenkaas en dille
• glaasje mousse van bosduif met chutney van appel en rozijnen
• glaasje grijze garnalen op een bedje van sla en kerstomaat
• glaasje gerookte eendenborstfilet met een vijgengarnituur

Koud en warm buffet

€ 29,75 / pers.

~ **warm:**

- vispannetje van de chef
- varkenshaasje in pepersaus
- kalkoenstoofpotje
- aardappelpuree of kroketten
- warm groentenassortiment

~ **koud:**

- vers gepocheerde roze zalm (graatloos)
- tomaat gevuld met grijze garnaaltjes
- gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel
- asperges in een jasje van huisbereide beenham
- gekookte hoeve-eitjes

~ *Dit alles gegarneerd met seizoensgroentjes en aangepaste sausjes.*

Kids koud en warm buffet

€ 12,65 / pers.

~ **warm:**

- mini hamburgertje met pistolet
- frikadellen met kriekjes

~ **koud:**

- gebakken kipfilet met appelmoes
- hespenrolletjes, kaasfakkeltjes
- gevulde hoeve eitjes

~ *Dit alles gegarneerd met seizoensgroentjes.*

Koud buffet

€ 24,60 / pers.

- tomaat gevuld met grijze Noordzee garnaaltjes
- verse gekookte roze zalmfilet (graatloos)
- gekookte hoeve-eitjes
- gebakken kipfilets met verse ananas
- asperges in een jasje van huisbereide beenham
- cavaillon met gedroogde ham Duroc d'Olives
- rosé gebakken rosbief en varkensgebraad

~ *Dit alles gegarneerd met seizoensgroentjes, koude aardappeltjes, aangepaste sausjes en overvloedig versierd met vers fruit.*

Koud buffet de luxe

€ 29,60 / pers.

- tomaat gevuld met grijze Noordzee garnaaltjes
- trio van huis gerookte zalm, heilbot en forel met garnituur
- verse gekookte roze zalmfilet (graatloos)
- gekookte hoeve-eitjes
- perzik gevuld met heerlijke tonijn
- gebakken kipfilets met verse ananas
- asperges in een jasje van huisbereide beenham
- cavaillon met gedroogde ham Duroc d'Olives
- rosé gebakken rosbief en varkensgebraad

~ *Dit alles gegarneerd met seizoen groentjes, koude aardappeltjes, aangepaste sausjes en overvloedig versierd met vers fruit.*

Italiaans koud buffet

€ 25,60 / pers.

- carpaccio van gerookte zalm met gesnipperde ui en fijn gesneden peterselie
- carpaccio van rundvlees met Parmezaan schilfers, rucolasla en bijhorende vinaigrette
- carpaccio van kipfilet gestoomd en afgewerkt met tomatenblokjes, rucolasla en bijpassende vinaigrette
- gebakken kipfilet gevulde met pesto en zongedroogde tomaten
- Italiaanse parmaham met cavallion meloen
- Italiaans gekookte ham met asperges
- verschillende Italiaanse charcuterieproducten zoals magnifico Parma salami, Italiaanse salami, Pancetta,...
- enkele Italiaanse salades met en zonder pasta

~ *Dit alles met bijhorende mini pistolets, mini sandwiches en verschillende soorten vers fruit.*