



Aangepast 15/11/18

Traiteurdienst eindejaar 2018 -2019

Ontvangt u graag uw vrienden of familie bij u thuis op een stijlvolle manier zonder keukenstress?

Dan bent u bij ons aan het juiste adres.

Al onze gerechten zijn netjes verpakt en vereisen weinig werk.
Bij afhaling krijgt u de nodige uitleg mee.
Maak het uzelf niet moeilijk en beperk uw keuzes!

Wij werken enkel met verse producten!
Daarom is het fijn om uw bestelling tijdig door te geven.
Zo kunnen onze leveranciers ons ook correct bevoorraden.

Bestellingen voor kerstavond en kerstdag ten laatste dinsdagavond 18/12 voor 17 uur.
Bestellingen voor oudejaarsavond en nieuwjaarsdag ten laatste dinsdagavond 25/12 voor 17 uur.
Bestellingen gebeuren via telefoon op 0475/89.97.45.
Per mail kan je bestellen via info@twethuis.be

**Bestellingen kunnen we vroeger afsluiten wegens organisatorische redenen.
Als we denken aan ons plafond te zitten, stoppen we met aannemen.
Alles is vers gemaakt de dag zelf en we willen onze kwaliteit houden!!**

Indien u nog geen klant bent bij ons, graag uw adres en telefoonnummer bij vermelden aub.
Bestellingen per mail worden door ons bevestigd.

Afhalingen voor kerstavond en oudejaarsavond tussen 15.00 en 17.00 uur.
Afhalingen voor kerstdag en nieuwjaarsdag tussen 10.00 en 11.30 uur.
Of mits afspraak met ons...

Betalingen gebeuren contant, geen betaalkaarten aub !!

Cadeaubons:

Waarde bepaald uzelf... ze zijn opbeperkt geldig



Wenst u verdere inlichtingen en andere info: 0475/89.97.45.

Menu

aan 42,50€ / persoon

Stel zelf uw menu samen , er is geen soep inbegrepen (suppl.) ,
sommige gerechten met een supplement.

Gelieve per bestelling niet meer dan 2 keuzes te maken per gang.

Denk aan het werk dat u thuis moet doen om het correct op tafel te krijgen!

4 aperitief hapjes 2 koud & 2 warm

Voorgerechten:

- *Praline van zalm (tartare verpakt in gerookte) - fris slaatje en kruidensausje
- *Slaatje van gerookte eendenborst en geitenkaas, sausje met honing
- *Stoofpotje van vis
- *Terrine van eendenlever, compote van vijgen, slaatje, rozijnenbroodje (suppl. 5,00€)
- *Halve kreeft van 250 gr(kreeften van 500 gr.), bereiding naar keuze..zie kreeftenbereidingen (suppl. van 12,50€)

Soepen: supplement , niet inbegrepen in de menuprijs

- *Pompoensoepje, gerookt kippenwit, broodcroutons (4,00€)
- *Consommé van schaaldieren ,garnalen (5,50€)
- * Rijke Oostendse vissoep met kaas , rouille en korstjes (5,50€)

Hoofdgerechten:

- *Gevulde kalkoenfilet, appeltje met veenbessen, gratinaardappelen
- *Ontbeende en gevulde kwartel met eendenlever, sausje met spek – sjalot en Bernardus Prior bier kroketjes en groentjes (suppl. 5,00€)
- *Stoofpotje van hert, appeltje en veenbessen, stronkje witloof, amandelkroketjes
- *Stoofpotje van vis met Duchesse aardappelen
- * Grietfilet met prei , boschampignons en kreeftensaus ,Duchesseaardappelen (suppl. 5,00€)

*** Kerstbuche of Eindejaarssurprise**

Bij de voorgerechten en soepen voorzien we broodjes.
Wij beschikken graag over bordjes van u om onze koude voorgerechten direct op bord te kunnen schikken.

Leuke attentie:

Bij bestelling per 4 personen van de menu's offereren we een fles Cava

Graag krijgen we uw borden om de koude voorgerechten op te schikken.

Indien we die van ons moeten gebruiken rekenen we een borg aan!

Koude schotels (min. 4 pers.)

