

VeggieandMore



't Zilte Genoegen  
TRAITEUR

# Feestmenu 2023-2024

Boomstraat 104 - 2880 Bornem  
Tel: 0473 96 40 86 - [info@veggieandmore.be](mailto:info@veggieandmore.be)  
[www.veggieandmore.be](http://www.veggieandmore.be)      [www.tziltegenoegeen.be](http://www.tziltegenoegeen.be)

## APERITIEF

### **Kaaskroketjes mix**

Jalapenos cream - Mozzarella, - Camembert 12 stuks 8.00 euro

### **Aperokroketjes mix**

Kaas - calamares sticks - Kip - mini loempia 12 stuks 6.00 euro

### **Aperokroketjes mix**

Paprika - Currypompoen - wortel rosti - risotto mozzarella  
12 stuks 6.00 euro

### **Kippenvleugeltjes**

10 stuks 8.00 euro

### **Worstenbroodje**

8 stuks 7.00 euro

### **Fijnproever hapjes**

Tartaar van zalm - Cannelloni van rund met rivierkreeftjes -  
verrine veggie -pomme Moscovite 8 stuks 16.00 euro

### **Tapasplank**

Olijf - Serrano - Chorizo - Manchego - Ansjovis - Tappenade - Grissini  
Zongedroogde Tomaatjes - Pepers 8.00 euro / pers

## SOEP

### **Tomaat**

Balletjes - Room 5.00 euro / liter

### **Butternut**

Paprika - mascarpone - Courgette - Rivierkreeftjes 8.00 euro / liter

### **Oosters wortelsoepje (vegan)**

Wortel - kokos - curry - paksoi 6.00 euro / liter

Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.  
Reserveren kan enkel via mail of in onze winkel.

## FEEST MENU

### **Menu nr. I**

- Hapje : Worstenbroodje - kippenboutje
  - Soep: Tomaat - Balletjes - Room
  - Hoofdgerecht : Krokettjes - Vol au vent - Slaatje
  - Dessert : Chocomousse
- 20.00 euro / pers

### **Menu nr. II**

- Hapje : Worstenbroodje - Verrine tziltegenoeegen
  - voorgerecht: Rundscarpaccio
  - Hoofdgerecht : Puree - Portugees visserspotje
  - Dessert : Tiramisu Klassiek
- 28.00 euro / pers

### **Menu nr. III**

- Hapje : 2 Verrines
  - voorgerecht: Scampi Thai curry
  - Hoofdgerecht : Gratin - Hertekalf - Wintergroentjes - Veneursaus
  - Dessert : Chocolade Symphony
- 36.00 euro / pers

### **Menu nr. IV**

- Hapje : pomme moscovite - cannelloni van rund
  - voorgerecht: Coquille - Witloof -Pancetta
  - Tussengerecht : Carpaccio van Hert
  - Hoofdgerecht : Lamskroontje - groenten gratin - Erwtensstoemp
  - Dessert : Moulin Rouge
- 39.00 euro / pers

Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.  
Reserveren kan enkel via mail of in onze winkel.

## VOORGERECHTEN

### **Carpaccio**

Holstein - Rucola - Parmezaanshilfers 12.00 euro / pers

### **Vitello Tonato**

Kalf - Tonijn - Appelkappertjes 13.00 euro / pers

### **Scampi**

Mascarpone - Thai curry - Fregola 15.00 euro / pers

### **Rivierkreeft**

Ravioli - boschampionns- Chorizo - Fijne groentjes 15.00 euro / pers

### **Vlaswijting**

Zooi van venkel - Fijne groentjes - Chorizo 15.00 euro / pers

## PER STUK

### **Kaas kroket**

2.50 euro / stuk

### **Garnaal kroket**

3.80 euro / stuk

**Halve kreeft** gekookt +/- 350 gr / helft  
(met garnituur)

36.00 euro / stuk

Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.  
Reserveren kan enkel via mail of in onze winkel.

*We  
Wish  
You a  
Merry  
Christmas*

Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.  
Reserveren kan enkel via mail of in onze winkel.

