

Feest *K*rant

VAN RAEMDONCK, UW TRAITEURSPECIALIST



Sfeervol genieten...

U zit de komende feestdagen toch graag bij uw gasten aan tafel.

Wij bereiden voor u half en volledig kant en klare menu's. Deze ovenklare gerechten zijn gegarandeerde schotels die u enkel dient op te warmen. Bij uw bestelling zal een braadwijzer meegeleverd worden. Daarop staat hoe lang en op welke temperatuur u de schotels in uw specifieke oven dient te zetten. Zelfs de aluminium folie om deze gerechten af te dekken krijgt u van ons mee. We proberen aan de kleinste details te denken.



LAMSVLEES: Niks zo feestelijk als een heerlijk stukje lamsvlees, hier in combinatie met veenbessen. Een klassieker die het steeds goed doet.

Receptie hapjes

| | |
|--|-----------------------|
| Worstenbroodjes variëteit | € 6,80/9 st |
| per doosje van 9 stuks: 3 natuur, 3 met lamsgehakt, 3 met kip Hawai | |
| Worstenbroodjes mini natuur | € 5,90/9 st |
| Mini hapjes bladerdeeg voor de oven | € 10,10/10 st |
| (niet geschikt voor de magnetron) per doosje van 10 stuks: worstenbroodje, croqui met kaas en hesp, uientaartje met scampi's, pitabroodjes, zalm gebakje | |
| Apero glaasje met tomaat garnaal | € 1,90/st |
| Apero glaasje met mousse van kreeft en forel | € 1,90/st |
| Apero glaasje met roereitje en huisgerookte zalm | € 1,90/st |
| Griekse tapas balletjes | € 12,90/kg |
| Apero kippenboutjes | € 12,20/kg |
| Tapas scampi's in kruidenolie | € 38,50/kg |
| (koud of warm) | of per stuk € 0,75/st |
| Tapas koud palletje | € 14,90/pallet |
| scampi's, zalm, ansjovis, peppadew, olijfjes, geitenkaasjes (500 g) | |
| op porcelein schildersbord of eenmalige verpakking | |

Feestelijke Soepen

Feestelijke Soepen 1 pot van 0,5 liter = 1 à 2 bordes

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Tomatenroom soep | € 2,50/pot 0,5 l |
| Consommé van Fazant | € 4,60/pot 0,5 l |
| Witloofroomsoep | € 2,50/pot 0,5 l |
| Vissoep rijkelijk gevuld | € 3,20/pot 0,5 l |
| Kreeftensoep | € 7,00/pot 0,5 l |

Koude Voorgerechten

| | |
|---|---------------|
| Garnaalcocktail in coupe | € 6,80/st |
| 3 apero glaasjes met kreeft en forel mousse, roerei en zalm en tomaat garnaal | € 5,30/3 st |
| 1/2 Kreeft Belle Vue (4-500 g) met dille en cocktailsaus en zalm mousse | € 20,20/halve |
| ook grotere kreeften verkrijgbaar mits prijsaanpassing | |
| Noors gerookt visserspallet per bord of op 1 of meerdere grote schotels in buffet stijl | € 9,60/pers |
| Trio van carpaccio everzwijn met pijnboompitjes, zalm met appel, Blanc Bleu Belge met grana padano | € 11,90/pers |
| Degustatie waaier van wild patés uit eigen keuken met aangepaste confituurtjes | € 8,70/pers |
| Variatie van Italiaanse, Spaanse en Vlaamse ham met zuiderse meloentjes | € 8,70/pers |
| ook per bordje mogelijk | |

Warme Voorgerechten of tussengerechten

| | |
|---|------------------|
| Artisanale kaas kroketten | € 1,90/stuk |
| Artisanale garnaal kroketten | € 2,90/stuk |
| Vulling voor koninginnen hapje "vol au vent" met kip | € 5,80/pot 0,5 l |
| Vulling voor Noordzee vis vidé "Oostends pasteitje" | € 8,90/pot 0,5 l |
| Vidé koekje artisanaal | € 0,80/stuk |
| Vis vidé koekje in kreeft vorm | € 1,50/stuk |
| De klassieke sint jakobsschelp | € 8,60/stuk |
| Oostends vispannetje met tongsschar, zalm, gamba, mosseltjes en garnaal en spinazie (ook als hoofdschotel portie verkrijgbaar) | € 10,70/pers |



