

Koude aperitiefhapjes

- * Apéro-glaasjes per 3 stuks € 7,50/ doosje
(Eendenmousse confituur - Kruidenkaas & Zalm – Krabvulling)

Warme aperitiefhapjes

- * Assortiment warme aperitiefhapjes (20 stuks) € 22,50 / doosje
- * Mini Pizza (20 stuks) € 25,50
- * Mini worstenbroodjes (12 stuks) € 13,80
- * Mini St Jacobsschelpjes (8 stuks) € 18,60

Tapasbar (Als aperitief of voorgerecht)

€ 13/ per persoon

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

- * Parma Ham
- * Olijven
- * Zongedroogde tomaatjes
- * Pancetta
- * Chorizo
- * Kruidensalami
- * Toscaanse bacon
- * Tonijnsalade
- * Grissini
- * Zachte kaas
- * Manchego kaas
- * Ansjovis
- * Glasje Carpaccio

Koude voorgerechten

* Garnaalcocktail	€ 12,50 / pers.
* Halve kreeft "Belle vue"	€ 21,80 / pers.
* Carpaccio van rundsvlees	€ 11,50 / pers.
* Vitello tonnato	€ 11,50 / pers.
* Reepaté met uienconfituur	€ 9,90 / pers.
* Bordje met huisgemaakte Foie Gras	€ 15,20 / pers.

Soepen

* Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,00 / liter
* Kippenroomsoep	€ 6,90 / liter
* Soep van Boschampignons	€ 9,50 / liter
* Vissoep met Garnaaltes	€ 9,90 / liter
* Gastronomische Kreeftenbisque	€ 12,00 / liter

Warme voorgerechten

* Tongfilet met een kreeftensausje (3st)	€ 16,90 / pers.
* Scampipannetje van de chef met garnaaltes	€ 11,25 / pers.
* Visschelp "Ostendaise"	€ 14,50 / pers.
* Videe van kip op feestelijke wijze	€ 8,50 / pers.
* Videe van vis met garnaaltes & champignons	€ 10,20 / pers.
* Halve gegratineerde kreeft	€ 21,80 / pers.

*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.*

Visgerechten:

Per Persoon

- * Gegratineerd vispannetje € 17,40
- * Zeetongfilet op Oostendse wijze € 25,90
- * Kabeljauw van de Chef (met spinazie & tomaat) € 23,50
- * Stoofpotje van kreeft met tomaat, basilicum & blanke boter € 26,60
- * Scampi van de chef (12st) met garnaltjes € 22,50

Vleesgerechten:

Per Persoon

- * Kalkoenfilet met champignonroom € 15,50
- * Parelhoenfilet met calvadossaus, appeltjes, witloof & spruitjes € 16,50
- * Lamsfilet graanmosterdsausje wortelen & spekboontjes € 22,20
- * Konijnenbil met Blonde Leffe, rode kool & worteltjes € 18,50
- * Kalfslapje met shiitake, witloof & worteltjes € 21,50

Wild:

Per Persoon

- * Hertensteak met een wildroomsausje & wintergroentjes € 19,20
- * Hindefilet met wildjus, boschampignons & groentjes € 26,50
- * Everzwijn met een Jagersausje & groentjes € 21,30
- * Hazenfilet met boschampignons, veenbessensaus & groentjes € 24,80
- * Jacht carrousel : Hert, Everzwijn, Haas, spruitjes & witloof € 25,10

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.

*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.*

Onze Ragouts van Wild

- * Bereide hertenkalfragout met boschampionns en spekjes € 34,50 / kg
- * Bereide hertenkalfragout met gekarameliseerde appeltjes en calvados € 34,50 / kg

Ons Wildbuffet

Vanaf 6 personen - € 36,00 / pers.

Wildbuffet – Koud

- * Gerookte zalm
- * Gerookte eendeborst
- * Ardeense salami
- * Zwarte woud ham
- * Gekookte Ham 'Pata Negra'
- * Gemarineerd everzwijngebraad
- * Paté van Fazant met confituurtjes & garnituurtjes
- * Paté van Everzwijn met confituurtjes & garnituurtjes

Wildbuffet – Warm

- * Ragout van Hertenkalf met Boschampionns
- * Filet van Parelhoen met een sausje van Calvados
- * Witloof – Spruitjes – Rode Kool
- * Aardappelgratin

*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.*

Vers wild

- * Filet van Hertenkalf € 65,00 / kg
- * Hertensteak € 39,50 / kg
- * Hazenrug filet € 57,30 / kg
- * Everzwijnfilet € 41,00 / kg
- * Ragout van Hert € 29,50 / kg
- * Ragout van Everzwijn € 26,80 / 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.*

Patéschotel (vanaf 4 personen)

€ 11,50 / pers.

Schotel met een selectie uit ons paté-assortiment, afgewerkt met bijpassende confituurtjes en garnituurtjes.

Visschotel

€ 14,20 / pers.

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

Visschotel "De Luxe"

€ 21,50 / pers.

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

Vleeschotel

€ 12,50 / pers.

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

Vleeschotel "De Luxe"

€ 14,50 / pers.

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

Charcuterieschotel (vanaf 4 personen)

€ 9,50 / pers.

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

Italiaanse charcuterieschotel (vanaf 4 personen)

€ 12,50 / pers.

- * Parmaham
- * Toscaanse Bacon
- * 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.*

Kaasschotel (vanaf 4 personen)

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

€ 12,50 / pers.
als hoofdgerecht

€ 9,50 / pers.
als dessert

Dessertjes

* Rijstpap	€ 2,50 / stuk
* Chocolademousse	€ 3 / stuk
* Tiramisu	€ 3 / stuk
* Tiramisu "Speculoos"	€ 3 / stuk

Menu van de chef

€ 40 / pers.

Garnaalcocktail

.~*~.

Kippenroomsoepje

.~*~.

Jacht Carrousel

.~*~.

Tiramisu "Speculoos"

Warme groenten en aanverwanten

* Appeltjes & Peertjes gegaard met Veenbessensaus	€ 13,50 / kg
* Veenbessensaus	€ 13,50 / kg
* Spruitjes met spekjes	€ 12,50 / kg
* Gebakken witloof	€ 15,50 / kg
* Gebakken boschampionns	€ 24,50 / kg
* Rode kool met appeltjes	€ 8,00 / kg
* Erwtjes & Worteltjes	€ 12,50 / kg

Aardappelvariaties

* Aardappelkroketten	€ 0,30 / stuk
* Amandelkroketten	€ 0,40 / stuk
* Aardappelgratin	€ 12,50 / kg
* Puree van Knolselder	€ 8,50 / kg
* Pommes Duchesse	€ 8,50 / kg

Warme sauzen

€ 13,20 / liter

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

Koude sauzen

€ 8,50 / liter

- * Looksaus
- * Authentieke cocktailsaus met whiskey
- * Huisbereide Tartaarsaus
- * Barbecuesaus
- * Zachte Currysaus

Buffet van Groentefantasia

€ 6,90 / pers.

Een heerlijke mix van :

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

- * Bestellen voor **Kerstmis** is mogelijk tem maandag 21/12/2020
Bestellen voor **Oudjaar** is mogelijk tem maandag 28/12/2020
- * 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 9h tot 16.00h
- * Woensdag 25 december 10h tot 12h (uitsluitend afhalen bestellingen)

Nieuwjaarsperiode:

- * Donderdag 31 december 9h tot 16.00h

Zelf rusten we even uit op vrijdag 1 januari. Zaterdag 2 januari verwelkomen wij u graag opnieuw.
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
www.chefcarl.be