

Koud buffet (vanaf 15 personen)

Trostomaatje met noordzee garnaltjes
Meloenbootjes met gedroogde Italiaanse ham
Gerookte eendenborst met mango
Scampi-kip slaatje
Gerookt visschotelkje
Atlantische zalm "Belle Vue"
Wildpastei met uienconfijt
Aardappelsalade
Assortiment koude groentjes
Broodjes
Sausjes

21,00 € pp

Kant en klare traiteur artikelen:

Vol au vent	12,00 €/kg
Stoofvlees	14,00 €/kg
Hongaarse Goulash	17,00 €/kg
Balletjes in tomatensaus	12,00 €/kg
Visserspotje	24,00 €/kg
Gentse Waterzooi	14,00 €/kg
Paëlla	22,00 €/kg
Spaghettsaus	12,00 €/kg

Ongeveer een 30 à 40 minuutjes
afgedekt in een voorverwarmde oven
op 140°C en de laatste 5 minuutjes met
het deksel verwijderd.

Wild gerechten best op 120° C en niet
te lang in de oven, goed controleren!

info@veggieandmore.be

Al onze prijzen zijn inclusief 6% BTW.

Bij plotse prijsschommelingen hebben wij het recht
onze prijzen aan te passen.

Bestellingen worden enkel in de winkel genoteerd op
ons bestelformulier, waarvan u een dubbeltje ontvangt.
Telefonische bestellingen worden enkel aanvaard als u
daarna uw bestelbon komt afhalen in de winkel.

Tussen 20 december 2014 en 5 januari 2015 worden er
geen andere bestellingen aangenomen dan uit deze
folder. Om vergissingen te vermijden worden er geen
wijzigingen gedaan aan de samenstelling van de
gerechten.

Wij aanvaarden bestellingen voor kerstavond en
kerstdag **uiterlijk op 19 december 2014!**

Voor oudejaarsavond en nieuwjaarsdag **uiterlijk op
24 december 2014!**

Alle gerechten dienen afgehaald te worden.

Op 24 en 31 december tussen 16.00u en 18u00u.

Op 25 december en 1 januari tussen 10.30u en 11.30u.

**Wij wensen u alvast
een sfeervolle Kerst
en een gelukkig en
gezond 2015!
Isabelle en Jan**

www.veggieandmore.be

Kerst en oudjaar 2014- 2015

VeggieandMore

...much more than veggie!

Boomstraat 104
2880 Bornem
info@veggieandmore.be
tel: 0473 96 40 86
www.veggieandmore.be

Aperitiefhapjes

Al onze hapjes
zijn huisbereid !

Warme hapjes:

(minimum 6 stuks per soort)

Oven:

0,80 €/stuk

Mini bouchee met garnaaltjes

Mini bouchee met kipragout

Mini bouchee met zuiderse groentjes (veggie)

Mini bouchee met visragout.

Mini bouchee met kip in zachte curry

Mini bouchee met ham en kaas

Worstenbroodje

Mini quiche

5 à 8 min in de
oven op 140° C.

Frituur:

0,60€/stuk

Garnaalkroketje

Kaaskroketje

Gepaneerde scampi

Kippenboutjes

2 à 3 min in de
frituur op 180° C.

Koude hapjes:

(minimum 6 hapjes per soort)

Prijzen per stuk

Aardappeltje met gerookte zalm en kruidenkaas 1,80 €

Glaasje met tomaat en noordzee garnaal 1,80 €

Gerookte rivierpaling met rode biet 1,80 €

Hapje van foie gras en vijg 1,80 €

Gerookte eendenborst met mango 1,80 €

Provençaals glaasje (veggie) 1,80 €

Hapje guacamole 1,50 €

Glaasje Césarsalad 1,50 €

Runds carpaccio met parmezaan 1,50 €

Gemarineerde mosseltjes 1,50 €

Meloenballetjes met gedroogde Italiaanse ham 1,50 €

Haringhapje in zachte curry 1,50 €

Tapasshotel: voor 6 a 8 personen 26,00 €/schotel

Groene en zwarte olijven, zoete pepertjes, chorizo en salami balletjes, fetakaas, tomatentappenade met grissini, zongedroogde tomaatjes

Soepen

Soepje van schorseneer met grijze garnalen 6 €/liter

Winters pompoensoepje met spekjes 6 €/liter

Wortelsoep met cocosmelk en kipreepjes 6 €/liter

Feestelijke vissoep 10 €/liter

Tomatensoep met balletjes 3 €/liter

Voorgerechten (vanaf 4 personen)

Koud

Meloen met gedroogde Italiaanse ham 5,90 € pp

Tomaat met grijze garnaal (2 stuks) 8,80 € pp

Rund carpaccio met raketsla, parmezaan en balsamicodressing 7,50 € pp

Gemarineerde zalm met dille 7,50 € pp

Halve kreeft "Belle vue" 22,80 € pp

Warm

Scampi in een kreeftensausje 7,90 € pp

Zalmhaasje met roze pepersaus 8,80 € pp

Vispannetje "t Zilte Genoegen" 9,80 € pp

Koninginnehapje 5,20 € pp

Vispasteitje 6,20 € pp

Garnaalkroket 2,95 €/stuk

Kaaskroket 1,95 €/stuk

Al onze hoofdgerechten worden
voorzien van bijhorende wintergroentjes
en bijpassend sausje.

Als aardappelbereiding kan u kiezen uit:
Aardappelkroketten, Amandelkroketjes,
Gebakken Aardappeltjes,
Aardappelpuree of Knolselderpuree.

Hoofdgerechten (vanaf 4 personen)

Vis:

Tongrolletjes "t Zilte genoeg" 18,80 € pp

Zalmfilet in dillesaus met garnaaltjes 12,80 € pp

Noordzee visserspannetje 13,80 € pp

Hele kreeft "Belle vue" 34,20 € pp

Vlees:

Varkenshaasje met champignonroom 13,80 € pp

Kalkoenrollade in peperroom 12,80 € pp

Fazantfilet "Brabançonne" 14,80 € pp

Parelhoen gevuld op Normandische wijze 12,80 € pp

Hertekalffilet met boschampignons 19,80 € pp

Everzwijnfilet met boschampignons 17,80 € pp

Stoofpotje van wildzwijn 14,80 € pp

Om het u makkelijker te maken

-Stoofpeertje in rode wijn 2,00 €/stuk

-Half peertje met veenbessen 2,00 €/stuk

-Appeltje met veenbesjes 2,00 €/stuk

-Gebakken krielaardappeltjes 9,00 €/kg

-Aardappelkroket 0,20 €/stuk

-Amandelkroketjes 0,25 €/stuk

-Archiducsous 6,00 €/liter

-Peperroomsaus 6,00 €/liter

-Grand Veneur saus 8,00 €/liter

-Groentenbuffet voor bij uw gourmet/fondue of steengrill Oa. Worteltjes, komkommer, tomaat, sla, koolsla, slaatje van tuin groentjes, koude aardappelen, zuiderse pasta en sausjes 7,00 € pp