



Aangepast 10/11/19

## Traiteurdienst eindejaar 2019 -2020

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.

Eindejaar vieren thuis... Wij hebben de oplossing voor u !!

Maak het uzelf gemakkelijk en verwen uw gasten

Dankzij onze meeneemgerechten worden uw keukenactiviteiten beperkt tot het minimum met het maximum aan resultaat.

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 donderdagavond 19/12 voor 17 uur.  
Bestellingen voor oudejaarsavond en nieuwjaarsdag ten laatste donderdagavond 26/12 voor 17 uur.

Bestellingen gebeuren via telefoon op 0475/89.97.45.

Per mail kan je bestellen via [info@twethuis.be](mailto: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.

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!

## Menu 1 aan 32,00€ / persoon (zonder soep)

### 3 aperitief hapjes

#### Voorgerechten:

- \*Terrine van gerookte zalm , krab en rog, fris slaatje en kruidensausje
- \*Terrine van wild , uienconfituur en rozijnenbroodje
- \*Pladijsfilet opgevuld met kreeft, nage met fijne groentjes (suppl. 5,00€)

#### Soepen: suppl. , niet inbegrepen in de prijs

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

#### Hoofdgerechten:

- \*Gevulde kalkoenfilet, appeltje met veenbessen, gratinaardappelen
- \*Gemarineerd varkenshaasje, sausje met veenbessen, wintergroenten, kroketjes
- \*Stoofpotje van Noordzeevis , Duchesseaardappelen

### Kerstbuche of Eindejaarssurprise

## Menu 2 aan 42,50€ / persoon

### 4 aperitief hapjes 2 koud & 2 warm

#### Voorgerechten:

- \*Terrine van gerookte zalm , krab en rog, fris slaatje en kruidensausje
- \*Slaatje met ham van hert en geitenkaas, sausje met honing
- \*Pladijsfilet opgevuld met kreeft, nage met fijne groentjes
- \*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 ossenstaart (5,50€)
- \* Rijke Oostendse vissoep met kaas , rouille en korstjes (5,50€)

#### Hoofdgerechten:

- \*Ontbeende en gevulde kwartel met eendenlever en kalfszwezerik, sausje met spek – sjalot en Bernardus Prior bier , kroketjes en groentjes (suppl. 5,00€)
- \*Fazant Fine Champagne , appeltje en veenbessen, stronkje witloof, amandelkroketjes
- \*Stoofpotje van Noordzeevis met Duchesse aardappelen
- \*Filet van Lotte, prei , boschampignons, kreeftensaus, Duchesse aardappelen (suppl. 5€)

### \* Kerstbuche of Eindejaarssurprise

**PRAKTISCH** : 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 offreren 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!**

## 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 cocktailsaus)	42,00/ 58,00€(*)
*A la nage met koriander (met knapperige groenten en romige saus met eigen kookvocht)	45,00/ 62,00€(*)
*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€
*Terrine van gerookte zalm , krab en rog - fris slaatje en kruidensausje	14,50€
*Slaatje met ham van hert, geitenkaas, Breydelspek , honing/mosterdsausje)	14,50€
*Terrine van wild , uienconfituur en rozijnenbroodje	14,50€

### Soepen:

	½ liter / 1 liter
*Tomatensoep met balletjes	4,50/8,00€
*Pompoensoep met gerookt kippenwit, korstjes	6,00/12,00€
*Consommé van ossenstaart	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 kroketjes	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 Noordzeevis, Duchesseaardappelen	15,50/22,00€
*Pladijsfilet gevuld met kreeft, nage van fijne groentjes	21,00/28,50€
*Filet van Lotte met prei, boschampionns en kreeftensaus, Duchesse	21,00/28,50€

### Vleesgerechten:

*Gevulde kalkoenfilet, appeltje met veenbessen, tronkje witloof, gratinaardappelen	18,50€
*Gemarineerd varkenshaasje, wintergroenten , saus met veenbessen, kroketten	18,50€
*Ontbeende en gevulde kwartel met eendenlever, sausje met sjalot en spek en Bernardus Prior bier, kroketjes en groentjes	26,50€
*Fazant Fine Champagne, appeltje met veenbesjes, tronkje witloof, Amandelkroketten	22,50€

### 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