## HOOFDGERECHTEN

### **Lamskroon**

Groenten en Aardappelgratin - Erwtentpuree 28.00 euro / pers

### **Hertenkalffilet**

Bloemkool - Pancetta - Spruitjes - Aardappelgratin 28.00 euro / pers

### **Wildragout**

Herfstgroentjes - Kroketjes - Butternutpuree 22.00 euro / pers

### **Varkenshaasje**

Herfstgroentjes - Kroketjes - Jagersaus 19.00 euro / pers

### **Kalkoen biefstukje**

Gepofte aardappel - groentjes - archiduc met boschampignons  
19.00 euro / pers

### **Fazant**

Witloof - Grand Veneur - Knolselderpuree 24.00 euro / pers

### **Waterzooi**

Vlaswijting - Rivierkreeft - Groentjes - krieltjes 21.00 euro / pers

### **Zeetong**

Grijze garnaal - Mossel - Chablis - Spinaziepuree 34.00 euro / pers

### **Ragout**

Fazant - kroketten - boschampignons 24.00 euro / pers

Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.  
Reserveren kan enkel via mail of in onze winkel.

## DESSERT

**Chocolate Symphony**

6.50 euro / pers

**Tiramisu Fine**

6.50 euro / pers

**Creme à brûler**

5.00 euro / pers

**Rood fruit Mousse**

4.00 euro / pers

## BEREIDE GERECHTEN

### **Varkenswangentjes**

Bruin bier - Ui 26.00 euro / kg

### **Tong**

Madeirasaus - Champignons - Tomaat 24.00 euro / kg

### **Vol au vent**

Kip - Champignons - Balletjes 18.00 euro / kg

### **Stoofvlees**

Ui - Bruin bier 18.00 euro / kg

### **Goulash**

Ui - Paprika - Tomaat 21.00 euro / kg

### **Balletjes**

Tomatensaus - Groentjes 16.00 euro / kg

### **Gebakken krielaardappeltjes**

14200 euro / kg

### **Aardappel puree**

12.00 euro / kg

### **Aardappel Kroketje**

0.50 euro / stuk

Vergeet niet om tijdig uw groenten en fruit voor de feestdagen te bestellen.

Op bestelling kunnen wij speciale, vergeten of exotische groenten en fruit leveren. Reken hiervoor op een levertijd van minimum 2 dagen

Misschien kunnen wij u ook helpen met uw verse vis, oesters levende kreeft, .... nodig voor uw feest. Vraag er ons gerust naar en wij zorgen er voor dat u tegen de scherpste prijs aan uw verse vis geraakt.

Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.  
Reserveren kan enkel via mail of in onze winkel.



## RICHTLIJNEN

Onze gerechten worden meegegeven in aluverpakking die u in de oven kan opwarmen.

Plaats alles ongeveer 30 a 40 minuten afgedekt in een voorverwarmde oven op 150° C

Wildgerechten opwarmen +/- 20 minuten op 150°C

Regelmatig controleren of het niet iets langer of minder lang in de oven moet is zeker aan te raden.

Stoofpotjes, varkenswangetjes, ... kunnen wij vacuüm verpakken zodat u deze eenvoudig kan opwarmen in warm water (+/- 80°C) zonder dat ze kunnen aanbakken.

Opgelet dit zijn richtlijnen, de opgegeven tijden kunnen verschillen naargelang de oven en de hoeveelheid!

**REGELMATIG CONTROLEREN** is de boodschap!

Aarzel niet om het ons te laten weten indien u uw vlees liever zelf bakt. Wij geven dan het vlees vacuüm verpakt mee zodat u dit zelf kan bakken.

Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.  
Reserveren kan enkel via mail of in onze winkel.

## NUTTIGE INFO

### HOE BESTELLEN?

Telefoon  
Per mail

0473 96 40 86  
info@veggieandmore.be

### Tip:

Tussen 17 december 2023 en 9 januari 2024 worden er geen andere bestellingen aangenomen dan uit deze folder. Om vergissingen te vermijden zijn er geen wijzigingen mogelijk aan de samenstelling van de gerechten.

Wij aanvaarden bestellingen voor de eindejaarsperiode kerst en, nieuw uiterlijk tot 18 december 2023!

Alle gerechten dienen afgehaald te worden.  
Op 24 december tussen 16.00u en 17u00u.

Op 31 december tussen 16.00u en 17.00u.



Traiteur - Groenten en Fruit - Wijnen

Boomstraat 104 - 2880 Bornem  
www.veggieandmore.be

***Een sfeervolle  
Kerst en een  
gelukkig en  
gezond 2024  
Isabelle en Jan***

Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.  
Reserveren kan enkel via mail of in onze winkel.