



*Feestzaal 't Katelijnenhof*

*Heirweg 172*

*8800 Roeselare*

*0475/618058*

*www.katelijnenhof.be*

*info@katelijnenhof.be*

### **Bestelformulier eindejaar 2020**

Pagina 2: Onze kaart

Pagina 3: Enkele menu's

Pagina 4: Koud buffet "classic"

Pagina 5: Hapjesmenu

Bestellen kan ook via de website, indien je wijzigingen aanbrengt krijg je daar direct de juiste prijs.

Contact: 0474/618058 ('s avonds) - info@katelijnenhof.be

## Onze kaart

<b>1) Aperitiefhapjes</b>	prijs/ st	aantal	Totaal
Luzerne met gerookte zalm, eitjes van vliegende vis in wasabi	2,20 €		
Crunchy sushi met zeewier	2,20 €		
Taboulé met gerookte forel	2,20 €		
Parmaham met meloenbolletjes	2,20 €		
Koude oester, geopend, met citroen	2,50 €		
Warme oester met champagnesaus, thuis op te warmen	2,50 €		

### 2) Koude voorgerechten

Gek slaatje van de chef met grijze garnalen, gerookte zalm en foie gras	12,00 €		
Duo van gerookte en gepocheerde zalm	10,00 €		

### 3) Soepen

Aspergeroomsoep met koornbloemblaadjes	3,30 €		
Tomatenroomsoep	2,30 €		

### 4) Warme voorgerechten

Rolletje van zalm en tong, noordzeegarnalen en een langoustine	13,00 €		
Schelp met noordzeevis	7,50 €		
Duo van krokant gebakken kalfszwezerik en gevogelteborst met zalfje van broccoli en sausje van sinaasappel	13,00 €		

### 5) Hoofdgerechten

Gepocheerde zalm met bieslooksaus en roerbakgroenten	19,00 €		
Scampi "Nantua" met farfalle en broccoli	19,00 €		
Licht gepekeld varkenshaasje/ wintergroenten / sausje van sherry	19,00 €		
Waterzooi met Mechelse koekoek, oesterzwammen en grijze garnalen	19,00 €		
Stoofpotje van hert met peer in witte wijn en roerbakgroenten	17,00 €		

Verse kroketjes of verse frietjes of gratin aardappelen of puree	3,00 €		
--	--------	--	--

### 6) Wijnen

Patrizi Suagna Spumante extra dry 0,75 L	10,00 €		
Wit: Barrel Selection N°008 Barrel selection 008 Chenin blanc	8,00 €		
Rood: Barrel Selection N°008 cabernet sauvignon	8,00 €		

### 7) Dessert

Basis dessertbuffet Vers fruit, verschillende soorten sorbet, chocolademousse, variatie van gebak miserable, javanais, pasteis de nata, roomsoezen, speculoostaart, bavarois, roomijs De samenstelling van het buffet kan licht afwijken.	10,00 €		
---	---------	--	--

Contact: 0474/618058 ('s avonds) - info@katelijnenhof.be

# Enkele menu's

## Menu 1

Luzerne met gerookte zalm, eitjes van vliegende vis in wasabi

Crunchy sushi met zeewier

Taboulé met gerookte forel

\*\*\*

Duo van gerookte en gepocheerde zalm

\*\*\*

Waterzooi met Mechelse koekoek, oesterzwammen en grijze garnalen

Kroketjes inbegrepen!

prijs/ st	aantal	Totaal
38,60 €		

## Menu 2

Parmaham met meloenbolletjes

Warme oester met champagnesaus, thuis op te warmen

Luzerne met gerookte zalm, eitjes van vliegende vis in wasabi

Crunchy sushi met zeewier

\*\*\*

Rolletje van zalm en tong, noordzeegarnalen en een langoustine

\*\*\*

Aspergeroomsoep met koornbloemblaadjes

\*\*\*

Licht gepekeld varkenshaasje/ wintergroenten / sausje van sherry

Kroketjes inbegrepen!

prijs/ st	aantal	Totaal
47,40 €		

# Koud Buffet "Classic"

De samenstelling van het buffet kan aangepast worden. Online wordt direct de juiste prijs berekend.

*Koude aardappelen, sausjes en groenten zijn inbegrepen.*

## 1) Buffet zoals bij de koning

gepocheerde zalm  
tonijnsla  
tomaat met krabsla  
pandalusgarnalen  
gepocheerde forel  
varkensgebraad  
américain préparé  
gekookte achterham  
hennepot  
vleespastei  
gerookte bacon  
kippenboutje

prijs/ st	aantal	Totaal
18,00 €		

## 2) Buffet zoals bij de koning

tomaat met grijze garnalen  
gerookte zalm  
parmaham  
langoustines 1 pp  
gebakken scampi's 2 pp  
roastbeef  
kabeljauw  
gerookte forelfilet  
*américain préparé*  
*gepocheerde zalm*

prijs/ st	aantal	Totaal
25,00 €		

## 3) Buffet zoals in de hemel

tomaat met grijze garnalen  
gerookte zalm  
parmaham  
langoustines 1 pp  
gebakken scampi's 2 pp  
roastbeef  
kabeljauw  
gerookte forelfilet  
*foie gras*  
*1/2 kreeft*

prijs/ st	aantal	Totaal
29,50 €		

Contact: 0474/618058 ('s avonds) - [info@katelijnenhof.be](mailto:info@katelijnenhof.be)

# Hapjesmenu

14 hapjes, waarvan slechts 5 op te warmen!

Dit is een volwaardige maaltijd.

## 5 aperitiefhapjes:

Luzerne met gerookte zalm, eitjes van vliegende vis in wasabi

Crunchy sushi met zeewier

Taboulé met gerookte forel

Parmaham met meloenbolletjes

Warme oester met champagnesaus, thuis op te warmen \*

## 4 kleine voorgerechten:

Slaatje met scampi's, kwartelei en gerookte zalm

Aspergeroomsoep met koornbloemblaadjes \*

Mini Scampi "Nantua" met farfalle en broccoli \*

Mini Waterzooi met Mechelse koekoek, oesterzwammen en grijze garnalen \*

## 1 hoofdgerecht:

Licht gepekeld varkenshaasje/ wintergroenten / sausje van sherry, verse kroketjes inbegrepen \*

## 4 desserthapjes:

Bruine chocolademousse

Pasteis de nata

Tiramisu

Gebak peer-caramel

\* = op te warmen

prijs/ st	aantal	Totaal
49,00 €		

Algemeen totaal: