



TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

**Hooiveld 15
B-2870 PUURS
Tel: 03/899.10.20
GSM: 0475/60.47.78
Fax: 03/298.01.45**

info@traiteurvanhoeck.be

www.traiteurvanhoeck.be

Wij verzorgen:

- **Recepties**
- **Warme banketten**
- **Huwelijksfeesten**
- **Eindejaarsfeesten**
- **Koude buffetten**
- **Koffietafels**
- **Barbecue, fondue en gourmet**
- **Teerfeesten**
- **Doopfeesten**
- **Communiefeesten**
- **Eetdagen voor scholen of verenigingen**
- **Soepbedeling voor bedrijven of scholen
en nog veel meer...**



ALGEMENE INFO

Vraag uw eigen offerte voor verenigings- of groepsfeesten.

Alle tafelmateriaal is beschikbaar aan € 1,00 per persoon.

Binnen een straal van 15 km. worden onze gerechten gratis aan huis geleverd.

Onze prijzen zijn afleverprijzen , 6% BTW inbegrepen.

Met bediening bedraagt de BTW 12% (folderprijs – 6% + 12%) voor de maaltijd.

Met bediening van dranken bedraagt de BTW 21%

Bediening is niet in onze prijzen begrepen.

Uw bestelling en het aantal pers. graag 5 dagen vooraf melden

| | |
|---|------------------|
| Wit tafelpapier en servetten | € 0,50 per pers |
| Witte linnen tafellakens en servetten (wasserij inbegrepen) | € 3,00 per pers. |
| Masslinn tafellakens en servetten (kleur te bespreken) | € 2,00 per pers. |

Aperitieven:

| | |
|--------------------------------------|------------------|
| Cocktail van het huis | € 6,00 per glas |
| Parelwijn (rosé of wit) | € 10,00 per fles |
| Schuimwijn Methode Champenoise, Cava | € 17,00 per fles |
| Fruitsap | € 5,00 per fles |
| Andere aperitieven op aanvraag | |

Wijnen:

| | |
|---|------------------|
| Voor u speciaal geselecteerd, drie degelijke huiswijnen Witte, rode of rosé wijn | € 18,00 per fles |
| Wijnen door u geleverd en door ons geschonken | € 3,00 per fles |

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



RECEPTIES

Koude hapjes

- | | |
|---|----------------|
| ▪ Belegde toastjes | € 0,90 |
| ▪ Half belegd en versierd klein broodje/pistolet/sandwich | € 1,25 |
| ▪ Belegd klein broodje, pistolet of sandwich | € 1,25 |
| ▪ Half belegd en versierd groot broodje/pistolet/sandwich | € 1,70 |
| ▪ Belegd groot broodje, pistolet of sandwich | € 1,70 |
| ▪ Verse groentjes met dipsaus (min. 20 pers.) | p.pers. € 1,25 |
| ▪ Versierde kaas, salami- en kopblokjes | p.pers. € 1,50 |
| ▪ Trio van fetablokjes, zongedroogde tomaten, olijven | p.pers. € 1,50 |
| ▪ Zoete of zoute hapjes | p.pers. € 1,25 |
| ▪ Lepelhapje met scampi in look- of cocktailsaus | € 1,10 |
| ▪ Lepelhapje met haring in dillesaus | € 1,10 |
| ▪ Lepelhapje met gerookte zalm en dillesaus | € 1,10 |
| ▪ Witloofblaadje met grijze garnaal en tartare | € 1,10 |
| ▪ Witloofblaadje met crabsalade | € 0,90 |
| ▪ Witloofblaadje met kruidenkaas | € 0,80 |
| ▪ Meloen met gerookte ham | € 1,00 |
| ▪ Fruitsaté | € 2,25 |

Warme hapjes

- | | |
|---|--------|
| ▪ Gevulde mini bouchées | € 0,85 |
| ▪ Garnaal- of kaasballetjes | € 0,65 |
| ▪ Vleesbitterballen | € 0,65 |
| ▪ Kippenboutje of mini kipsaté | € 0,90 |
| ▪ Mini loempia of kippensaté of pizza of worstenbroodje | € 0,90 |
| ▪ Pruiem met gerookt spek of gefruite scampi / inktvis | € 0,90 |
| ▪ Bladerdeeghapjes (zalm, kaas, kip curry, champignon) | € 1,00 |

Dienst: wordt aangerekend per gepresteerd uur

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



RECEPTIE-FORMULES

Tijdens de receptie (2 uren) serveren we een assortiment van minimum 10 soorten (afwisselend warme en koude) hapjes en bedienen we uw gekozen drank zonder beperking.
All-in formule (warme en koude hapjes, drank, dienst en 21% btw inclusief)
Volgens de nieuwe wetgeving (2010) is er op een all-in formule 21% btw verschuldigd.

Formule 1

€ 18,00 per persoon

- Schuimwijn (rosé of wit)
- Fruitsap
- Assortiment van minimum 10 soorten hapjes (warm en koud)

Formule 2

€ 19,00 per persoon

- Schuimwijn (rosé of wit)
- Witte en rode wijn of kirr
- Fruitsap
- Assortiment van minimum 10 soorten hapjes (warm en koud)

Formule 3

€ 20,00 per persoon

- Schuimwijn Methode Champenoise of Cava
- Kirr royale (schuimwijn met Crème de Cassis)
- Kirr
- Fruitsap
- Assortiment van minimum 10 soorten hapjes (warm en koud)

Formule 4

€ 21,00 per persoon

- Schuimwijn Methode Champenoise of Cava
- Kirr royale (schuimwijn met Crème de Cassis)
- Witte en rode wijn of kirr
- Fruitsap
- Assortiment van minimum 10 soorten hapjes (warm en koud)

Drank en hapjes worden gedurende 2 uren opgediend.

De duur van de receptie en het assortiment drank en hapjes kunnen samen besproken worden en eventueel gewijzigd.

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



KOUDE VOORGERECHTEN

| | |
|--|----------|
| Zeevruchtencocktail in coupe | € 8,50 |
| Halve meloen met zeevruchten | € 8,50 |
| Garnaalcocktail in coupe | € 9,00 |
| Garnaalcocktail met witloof en mandarijntjes in coupe | € 9,25 |
| Zalmcocktail in coupe | € 9,25 |
| Krabcocktail in coupe | € 9,50 |
| Kippencocktail met fruit in coupe | € 8,00 |
| Tomaat gevuld met grijze garnaal op slabedje (2 stuks) | € 9,00 |
| Tomaat gevuld met tonijnsalade op slabedje (2 stuks) | € 9,00 |
| Pastei van de chef met uienconfituur en groentegarnituur | € 8,25 |
| Zalmmousse met groentegarnituur en dillesaus | € 9,25 |
| Gerookte forelfilet, mierikswortelsaus en groentegarnituur | € 8,65 |
| Gerookte zalm met zijn garnituur | € 10,50 |
| Gerookte zalm en heilbot met zijn garnituur | € 11,00 |
| Gerookte zalm met verse asperges (seizoen) | dagprijs |
| Noorse gerookte visschotel met zijn garnituur | € 12,50 |
| Gerookte ham met cavaillonmeloen of vers exotisch fruit | € 9,50 |
| Gepocheerde forel met groentegarnituur | € 8,45 |
| Gepocheerde zalmfilet met groentegarnituur | € 9,50 |
| Halve kreeft "Belle vue" | dagprijs |

DAGVERSE SOEPEN

| | |
|---|--------|
| Tomaten-, wortel-, kervel-, prei- en spinazieroomsoep | € 3,00 |
| Waterkers-, champignon-, kippen-, bloemkool- en broccoliroomsoep | € 3,50 |
| Witloofroomsoep (seizoen) | € 3,50 |
| Aspergeroomsoep (seizoen) | € 3,50 |
| Ossenstaartsoep | € 4,00 |
| Heldere bouillon met fijne groentesnippers | € 4,00 |
| Vissoep uit Oostende | € 6,00 |
| Kreeftensoep | € 7,00 |
| Extra garnituren in de soep: balletjes, aspergepuntjes, spekblokjes, zalmsnippers, garnaaltjes, kruidenkaas | € 0,50 |

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



WARME VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

| | |
|---|----------|
| Kaaskroketter met groentegarnituur | € 7,00 |
| Garnaalkroketter met groentegarnituur | € 8,15 |
| Mixed kaas- garnaalkroketter met groentegarnituur | € 7,60 |
| Zalmkroketter met groentegarnituur | € 8,40 |
| Kipkroketter met groentegarnituur | € 7,25 |
| | |
| Koninginnehapje | € 8,00 |
| Gevuld vissersbootje | € 8,80 |
| | |
| Scampi's in lookboter | € 10,00 |
| Scampi's in julienneroomsaus | € 10,00 |
| Scampi's in zachte currysous en fijne groentjes | € 10,00 |
| Scampi's in saffraansous | € 11,00 |
| Scampi's in kreeftensous | € 11,50 |
| | |
| Zalmfilet in witte wijnsous | € 12,75 |
| Kabeljauwhaasje in julienneroomsaus | € 11,50 |
| Kabeljauwhaasje in Mornaysousje (kaas) | € 11,50 |
| Paling in 't groen | € 16,00 |
| Paling in dragonroomsaus | € 16,00 |
| Groenlandtarbot met preiroomsaus en garnalen | € 13,75 |
| Lotte met zachte groene peperroomsaus | € 15,25 |
| Halve kreeft Americaine of andere wijze | dagprijs |
| | |
| Tongrolletjes met witte wijnsous en garnalen | € 14,25 |
| Tongrolletjes met witte druivensous | € 14,25 |
| Tongrolletjes met preiroomsaus en garnalen | € 14,25 |
| Tongrolletjes met kreeftensous | € 15,75 |
| Normandische tongrolletjes (paling, champignons, mosselen en garnalen) | € 16,00 |
| Tongrolletjes met zalm gevuld en brunoisesousje | € 16,00 |

Voorgaande sausen kunnen bij elke vissoort geserveerd worden.
Alle visgerechten worden opgediend met aardappelpuree of rijst.

De visschotels kunnen als hoofdgerecht gekozen worden, mits een supplement van € 3,00 per persoon.

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



HOOFDGERECHTEN - VLEES EN GEVOGELTE

| | |
|---|---------|
| Varkensgebraad met groentekrans | € 13,50 |
| Gerookt varkensgebraad met groentekrans | € 14,75 |
| Gemengd gebraad met groentekrans (varkens – runds) | € 15,50 |
| Gemengd gebraad met groentekrans (kalfs – runds) | € 17,00 |
| Kalfsgebraad met groentekrans | € 18,00 |
| Kalfsmedaillon met archiducsaus en groentekrans | € 17,00 |
| Orloffgebraad met groentekrans | € 15,50 |
| | |
| Ossenhaas met groentekrans | € 19,25 |
| Lamsfilet met mosterdsausje en groentekrans | € 18,00 |
| | |
| Varkenshaasje met groentekrans | € 15,25 |
| Varkenshaasje met saus naar keuze en seizoensla | € 15,25 |
| | |
| Kalkoenfiletrollade of –gebraad met groentekrans | € 13,50 |
| Kalkoenfiletrollade of –gebraad met saus en seizoensla | € 13,50 |
| | |
| Ossentong in madeirasaus | € 13,50 |
| Konijn op grootmoeders wijze | € 15,00 |
| Stoofvlees met Palmbier | € 13,50 |
| | |
| Halve kip met saus naar keuze en seizoensla | € 11,50 |
| Kippenborstfilet met currysaus, ananas en seizoensla | € 12,75 |
| Koninginnehapje met seizoensla | € 13,50 |
| Halve parelhoen met sinaasappelsaus en seizoensla | € 14,75 |
| Halve parelhoen met witte druivensaus en seizoensla | € 14,75 |
| Parelhoenfilet met jagerssaus en seizoensla | € 16,00 |
| | |
| Eendenborstfilet met groentejuliennessaus en seizoensla | € 16,00 |
| Eendenborstfilet met sinaasappelsaus en seizoensla | € 16,00 |
| Eendenborstfilet met witte druivensaus en seizoensla | € 16,00 |
| Struisvogelfilet met groentekrans | € 18,25 |
| Enkele andere sausen bij het vlees: | |
| Jagerssaus - Provençaalse saus - Groene peperroomsaus - | |
| Champignonroomsaus – Roquefortsaus - Mosterdsaus | |

In al deze gerechten zijn aardappelkroketten, dennenappeltjes, Parijse aardappeltjes, aardappelbolletjes, frieten of aardappelpuree inbegrepen.

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



NAGERECHTEN

IJstaart:

- missaal, lam, koets, boot of dergelijke € 6,50

IJsbeke met:

- chocoladesaus € 5,00
- warme krieken € 5,00
- advocaat € 5,00
- vers fruit € 5,00
- banaan € 5,00
- peer en sabayonsaus € 5,00
- perzik en frambozensaus € 5,00

