



# Traiteur Kurt

Topmolen 90  
1840 Londerzeel

Tel : 052/31.22.71  
GSM : 0477/85.41.74

Fax : 052/30.15.34

E-mail : [Info@traiteurkurt.be](mailto:Info@traiteurkurt.be)

[www.traiteurkurt.be](http://www.traiteurkurt.be)

## Gerechten eindejaarsdagen 2017

### Aperitiefhapjes

- Assortiment van warme hapjes (12 stuks) 16,00 €/doosje
- Potje van zalm-kruidenkaas 2,00 €/st
- Potje met grijze garnaaltje - coctail - tomaat tartaar 2,50 €/st
- Lepelhapje met carpaccio van rund – parmesan 2,25 €/st
- Lepelhapje met stukje foie gras – sinaasconfituur 2,75 €/st

### Koude voorgerechten :

- Gerookte zalm – ui - peterselie 13,00 €/pp
- Carpaccio van rund - pesto-parmesan - bijpassend slaatje 12,50 €/pp
- Opera van zalm – mascarpone 11,50 €/pp

### Soepen (per liter)

- Tomatenroomsoep met balletjes 5,50 €
- Komkommersoep – lichte kerrie 6,00 €

### Warme voorgerechten :

- Scampi –licht tomatensausje – brunoise van groentjes 12,50 €/pp
- Kabeljauwwangetjes – julienne groentjes – wit wijnsausje 15,00 €/pp
- Cassoulet van rivierkreeftjes –nantuasausje – bladerdeeg 14,00 €/pp
- Stoofpotje van zeebaars – st-jacobsvruchten – vissausje 15,00 €/pp
- Kaaskroketten per stuk 2,00 €/st
- Garnaalkroketten per stuk 3,20 €/st

### Hoofdgerechten :

- Opgevulde kalkoenfilet met champignonroom - wintergroentjes 15,00 €/pp
- Opgevulde parelhoenfilet “Normandische wijze” 20,00 €/pp
- Varkenhaasje op z’n winters 15,00 €/pp
- Gebakken zeebaars – gemengde groentjes - aardappelpuree 19,00 €/pp
- Filet van Mechelse koekoek op z’n winters 19,00 €/pp
- Vegetarische lasagne – pesto 12,00 €/pp
- Kroketten 5 stuks per hoofdgerecht inbegrepen
- Stoofpotje van everzwijn in rode wijn-pleurottes- spekblokjes 24,00 €/kg
- Huisgemaakte vol au vent 12,50 €/kg
- Kroketten 0,35 €/st
- Gratin Dauphinoise 2,30 €/pp
- Duchesse (puree) 1,75 €/pp

### Nagerechten :

- Chocoladekubekube - vanille 8,00 €/pp
- Lucifer van Nougat – Framboos 6,00 €/pp
- Gebakje – amandelen – granache chocolade 8,00 €/pp



# Traiteur Kurt

---

Topmolen 90  
1840 Londerzeel

Tel : 052/31.22.71  
GSM : 0477/85.41.74

Fax : 052/30.15.34

E-mail : [Info@traiteurkurt.be](mailto:Info@traiteurkurt.be)

**[www.traiteurkurt.be](http://www.traiteurkurt.be)**

---

## Buffet van de chef :

- Zalmboeketje – citroen, tomaat met grijze garnalen, perzik met tonijn, waaier van gerookte vissoorten, tomaat mozarella basilicum, fijne ham met meloen, in rode pesto gemarineerde kipfilet, carpaccio van rund, aardappel-deegwarensla, 3 sausjes en 3 broodjes

Prijs : 30,00 € per persoon

## Menu van de chef :

- Opera van zalm “mascarpone” – Tomatenroomsoep met balletjes – opgevulde kalkoenfilet op z’n winters – Chocoladekubekube – vanille

Prijs : 32,00 € per persoon

## Inlichtingen :

- **Gelieve de gerechten tijdig te bestellen ( volzet is volzet)**
- Voor 24 en 25 december kunnen de gerechten besteld worden tot 18 december 2017
- Voor 31 december 2017 en 01/01/2018 kunnen de gerechten besteld worden tot 25 december 2017
- De gerechten kunnen afgehaald worden op volgende dagen :
  - 24/12/2017 : van 13u tot 16u
  - 25/12/2017 : van 10u tot 13u
  - 31/12 /2017: van 13u tot 16u
  - 01/01/2018 : van 10u tot 12u
- Levering aan huis 5,00 € per levering
- Traiteur Kurt behoudt het recht om de afsluitdata te vervroegen, naargelang het aantal ontvangen bestellingen en dit om een goede kwaliteit te garanderen.

Traiteur Kurt en z’n ploeg wensen U een zalig kerstfeest en een spetterend 2018