

## Aperitiefhapjes

---

### Koude aperitiefhapjes

- \* Apéro-glaasjes per 3 stuks €7,50/ doosje  
(Groententartaar / Mousse van Eend / Krab)

### Warme aperitiefhapjes

€ 25/ per 20 stuks

### Tapasbar (Als aperitief of voorgerecht)

€ 13/ per persoon

Assortiment van Italiaanse & Spaanse hapjes, feestelijk geschikt op schotels:

- \* Parma Ham
- \* Olijven
- \* Tomatentapenade
- \* Pancetta
- \* Chorizo
- \* Kruidensalami
- \* Ensaladia (tonijnsalade met aardappeltjes)
- \* Grissini
- \* Zachte kaas
- \* Manchego kaas
- \* Ansjovis
- \* Glaasje Carpaccio

## Soepen & Voorgerechten

---

### Soepen

* Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5 per/L
* Kippenroomsoep	€ 5,90 per/L
* Soep van Boschampignons	€ 7,50 per/L
* Vissoep met rouille	€ 7,50 per/L
* Gastronomische Kreeftenbisque met garnalen	€ 10 per/L
* Consommé van bosduif & oude sherry	€ 10 per/L

### Koude voorgerechten

* Garnaal cocktail	€ 12,50 /st
* Halve kreeft "Belle vue"	€ 19,50 /st
* Carpaccio van rundsvlees	€ 9,50 /st
* Vitello tonnato	€ 9,50 /st
* Trio van wildpaté met zijn confituurtjes	€ 8,90 /st
* Bordje met huisgemaakte Foie Gras met vijgen & notenbrood	€ 15,20/st

### Warme voorgerechten

* Scampipannetje van de chef <i>Pernot, paprika, room</i>	€ 15,80 /st
* Kabeljauw à la nage met kervel & grijze garnaal	€ 16,20 /st
* King Krab uit de oven met tomaat en basilicum	€ 18,50 /st
* Videe van kip op feestelijke wijze	€ 8,50 /st
* Bladerdeeg met krokante kalfszwezerik met sojascheutjes & groene boontjes	€ 14,90 /st

*Uw feesttafel is pas écht compleet indien vergezeld van de juiste **groentjes & sauzen**.*

*Neem daarom zeker een kijkje naar onze heerlijke **bijgerechten** om uw feestmaal compleet te maken.*

## Hoofdgerechten

Alle warme voor en- hoofdgerechten worden voor uw comfort afgeleverd in porseleinen schotels waarvoor een waarborg wordt aangerekend. Warm gedurende 35 min op in een voorverwarmde oven van 180°C. Dek uw schotel af met aluminiumfolie en plaats onderaan de oven een vuurvast potje met water.

### Bij hoofdgerechten keuze uit:

- \* Classic garnituur : witloof – wortel – boontjes – bloemkool
- \* Wild garnituur : appel – peer – veenbessen – spruitjes – boschampionns
- \* Aardappeligerechten : Apart te bestellen

### Vleesgerechten:

Per Persoon

- \* Kalkoenfilet met champignonroom € 14,50
- \* Parelhoenfilet met Calvados & appels € 16,50
- \* Surf & turf : Kalfsfilet – Gambas – Kreeftenpeper € 17,50
- \* Lamsfilet graanmosterd € 19,20

### Wild:

Per Persoon

- \* Hertensteak boschampionns € 19,20
- \* Reefilet wildjus € 23,50
- \* Everzwijn fine champagne € 17,30
- \* Hazenfilet porto € 21,10

### Visgerechten:

Per Persoon

- \* Bouillabaise € 23,50
- \* Heilbotfilet paprikakorst – prei – saffraan € 16,90
- \* Gegrilde zalm choron met spinazie € 16,50
- \* Stoofpotje van kreeft € 26,60

## Wildgerechten

---

Alle warme voor en- hoofdgerechten worden voor uw comfort afgeleverd in porseleinen schotels waarvoor een waarborg wordt aangerekend. Warm gedurende 35 min op in een voorverwarmde oven van 180°C. Dek uw schotel af met aluminiumfolie en plaats onderaan de oven een vuurvast potje met water.