Sorbet, smaak naar keuze, als verfrissing tussen door € 3,85

Chocolademousse € 3,90

Fruitmousse € 3,90

Roomrijst (riz condé) met saus € 3,75

Vlaamse rijstpap met bruine suiker € 3,75

Ananasgondel met ijs € 5,00

Appelstrüdel met ijs € 5,25

Verse fruitsla € 5,25

Bord van de chef
(Bavarois assortiment, vers fruit, ijs en saus) € 6,75

Gewoon stukgebak, fruitvlaai € 4,25

Avondgebakjes (2 stuks) € 5,00

Feesttaart (vorm naar keuze) € 6,50

Versnaperingen (koekjes, pralines...) € 4,25

Koffie of thee (zoveel men wenst) € 2,00

Tiramisù (eigen bereiding) € 6,00

Kaasplank 125 gr/pers € 5,00

Fruitkorf (minimum 20 personen) € 4,00

Flensjes gevuld met ijs en chocoladesaus € 5,00

Dessertenbuffet (minimum 20 personen)

Assortiment uit bovenstaande nagerechten waar men zich meerdere malen kan bedienen. €10,00

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



KOUDE SCHOTELS

Deze verschillende schotels zijn per persoon op bord gedresseerd.
Aardappelsla en sausen worden in glazen kommetjes apart bijgeleverd.

Vleeschotel van € 9,50

4 soorten vlees o.a. varkensgebraad
Hespenrolletje met asperges
Tomaatgarnaal (grijze)
Groenten: geraspte wortelen
groene boontjes
erwtjes
sla
komkommerschijfjes
tomaat
tuinkers
Hardgekookt ei
Aardappelsla, broodjes / botertjes
Mayonaise & tartarensaus

Vis- en vleeschotel van € 11,00

Verse gepocheerde zalm
3 soorten vlees o.a. varkensgebraad
Hespenrolletje met asperges
Tomaatgarnaal (grijze)
Diepzeegarnaaltje
Groenten: geraspte wortelen
groene boontjes
erwtjes
sla
komkommerschijfjes
tomaat
tuinkers
Hardgekookt ei
Aardappelsla, broodjes / botertjes
Mayonaise, tartaren- & cocktailsaus

Visschotel van € 11,95

Verse gepocheerde zalm
Gerookte forelfilet
Gerookte heilbot
Tomaatgarnaal (grijze)
Diepzeegarnaaltje
Groenten: geraspte wortelen
groene boontjes
erwtjes - tuinkers
sla en tomaat
komkommerschijfjes
Hardgekookt ei
Aardappelsla, broodjes / botertjes
Mayonaise, tartaren- & cocktailsaus

Vis- en vleeschotel van € 13,05

Verse gepocheerde zalm
Gerookte heilbot
Tomaatgarnaal (grijze)
Diepzeegarnaaltje
4 soorten vlees o.a. varkensgebraad
Hespenrolletje met asperges
Groenten: geraspte wortelen
groene boontjes
erwtjes – tuinkers
sla en tomaat
komkommerschijfjes
Hardgekookt ei
Aardappelsla, broodjes / botertjes
Mayonaise, tartaren- & cocktailsaus

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



KOUDE BUFFETTEN

Buffet van € 16,50

Gerookte forelfilet
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Diepzeegarnaaltje
 Gebraad met groenten en fruit
 Hespensrolletje met asperges
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes/botertje
 Min. 8 soorten seizoengroenten
 Mayonaise & cocktailsaus

Buffet van € 17,00

Gebraad/rosbief/groenten/fruit
 Kippenfilet met gemengd fruit
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Hespensrolletje met asperges
 Diepzeegarnaaltje
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes/botertje
 Min. 8 soorten seizoengroenten
 Mayonaise & cocktailsaus

Buffet van € 18,85

Gepocheerde zalm
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Diepzeegarnaaltje
 Hespensrolletje met asperges
 Kippenfilet met gemengd fruit
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes/botertje
 Min. 8 soorten seizoengroenten
 Mayonaise & cocktailsaus

Buffet van € 21,60

Gepocheerde zalm
 Gerookte verse forel
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Diepzeegarnaaltje
 Gebraad met groenten en fruit
 Ardeense ham met meloen
 Hespensrolletje met asperges
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes/botertje
 Min. 8 soorten seizoengroenten
 Mayonaise & cocktailsaus

Supplement per persoon

| | |
|--|---------|
| Gepocheerde zalm | € 6,65 |
| Gerookte zalm | € 6,00 |
| Gepocheerde forel | € 4,60 |
| Gerookte heilbot | € 6,00 |
| Gerookte forelfilet | € 5,35 |
| Kippenfilet met gemengd fruit | € 3,30 |
| Gebraad en rosbeef met groenten en fruit | € 4,70 |
| Ardeense ham met meloen | € 4,70 |
| Gehaktballetjes met krieken | € 4,00 |
| Paling in 't groen (per kg.) | € 37,00 |

