



Kerstavond 24 – Kerstmis 25/12 Oudjaar 31/12 – Nieuwjaar 1/1

Reserveren voor Kerstmis tot 18/12, voor Nieuwjaar tot 26/12

LET OP !!! Om het jezelf gemakkelijk te maken is het raadzaam om per gezin voor ieder hetzelfde menu samen te stellen. Dit kan anders problemen geven voor het volume in je oven.

Hapjes :

Trio van warme ovenhapjes	2,85 €/persoon
Trio van bladerdeeghapjes	3,00 €/persoon

Voor- of tussengerechten :

Gevuld vissersbootje	9,25 €/persoon
Scampi in julienneroomsausje	10,75 €/persoon
Ambachtelijke garnalkroketten	8,45 €/persoon
Gandaham met meloen	9,75 €/persoon
Carpaccio van rundsvlees – rucola – pijnboompitjes	10,50 €/persoon

Soep met broodje :

Kippenroomsoep met gevogeltesnippers	4,50 €/persoon
Tomaten crème met balletjes	4,00 €/persoon
Witloofroomsoep met garnaltjes	4,50 €/persoon

Hoofdgerechten :

Eendenborstfilet sinaasappelsaus, gebakken witloof, kroketten	16,75 €/persoon
Kalkoengebraad boschampignonsaus, groentekrans, kroketten	14,50 €/persoon
Normandische tongrolletjes met duchesse	20,25 €/persoon
Trio van zalm, scampi en kabeljauw in wittewijnsaus met duchesse	21,00 €/persoon
Lamsfilet met mosterdsaus, gebakken witloof, boontjes, gratin	18,50 €/persoon

Dessert :

Feestgebak	7,25 €/persoon
Dessertglasjes (3 stuks/persoon)	6,00 €/persoon

Afhalen : 24 – 31/12 tussen 13 en 16 uur 25/12 en 1/1 tussen 10 en 12 uur

Hooiveld 15 2870 Puurs info@traiteurvanhoeck.be 0475/604778

Levering aan huis : Extra € 1,00 per persoon.