### Onze Ragouts van Wild

€ 29,95 / Per KG

- \* Bereide hertenkalfragout met boschampionns en spekjes
- \* Bereide hertenkalfragout met gekarameliseerde appeltjes en calvados

### Ons Wildbuffet vanaf 6 personen

€ 36 / Per KG

#### Wildbuffet – Koud

- \* Reebout
- \* Everzwijnham
- \* Gerookte eendeborst
- \* Terine foie gras
- \* Wild patés
- \* Carpaccio van hert

#### Wildbuffet – Warm

- \* Wildragout
- \* Everzwijnfilet met streken (fin champagne)
- \* Wildgarnituur
- \* Aardappelgratin

## Vers wild

---

- |                        |             |
|------------------------|-------------|
| * Filet van Hertenkalf | € 65 /kg    |
| * Hertensteak          | € 39,50 /kg |
| * Hazenrug filet       | € 57,30 /kg |
| * Everzwijnfilet       | € 41 /kg    |
| * Ragout van Hert      | € 29,50 /kg |
| * Ragout van Everzwijn | € 29,50 /kg |

Uw feesttafel is pas écht compleet indien vergezeld van de juiste **groentjes & sauzen**.  
Neem daarom zeker een kijkje naar onze heerlijke **bijgerechten** om uw feestmaal compleet te maken.

## Koude Schotels

---

### Vleeschotel

€ 14,50 per persoon

- \* Beenham
- \* Serranoham
- \* Rollade van kalkoen
- \* Paté van de Chef
- \* Kippenboutjes
- \* Frikadellen met krieken
- \* Carpacio d'Anvers

### Vleeschotel De Luxe

€ 14,50 per persoon

- \* Beenham
- \* Serranoham
- \* Paté van de Chef
- \* Carpacio d'Anvers
- \* Vitello Tonnato
- \* Arista al Forno
- \* Terrine van Foie Gras

### Visschotel

€ 14,20 per persoon

- \* Gerookte zalm
- \* Gerookte forel
- \* Salade Niçoise
- \* Tomaat Garnaal
- \* Scampi Brochette

### Visschotel De Luxe

€ 21,50 per persoon

- \* Gerookte zalm
- \* Gerookte forel
- \* Gerookte paling met mierix wortel
- \* Garnaal Cocktail
- \* 1/4 kreeft 'Belle Vue'
- \* Mousse van zalm
- \* Scampi Brochette

*Uw feesttafel is pas écht compleet indien vergezeld van de juiste **groentjes & sauzen**.  
Neem daarom zeker een kijkje naar onze heerlijke **bijgerechten** om uw feestmaal compleet te maken.*

## Koude schotels

---

### Kaasschotel (vanaf 4 personen)

€ 12,50 per persoon  
als hoofdgerecht

Assortiment kazen door ons, en kaasmeesters  
"Van Tricht" zorgvuldig uitgezocht. Aangevuld met  
zijn garnituren.

€ 9,50 per persoon  
als dessert

### Patéschotel (vanaf 4 personen)

€ 11,50 per persoon

Schotel met een selectie uit ons paté-assortiment.  
Afgewerkt met bijpassende confituurtjes en garnituur.

