

# Stel zelf uw menu samen

## Aperitiefhapjes

Assortiment van 15 warme hapjes van de chef (Worstenbroodje, mini-vidée, zakouskis vis en vlees)	11,00 €
Warme hapjes (Worstenbroodje, mini-vidée, zakouskis vis en vlees)	0,85 €/st
Trio van krokante garnalen (8 stuks) (garnaal flo, mini beursje, samoussa)	6,00 €
Glaasje met Ierse zalm en tapenade van zongedroogde tomaten	1,75 €/st
Glaasje met grijze garnaltjes, coctailsaus en tomaat-tartaar	1,75 €/st
Glaasje met mousse van breydelham en mango	1,75 €/st
Hapje van ganzelever op rozijnenbroodje afgewerkt met uienconfituur	1,25 €/st
Lepelhapje met Ierse zalm en garnituur van rode ajuin	1,25 €/st
Tapaschotel (4 pers) (olijven, zongedroogde tomaat, chorizo, ansjovis, mozzarella met kerstomaatjes, scampi)	13,00 €

*Traiteur Kurt en zijn team  
wensen u alvast  
een zalig kerstfeest  
en een spetterend 2013!*

## Koude voorgerechten

Gemarineerde zalm, vergezeld van dillemosterdvinaigrette	10,50 €/pp
Coupe met verse grijze Noordzeegarnalen	12,00 €/pp
Trio van wildpasteien met ui-sinaasconfituur en fris slaatje	11,50 €/pp
Carpaccio van filet d'Anvers met pesto-parmesaan en bijpassend slaatje	12,50 €/pp

## Warme voorgerechten

Garnaalkroketteren	2,50 €/st
Kaaskroketteren	1,50 €/st
Rivierkreeftenpannetje met Nantuausaus	10,50 €
Scampi op de wijze van chef (6st/pp)	11,00 €

## Soepen (per liter)

Tomatenroomsoep met balletjes	4,50 €
Kreeftenroomsoep met grijze garnaltjes	10,00 €
Winters pompensoepje met krokante spekjes	8,00 €
Bouillabaisse	12,00 €

## Hoofdgerechten

Tournedos van kalkoen met wintergarnituren	13,00 €/pp
Stoofpotje van everzwijn, broccolipuree, witloof, peer en bosbessen	17,00 €/pp
Hertekalffilet, Brussels lof, gepocheerd peertje en wortelpuree	21,50 €/pp
Varkenhaasje op z'n winters	13,50 €/pp
Cassoulet van vis met zongedroogde tomaat in zacht preisausje	19,00 €/pp

## 5 kroketten per persoon inbegrepen

Paling in 't groen	30,00 €/kg
Stoofpotje van everzwijn in rode wijn, pleurottes en spekblokjes	20,00 €/kg
Huisgemaakte vol-au-vent	12,00 €/kg
Extra kroketten	0,35 €/st
Gratin Dauphinoise	2,30 €/pp
Duchesse (puree)	1,75 €/pp

## Nagerechten

Chocolademousse afgewerkt met zeste van sinaas	5,50 €/pp
Bordje met fijne kazen van de kaasmeester	6,00 €/pp
+ assortiment broodjes en boter:	3,50 €/pp
Charlottine Vanille-rode vruchten (gebak)	6,50 €/st

## Menu

Carpaccio van filet d'Anvers, pesto-parmesan  
en geparfumeerd slaatje

~

Winters pompoensoepje met krokante spekjes

~

Filet van varken, rode wijnsaus en winterweelde

~

Trio van fijne dessertjes

Prijs : 28,95 € per persoon

## Buffet

Gemarineerd zalmboeketje "Belle Vue"

~

Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnalen

~

Perzik met huisgemaakte tonijn en snippers van sjalot

~

Gebakken gamba's met  
reductie van zongedroogde tomaten

~

Waaier van gerookte vissoorten  
afgewerkt met kruidenpallet

~

Gerookte eendeborst met tomaat-tartaar

~

Pastei van het huis met ui-sinaasconfituur

~

Spaanse ham met parels van meloen

~

Carpaccio van filet d'Anvers, parmesan  
en geparfumeerd slaatje

~

Diverse slaatjes, fijne sausjes,  
aardappel-en deegwarensla

~

Knapperige broodjes en boter

Prijs : 29,00 € per persoon

## Inlichtingen

GELIEVE DE GERECHTEN  
TIJDIG TE BESTELLEN

(BESTELLINGEN WORDEN AFGESLOTEN  
INDIEN VOLZET)

Voor 24 en 25 december kunnen de gerechten  
besteld worden tot 18 december 2012.  
Voor 31 december en 1 januari kunnen de gerechten  
besteld worden tot 25 december 2012.  
Bestellingen kunnen geplaatst worden via  
[www.traiteurkurt.be](http://www.traiteurkurt.be)

De gerechten kunnen afgehaald worden  
of aan huis worden geleverd  
(toeslag van 7 € buiten Londerzeel).  
Gratis een fles cava, witte of rode wijn van het huis  
per bestelling bij afhaling.

Afhaling gerechten :

24/12: van 15u tot 18u - 25/12: van 10u tot 13u  
31/12: van 15u tot 18u - 01/01: van 10u tot 12u

Waarborg :

Lepelhapje : 4,00 €/st

Coctailglas : 5,00 €/st

Aperitiefglasje : 2,00 €/st

Tapasschotel : 10,00 €/st

Traiteur Kurt behoudt het recht om de afsluitdatums te vervroegen,  
naargelang het aantal ontvangen bestellingen  
en dit om een goede kwaliteit te garanderen.

# TRAITEUR KURT

*Heerlijk tafelen*

WIJ VERZORGEN TEVENS AL UW FEESTEN

Topmolen 90 - 1840 Londerzeel  
Tel: 052/31.22.71 - GSM: 0477/85.41.74  
Fax: 052/30.15.34

[info@traiteurkurt.be](mailto:info@traiteurkurt.be) - [www.traiteurkurt.be](http://www.traiteurkurt.be)

## Eindejaarsfolder 2012-2013



# TRAITEUR KURT

*Heerlijk tafelen*