Gevarieerde schotel: aan 30,00€/persoon
Italiaanse ham met sappige meloen, gekookte beenham met groene asperges, gerookte Vissoorten, gepocheerde zalm, opgevuld eitje, wildpastei

Visschotel: aan 35,00€/persoon
Gepocheerde zalm, tomaat garnaal, gerookte vissoorten, praline van zalm (tartare en verpakt in gerookte)

Supplement van kreeft: aan 20,00/persoon
Idem als vorige maar met halve kreeft van 250 gr (kreeften van 500 gr) supplementair.

Alle schotels worden geserveerd met koude verse groentjes,
aardappel & pasta salade,sausjes en broodjes.

Indien u voor een groot aantal mensen besteld kan het gebeuren dat we borg aanrekenen
voor de schotels en potten in bruikleen

Aan de kaart

Aperitiefhapjes:

Koude aperitiefhapjes 1,50€/st. – Warme aperitiefhapjes 2,00€/st.

Suggestie:

*Assortiment van 10 koude en 10 warme hapjes 30,00€
*Assortiment van 20 warme hapjes 35,00€

Kreeften:

Zijn te bestellen per volledige kreeft, één volledige per persoon of twee halve per twee personen.
De kreeften hebben een gewicht van 500 of 700 gr. (*)Richtprijzen aan de hand van dagprijzen...
500 gr / 700 gr

Belle-Vue (koud , met sla, mayonaise en coctailsaus) 42,00/ 58,00€()
A la nage met koriander 45,00/ 62,00€()
(met knapperige groenten en romige saus met eigen kookvocht)
Met kruidenboter om te gratineren (lookboter en gemalen kaas) 45,00/ 62,00€()

Koude voorgerechten:

*Carpaccio van rund met truffel/olijfolie, Parmezaanse schilfers, notensla	14,50€
*Praline van zalm (tartare verpakt in gerookte) - fris slaatje en kruidensausje	14,50€
*Slaatje met gerookte eendenborst en geitenkaas , honing/mosterdsausje)	14,50€
*Tranche eendenleverpastei, vijgenconfituur, slaatje en rozijnenbroodje	19,50€

Soepen:

	½ liter / 1 liter
*Tomatensoep met balletjes	4,50/8,00€
*Pompoensoep met gerookt kippenwit, korstjes	6,00/12,00€
*Consommé van schaaldieren met garnalen	8,00/16,00€
*Rijke Oostendse vissoep met kaas, rouille en korstjes	8,00/16,00€

Wij rekenen 1 liter soep voor 3 personen.

Bij de voorgerechten en soep voorzien we telkens een broodje.

Extra broodjes : 0,50€/stuk

Voor de kinderen:

*Balletjes in tomatensaus met pureeaardappelen	8,00€
*Stoofvlees met verse appelmoes en krokettes	8,00€
*Pasta met scampi's en sausje naar keuze (6st) (getomateerde roomsaus met groentjes en look of curry/appel of kruidenboter)	12,00€

Visgerechten:

Deze zijn te verkrijgen in voorgerecht en hoofdschotelportie

	VG / HS
*Stoofpotje van vis, Duchesseaardappelen	15,50/22,00€
*Gegrilde grietfilet met prei, boschampionns en kreeftensaus, Duchesse	18,00/25,00€

Palinggerechten:

Alle bereidingen aan 29,00€

- *Paling in 't groen (met zurkel , spinazie , waterkers , en veel verse tuinkruiden)
- *Paling in lichte romige kreeftensaus en garnaltjes
- *Paling met sjalot en Oude Geuze, champignons (super !)
- *Paling in tomatensaus en champignons

U krijgt er verse voorgebakken frietjes bij.

Vleesgerechten:

*Gevulde kalkoenfilet, appeltje met veenbessen, tronkje witloof, gratinaardappelen	18,50€
*Ontbeende en gevulde kwartel met eendenlever, sausje met sjalot en spek en Bernardus Prior bier, kroketjes en groentjes	22,50€
*Stoofpotje van hert, appeltje met veenbesjes, tronkje witloof, Amandelkroketten	18,50€
*Gebraad van hertenbout, waaier van koolsoorten, saus met honing en tijm	28,00€

Nagerechten:

*Kerstbuche of eindejaarssurprise	7,50€
-----------------------------------	-------

Bij de koude voorgerechten is het aangeraden om uw borden aan ons te bezorgen.
Wijzelf schikken de gerechten erop, sausjes krijgt u er apart bij.



Restaurant 't Wethuis
Februari 1993 – 2018

Meer info : 0475/89.97.45.

Culinaire groeten,
Chantal en Ronny