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



Buffet van € 24,45

Gepocheerde zalm
 Gerookte heilbot en forel
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Rivierkreeftje
 Diepzeegarnaaltje
 Gebraad en rosbeef
 Groenten en fruit
 Kippenfilet en gemengd fruit
 Hespenrolletje met asperges
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes / botertje
 Min. 8 soorten verse seizoengroenten
 Mayonaise, tartaren- & cocktailsaus

Buffet van € 28,30

½ Kreeft
 Gerookte heilbot en forel
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Diepzeegarnaaltje
 Hespenrolletje met asperges
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes / botertje
 Min. 8 soorten verse seizoengroenten
 Mayonaise, tartaren- & cocktailsaus



Buffet van € 31,00

Gepocheerde zalm
 Gerookte heilbot
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Rivierkreeftje
 Kippenfilet en gemengd fruit
 Breughelpastei
 Min. 8 soorten verse seizoengroenten
 Mayonaise, tartaren, mieriks- & cocktailsaus

Gerookte zalm
 Gerookte forel
 Diepzeegarnaaltje
 Gebraad en rosbeef – groenten en fruit
 Ardeense ham met meloen
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes / botertje

Buffet van € 36,50

Gepocheerde zalm
 Gerookte zalm
 Gerookte forel
 Diepzeegarnaaltje
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Vissla met ananas
 Rijstschotel met krab en paprika
 Kippenfilet en gemengd fruit
 Ardeense ham met meloen
 Breughelpastei
 Opgespoten eieren
 Broodjes / botertjes
 Mayonaise, tartaren, mieriks- & cocktailsaus.

Gepocheerde forel
 Gerookte heilbot
 Gamba's
 Rivierkreeftje
 Haringsla met appel
 Paling in 't groen
 Gebraad, rosbeef en kalkoen
 Hespenrolletje met asperges
 Gehaktballetjes met krieken
 Charcuterieschotel
 Aardappelsla en rijstmengeling
 Min. 8 soorten verse seizoengroenten

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



BREUGHELTAFEL

Buffet van € 19,50 :

Gearneerde vleeschotels met: Hespensorten (3)
 Salamisoorten (2)
 Patésoorten (2)
 Fricandon
 Kopsoorten (2)
 Droge Worstjes

Gehaktballetjes met krieken
 Kippenbillen met fruit
 Min. 8 soorten verse seizoengroenten
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, verschillende broodsoorten met botertje
 Mayonaise, tartarensaus, mosterd & cocktail

Dessert:

| | |
|------------------------------------|--------|
| Vlaamse rijstpap met bruine suiker | € 3,75 |
| Verskillende vlaaien | € 4,25 |
| Kaasplank | € 5,00 |

Warme gerechten in optie:

| | |
|------------------------------------|--------|
| 2 soorten pensen met appelmoes | € 5,25 |
| Schep | € 5,25 |
| Vleesbrochet met Provençaalse saus | € 5,25 |
| Gebakken ribbentjes | € 5,25 |

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



BARBECUE

U start vanaf het basispakket van € 9,00 pp, hiervoor krijgt U :

Verschillende broodsoorten.

Aardappelsla en aardappel in de schil, pasta en rijstmixed

Slabar van minimum 8 verschillende verse groenten.

Assortiment van minimum 6 verschillende sausen.

Deze prijzen zijn net zoals onze folder afleverprijzen, 6% btw inbegrepen, indien wij komen bakken dienen we 12 % btw en bediening aan te rekenen.

Daarna maakt U een keuze uit vis- en/of vleesgerechten :

VIS

Saté van scampi's en gerookt spek (4,00 €)

Haring met ajuinsaus (3,75 €)

Papillotte van zalm (5,25 €)

Papillotte van forel (4,75 €)

Papillotte van kabeljauwhaasje (5,75 €)

Tonijnsteak (6,00 €)

VLEES

Saté van runds-en varkenvlees (3,25 €)

Lamscotelet (dubbel)(4,50 €)

Varkenscotelet (4,25 €)

Spareribs (4,75 €)

Rundssteak (5,00 €)

Varkenshaasje (5,00 €)

Kalfsmedaillon (5,75 €)

Ossehaas (6,25 €)

Saté van kip-en kalkoen (3,25 €)

Barbequeworst (3,25€)

Spek met honing (2,50 €)

Kippebillen (4,00 €)

Kipfilet (3,75 €)

Kippendrumstick (bovenbat, 2,75 €)

Eendenborstfilet (5,25€)

Chipolata op stokje (3,25 €)

Andere gerechten kunnen eveneens besproken worden.

Alle vleesgerechten kunnen worden gemarineerd.

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be