Kerstkalkoenen

ook met oud en nieuw verkrijgbaar

Verse "Grootmoeders gevulde Kerstkalkoen" in oven braadpot € 16,40/kg

Je rekent ± 400 gr/persoon en zo'n gevulde kalkoen weegt 3 tot 6 kg en moet 2,5 tot 3,5 u in een matig lage oven van 130 °C gebraden worden

Wij hebben deze netjes uitgebeend en opgevuld met volgende farces:

- of met nootjes, garnertruffel en een flinke scheut Grand Marnier en een toetsje perzik
- of met champignons, lente uitjes, groene tuinkruiden en een vleugje Cognac
- of in meerprijs heerlijke zwezeriken (€ 44,90/kg)

opties: groenten, fruit en saus en kroket pakket zoals in onderstaande schotel € 8,10/pers

Verse "gevulde BABYkalkoen" in oven braadpot € 32,00/st ±1,5 kg

Net zoals bovenstaand, keuze tussen de 2 vullingen maar gemaakt van een babykalkoentje.

Het eindgewicht, gevuld, is meer dan 1,5 kg en wordt per stuk verkocht, geschikt voor 4 tot 6 personen

PROMO

Bereide Kalkoen op twee wijzen "kant en klaar" € 99,00/stuk voor 7-10 pers

De ene helft wordt gevuld met een fruit en nootjes farce, en geserveerd met calvados appeltjes veenbessen en een fine champagne sausje. De andere helft is met een tuinkruiden en lente-uitjes farce, geserveerd met witloof en jonge worteltjes en champignonsaus.

Hierbij krijgt u 50 kroketten en deze 2 schotels zijn geschikt voor 7-10 personen

Hoofdgerechten

Normandische tongscharrolletjes 26,00/pers

3 of 4 Noordzee tongscharrolletjes met garnaltjes en een lekker roomsausje vergezeld met een prei julienne en vergezeld van een gevuld Prunella tomaatje

Oostendse Visschotel 19,00/pers

Tongschar, zalm, scampi, garnaal, gamba, mossel, aardappelpuree en spinazie met mozzarella gratin

Jagersfilet Grand Veneur 16,00/pers

Heerlijk zacht en sappig varkenshaasje, gemarineerd met een wildmarinade, zodat de smaak die van echt everzwijn overtreft. Dit wordt overgoten met een wildsausje, een stukje gebakken witloof en een appel in calvados gestooft en veenbessen.

Parelhoen borst gevuld met een sausje van boschampignons 18,00/pers

Een filet gevuld met een farce met trompetzwammetjes, met nog wat extra champignon cocktail en een soufflé van bloemkool, broccoli en spitskool, overgoten met een boschampignonsausje

Medaillon rollade van Kalf met groene asperges 19,00/pers

Een verrassend moderne rollade van kalfsvlees gekruid met een vleugje pesto en een Gents waterzooisousje busseltje met asperge en worteltjes,

Halve fazant met Bonten OS tripel 21,00/pers

Een halve fazant, op klassieke wijze bereid met gebakken witloof, gebakken raapjes, gegratineerde artisjokbodern en een saus met Bonten Os bier

Hinde filet Grand Veneur 27,00/pers

Het aller-fijnste van het vrouwtjes hert met een winters wijnpeertje en grand veneur saus, stukje gebakken witloof en een soufflé van kastanjes

Bij al deze kant en klaar gerechten zijn inbegrepen:

kroketten, 7 per persoon (tenzij anders vermeld in het item)
of gratin van aardappeltjes met courgette en worteltjes
(deze kan je altijd als extra nemen)

Extra's

Halve calvados appeltjes € 0,90 /stuk
Wijnpeertjes € 1,40 /stuk
Veenbessen compote € 3,00 /potje 200 g
Diverse warme sausen zie menu's € 11,00 /kg

UW KLASSESLAGER, UW TRAITEURSPECIALIST



CARPACCIO: Dun gesneden ossenhaas, besprenkeld met olijfolie, gekruid met peper en zeezout. Afgewerkt met rucola, pijnboompitten en Parmezaan.