### Charcuterieschotel (vanaf 4 personen)

€ 9,50 per persoon

- \* Kaas
- \* Gekookte ham
- \* Rauwe ham
- \* Ovengebakken kipfilet
- \* Salami
- \* Gerookt ossenvlees
- \* Kip curry
- \* Salade van hesp
- \* Prepare

### Italiaanse charcuterie schotel (vanaf 4 personen)

€ 12,50 per persoon

- \* Parmaham
- \* Mortadella
- \* Panchetta
- \* Vitello Tonnato
- \* Carpaccio d'Anvers
- \* Truffelsalami
- \* Arista al forno
- \* Toscaanse salami

*Uw feesttafel is pas écht compleet indien vergezeld van de juiste **groentjes & sauzen**.  
Neem daarom zeker een kijkje naar onze heerlijke **bijgerechten** om uw feestmaal compleet te maken.*

## Bijgerechten

### Warme groenten en aanverwanten

- \* Classic garnituur (+/- 350 gram) € 3,9 / persoon
- \* Wild garnituur (+/- 350 gram) € 4,1 / persoon
- \* Onderdeel van de garnituren individueel te verkrijgen € 9,50 / kg

### Aardappelvariaties

- \* Aardappelkroketten € 0,30 /st
- \* Amandelkroketten € 0,40 /st
- \* Aardappelgratin € 12,50 /kg
- \* Puree van Knolselder € 8,50 / kg
- \* Pommes Duchesse € 8,50 / kg
- \* Savoipuree

### Warme sauzen

€ 13,20 / per L

- \* Wildroomsaus
- \* Wildsaus "Grand Veneur"
- \* Calvadossaus
- \* Honing – Mosterdsaus
- \* Witte wijnsaus

### Koude sauzen

€ 8,50 / per L

- \* Looksaus
- \* Authentieke Cocktailsaus met Whiskey
- \* Huisbereide Tartaarsaus
- \* Barbecuesaus
- \* Zachte Currysau

### Buffet van groentefantasia

€ 6,90 /persoon

Een heerlijke mix van :

- \* Pastasalade
- \* Aardappelsalade
- \* Fijne boontjes met krokant gebakken spek & Franse dressing
- \* Tomatenschijfjes met pijpajuin & dressing
- \* Salade van rauwkost

## Desserten

---

* Rijstpap	€ 2,30 / stuk
* Rijstpap met kriekjes	€ 2,50 / stuk
* Chocolademousse	€ 2,50 / stuk
* Duo van Chocolademousse	€ 2,80 / stuk
* Tiramisu	€ 2,50 / stuk
* Tiramisu met speculoos	€ 2,80 / stuk
* Rijsttaartje	€ 1,80 / stuk
* Kaastaart	€ 4,50 / stuk



## Praktische informatie bestellingen

---

- \* Bestellen voor Kerstmis is mogelijk tem VRIJDAG 20/12/2019  
Bestellen voor Oudjaar is mogelijk tem VRIJDAG 27/12/2019
- \* Bestellingen zijn pas geldig als u een bevestiging met bonnummer ontvangen hebt.
- \* Vergeet uw bestelbon niet mee te brengen wanneer u uw bestelling komt afhalen.
- \* Deze prijslijst vervangt alle voorgaande. Wij behouden ons het recht om de opgegeven prijzen te wijzigen.

### Openingsuren van de winkel :

#### **Kerstperiode:**

- \* Dinsdag 24 december 8.30h tot 16.00h
- \* Woensdag 25 december 10h tot 12h → alleen afhalen bestellingen

→ *Bestellen voor Kerstmis is mogelijk tem VRIJDAG 20/12/2019*

#### **Nieuwjaarsperiode:**

- \* Dinsdag 31 december 8.30h tot 16.00h

→ *Bestellen voor Oudjaar is mogelijk tem VRIJDAG 27/12/2019*

**Zelf rusten we even uit op woensdag & donderdag 1 &2 januari.**  
**Vrijdag 3 januari verwelkomen wij u graag opnieuw van 9u tem 18h.**  
*Op alle andere dagen, gelden de openingsuren die u van ons gewend bent.*

Fijne Feestdagen!

Tok-Tok  
Liersesteenweg 5  
2547 Lint  
03.454.68.22  
[info@chefcarl.be](mailto:info@chefcarl.be)  
[www.chefcarl.be](http://www.chefcarl.be)