

Hoofdschotels

Inbegrepen 8 krokettes of puree vermelden bij bestelling. Gratin plus 65 cent

Varkensgebraad "Archiduc" 9.55
champignonroomsaus

Varkenshaasje "Moutardine" 11.5
Fijne boontjes en witloof 5

Opgevlude kalkoenfilet met groentjes 10.2
champignonroomsaus of appelsiensaus 5

Hertenkalfsfilets "Forestière" 19.9
met paddestoelen witloof in parmaham 5
pastinaak en veenbesjes

Met bospaddestoelen opgevlude kipfilet in 14.7
cognacsausje 5
met savooikool en spek

Herten- en hazenragout 15.2
met bospaddestoelen en truffeljus 5
witloof en veenbesjes

Desserts

min per 2 personen bestellen

Kerststronk met crème a beurre of slagroom voor 3.75
nieuwjaar in hartvorm

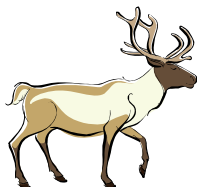
Kaasschotel 220 gr 8.95

Assortiment broodjes per stuk 0.50

Stokbrood 2.00

Opgelet ! onze keuzes zijn beperkt, dit om fouten te voorkomen en om alzo u correct en op tijd te kunnen bedienen met verse producten.

Er zijn maar 24 uren in een dag en twee handen aan een mens



Koude buffetten

minimum per 2 man
vanaf 4 personen min 1 euro

Beethoven 19.45
Hespenrol met asperges, rosbiefrol met boontjes, gebraad met fruit, kip, meloen met ham en wildpastei

Elisabeth 19.85
Tomaat garnaal, zalm, scampi's en perzik tonijn

Alexander 23.95
Tomaat garnaal, zalm, gamba en scampi
Gerookte zalm, forel en heilbot

Old fashion 20.95
Hesp, rosbief, kip, zalm en tomaat garnaal

*Al de buffetten bevatten aardappel- en pastasla,
3 sausjes, gevulde eitjes en verse groentjes
Al deze buffetten kan men uitbreiden met alle koude en
eventuele warme gerechten*

We wensen allen een prachtig eindejaar 2010
en goede gezondheid in 2011

Openingsuren periode kerst en Nieuwjaar

enkel afhalen bestellingen van

24 dec van 10.30 tot 17.00 u

25 dec van 10.00 tot 13.00 u

31 dec van 11.30 tot 16.00

1 jan 10.30 uur tot 12.00 u

Traiteur Edelhert

**Bestellen in Itegem of telefonisch
of per email een antwoord op de mail bevestigt de
bestelling**

Ten laatste 5/6 dagen van te voren

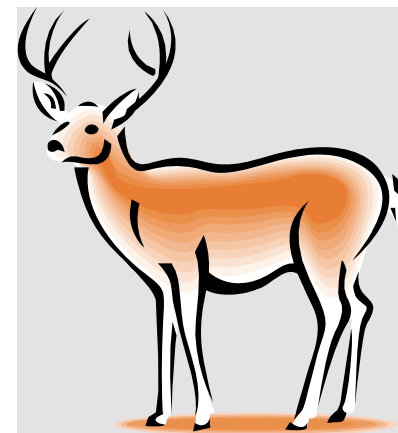
parking voor de deur

Ps vanaf 10 personen kan men een andere gerechten verkrijgen



Edelhert
Traiteur
Wijnhandel

Prijzlijst feestperiode 2011-2012



Goyvaerts Mario
Hallaarstraat 19
2222 Itegem

Telefoon : (015) 24 29 64
0495 54 82 86

E-mail: edelhert@skynet.be
www.edelhert.be

Bestel tijdig 5/6 dagen

Apéritiefhapjes

Assortiment 30 st Vidé kip, kip curry, garnaal, pizza en Worstenbroodje, soesjes met kaas	21.50
Gegratineerde oesters per 6 st	14.95
Assortiment tapas voor 4 personen	28.75

Koude voorgerechten

Huisbereid duo van wildpasta met Vijgen en uienconfituur	7.25
Zelfgemaakte ganzenleverterrine met cognac en vergezeld van een portogelei	15.95
Tomaat gevuld met handgepelde Noordzee garnalen	6.85

Halve kreeft gearneerd "Belle Vue"	16.95
6 franse holle oesters open + 2.00 €	9.70

Fruits de mer

Zeevruchten pallet per 2 pers prijs per persoon 1/2 kreeft, krabbenpoten, oesters, garnalen kreukels, bulots, scampi's en gamba's	33.95
---	-------

Opgelet !

Daar wij uitsluitend met verse
producten werken vragen wij om tijdig je
bestellingen door te geven
zodat wij tijdig onze producten kunnen aankopen
bij onze leveranciers

ten laatste 5/6 dagen op voorrand

Opgelet geen uitzonderingen

Mogelijk !

Soepen 1/2 liter per persoon min per 2

Italiaanse tomatenroomsoepje met mascarpone en basilicum	2.85
Kreeftenbisque met scampi's en armagnac	4.95
Heldere consommé van bosduif met fijne groentjes	4.95

Warme voorgerechten

Koninginnehapje met kip	3.75
Jagershapje met wild en bospaddestoelen	6.95
Vis in schelp met kreeftenroom	5.85
St Jacobsvruchten met Comtékaas in schelp	9.75
6 scampi's met groentjes in waterkers-look sausje	8.55

Alle gerechten per gezelschap moeten zo mogelijk te samen worden
gekozen bv niet 4 gerechten voor 4 man maar beperk dit dan max.
tot twee je doet jezelf en de andere klanten een plezier en de
keukenpieten kunnen also beter werken war iedereen ten goede
komt bedankt voor jullie begrip want dit is echt de enige manier om
iedereen deftig te kunnen bedienen

Al de gerechten opwarmen in oven van 160 °c
Een 30-tal minuten

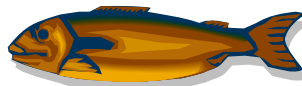
Doch zal je steeds moeten controleren

Geen oven is geen probleem

Vraag ons om alles vacuum te verpakken om in
warmwaterbad op te warmen

Zelfs verpakken voor de microgolf is mogelijk

Vermelden bij bestelling



Visgerechten

Roze zalm met scampi's en dragon, sjalot en tomaat in romige saus	13.75
Normandische tongfilets witte wijnsaus champignons en garnaaftjes	18.95
Melktongfilets met prei in garnalensaus	15.75
Luxe vispannetje van het huis tong, st Jacobsvrucht zalm, scampi en garnalen	22.25
1/2 kreeft met groentemengeling in kruidige saus	20.95
Sint Jacobsvruchten met witloof in madrascurry roomsaus	19.25

Visfondue of gourmet min per 2

Assortiment van 9 soorten vis ong. 400 gr	19.75
---	-------

Vleesfondue, gourmet of Steengrill min per 2

Kip, kalkoen, runds, varkens en lamsvlees en gehakt Alle vlees gekruid en sausjes inbegrepen, 325 gr	9.85
Luxe uitvoering met 2 soorten wild	14.75
Groentenschotel enkel voor bij gourmet, fondue of steengrill Niet te verkrijgen zonder andere bestelling	4.95