VARKENSHAASJE: Het meest edele deel van het varken. Met een feestelijke saus, altijd een topper op je menu.



FILET PUR: Het fijnste stukje van het rund, met garnituur van eekhoornbrood een heerlijk feestelijk gerecht.

Proef zeker onze **gourmet- en fondue**toppers.

Menu's

SUGGESTIE MENU

€ 18,50 /pers

Koninginnen hapje "vol au vent"
of Noordzee vispasteitje (+ €2)

*

tomatenroom soep
of Witloof roomsoep

*

Jagersfilet grand veneur

SPECIALITEITEN MENU

€ 24,50 /pers

Sint jacobschelp
of ham met meloen schotel

*

tomatenroom soep
of witloof roomsoep

*

gevulde parelhoenborst

FIJNPROEVERS MENU

€ 31,50 /pers

Garnaal cocktail in coupe
of Noors gerookt vissers pallet (+ €2)

*

Gevuld kwarteltje foie gras

*

Medaillon van kalf met groene asperges

KINDERMENU

€ 9,60 /kind

Tomatenroomsoep

*

Half kabouter kipje met paddestoelensaus

KERST EN EINDEJAAR BOURGONDIËRS MENU

€ 34,50 /pers

Trio van Carpaccio
zalm, everzwijn en blanc bleu belge

*

consommé fazant
of vissoep rijkelijk gevuld

*

Oostends vispannetje
of noors gerookt visserspallet

*

fazant filet met Bonten Os saus
of Hinde filet grand veneur (+ €5)



KAASSCHOTEL: Als maaltijd of als dessert, in combinatie met fruit, noten en niet te vergeten een heerlijke fles Bonten Os, steeds lekker en veelzijdig.



TONGROLLETJES: Het fijnste uit de zee, hier met een rijkelijke vulling en afgewerkt met een heerlijke saus op basis van witte wijn.

Dessert

Raadpleeg onze folder in de bakkerij van Proxy

Bearnaise, peper, champignons, **vergeet zeker je sausjes niet!**

Fondueparty

€ 9,80 /pers

- Een samengestelde vleeschotel van 300 g/pers
- rundsfondue
 - kipfilet
 - finettes
 - fondue balletjes
 - mini chipolata
 - mini loempia's

Gourmetparty

€ 11,10 /pers

- Een gearneerde vleeschotel met 9 variëteiten
- steak
 - pita
 - merguez
 - cordon bleu
 - kipfilet
 - schnitzel
 - hamburger
 - lamskotelet
 - oosterse saté

Kinder Fondue of Gourmet schotel

€ 5,30/kind

- mannetje gevormd met worstjes, kipfilet en hamburgertjes

Tepan yaki KLASSIEK of steengrill

€ 14,00 /pers

- 10 stuks, waarvan niets gepaneerd is, rookt dus minder en kan zonder vet gebakken worden
- scampi (2)
 - zalm mootje
 - kalfslapje
 - kalkoenfilet
 - steak
 - varkenshaasje
 - oosterse saté
 - lamskotelet
 - chipolata
 - finettes

Tepan Yaki EXCLUSIEF

€ 21,50 /pers

- Japanse tip top gearneerde schotels, een met vlees en een met vis
- sint Jacobsvruchten (2)
 - scampi (2)
 - zalm mootje
 - kabeljauw haasje
 - eendenhaasje
 - rundstournedos
 - lamskroon
 - japanse varkenshaasjes

Gezien de drukte, en om fouten te vermijden, zijn we genoodzaakt om tijdens de eindejaarsdagen ons aanbod van koude schotels te beperken tot onderstaande

Kaasschotel

€ 10,10 /pers

300 g/pers
Belgische en Franse kazen overvloedig gearneerd met noten en fruit

Basis koud Buffet

€ 15,50 /pers

- min. 4 pers - Je kan dit aanvullen met koude en of warme voorgerechten
- Rolletjes van huisbereide ham met asperges
 - Kippenfiletjes op z'n Hawaiaans
 - Vers gebakken rosbeef, varkensgebraad en Duitse casselerrib met groenten garnituur
 - Kalkoen- en varkensgebraad en pastrami met fruit garnituur
 - Groenten en salades assortiment waaronder aardappelsla en sausjes

Feestdagen buffet

€ 29,00 /pers

- min. 6 pers
- Aperogarnaal cocktail (meerprijs grote cocktail + € 5)
 - Aperoglaasje van zalm en roerei
 - Mousse van kreeft en forel
 - Gerookte Noorse vischotel met zalm, heilbot en forel
 - Trio van Carpaccio, zalm, everzwijn en blanc bleu belge
 - Assortiment van Spaanse, Italiaanse en Vlaamse ham met zuiderse meloentjes
 - Kippenfiletjes op zijn Hawaiaans
 - Jagersfilet met peertjes en eendenmousse
 - Groenten en salades assortiment waaronder aardappelsla en sausjes

Kinder buffet

€ 5,00 /kind

min. 6 pers
Een schattig bordje met een beetje ham, kippenboutje en gehaktballetje met krieken, perzik en annanas

Al onze creaties worden op waardevolle schotels of met waardevolle toestellen afgeleverd, waardoor we genoodzaakt zijn om een waarborg te vragen

Extra's voor fondue, gourmet en Tepan yaki

| | | | |
|--|---------------|---|------------------|
| Sausjes - 130 g look, cocktail, curry, Provençaals, pikante chili, tartaar of zoetzuur | € 1,50 /potje | fonduestelletje elektrisch met vorkjes | € 5,40 /weekend |
| Warme sausjes voor tepan yaki oosters geïnspireerd | € 3,20 /pers | Gourmetstelletje voor brandpasta (2 personen) | € 3,20 /weekend |
| Groenten assortiment klassiek koud | € 5,10 /pers | brandpasta en fondue olie verkrijgbaar in onze Proxy | |
| Oosters koud en of warm wok groenteassortiment met rijst en noodles (voor tepan yaki) | € 5,70 /pers | Tepan Yaki plaat klein elektrisch (3-5 personen) | € 5,40 /weekend |
| | | Tepan Yaki plaat groot elektrisch (6-8 personen) | € 10,70 /weekend |

Afhalingen / leveringen

Schotels kunnen afgehaald worden in de winkel op Linkeroever gedurende de openingsuren of in de feestzaal in Kruike op een afgesproken uur. Leveringen geschieden tegen vergoeding. **Om uw bestelling met zorg af te kunnen werken vragen we tijdig te bestellen.**

Let op onze aangepaste openingstijden:

(latere afhalingen op afspraak!!)
Proxy Linkeroever dagelijks open van 08.00 - 19.00 uur behalve zondag en feestdagen
Woensdag 24/12 geopend tot 16.00 uur

donderdag 25/12
woensdag 30/12
Donderdag 01/01

de receptie van de winkel is enkel open van 11.30 - 12.00 uur voor afhalingen
geopend tot 16.00 uur
de receptie van de winkel is enkel open van 11.30 - 12.00 uur voor afhalingen

Slagerij - Traiteur - Proxy Linkeroever Van Raemdonck Kenneth

Frederik van Eedenplein 4b
2050 ANTWERPEN LINKER OEVER

TEL 03 219 02 92
GSM Mark: 0475 28 69 50 Kenneth: 0495 35 24 63
E MAIL bestel@proxylinkeroever.be - wel altijd een bevestiging vragen!!

Bekijk in de winkel of online foto's van onze gerechten:
<http://www.klasselagervanraemdonck.be> - www.proxylinkeroever.be

Ook een spetterend eindejaarsfeest in eigen feestzaal De Watermeulen (bel, mail of fax of zie website voor meer info)

Burchtstraat 160
9150 KRUIBEKE
TEL 03 774 37 00 FAX 03 744 17 43
E MAIL info@watermeulen.be
<http://www.watermeulen.be>



VERWEN JE GRAAG JOUW GASTEN? Stel je menu samen. Jouw klasselager zorgt ervoor. Smakelijk!

gedrukt op 100% gerecycleerd papier