

Suggesties

(te bestellen voor min. 2 pers.)

Voorgerechten (te bestellen voor min. 2 pers.)

Koude gerechten

- Cannelloni van koningskrab met een dressing van passievrucht en manderijn € 8,50
- Italiaanse ham met meloen € 8,50
- Vitello Tonato € 8,50

Warme gerechten

- Scampi 'Diabolo' € 9,50
- Scharotong op Normandische wijze € 9,50
- Visstooftotje met groentjulienne € 9,50

Hoofdgerechten (te bestellen voor min. 2 pers.)

- Zalmhaasje met wokgroentjes en rode curry € 14,95
- Op vel gebakken kabeljauw met asperges € 15,95
- Tournedos van varkenshaasje archiduc € 14,95
- Op lage temperatuur gegaarde kalfsfilet met seizoensgroentjes en portoboter € 15,95
- Parelhoenfilet met boschampignons € 15,95
- Langzaam gegaard lamskroontje met dragonmosterd € 18,95

Alle hoofdgerechten worden voorzien van een groentegarnituur

Keuze van aardappelgarnituren (per persoon) € 1,00

- Kroketten - Aardappelpuree natuur - Kruidenpuree - Gratinaardappelen
 - Aardappel in de schil - Pasta
- (Voorziena hoeveelheid: 7 kroketten of 200 à 250 gram p.p.)

Soepen (per liter)

- Tomatensoep met balletjes € 4,50
- Velouté Agnes Sorel € 5,00
- Rundsconsommé met kruidenkoekjes € 8,95
- Bisque van strandkrabbetjes € 10,95

Desserten (te bestellen voor min. 2 pers.)

- Duet van chocolademousse € 4,95
- Tiramisu met speculaas € 4,95
- Dessertenpalet van de patissier (5 mini-dessertjes) € 5,50

info

Afhaaluren 'Thuisgastronom'

- Vrij- en zaterdag: 10.00 - 18.00 uur
- Zon- en feestdagen: 10.00 - 12.00 uur

Bestellen?

Wij verzoeken u om **minimum één week vooraf** uw bestelling door te geven.

Dit kan:

- Telefonisch: **014-85 99 00**
- Per fax: **014-85 23 59**
- Per mail: **thuisgastronom@groepvaneyck.be**

Bestellingen per fax of mail zijn pas definitief nadat u van ons een bevestiging heeft ontvangen.

Vergeet ook niet mee te delen of wij uw bestelling op wegwerp of niet-wegwerpschotels moeten schikken. Voor niet-wegwerpschotels betaalt u een waarborg van € 50,00.

Verhuur van materialen

Heeft u extra materialen (borden, bestek, glaswerk,...) nodig? Dan kan u terecht bij onze verhuurdienst in Turnhout via het nummer **014-71 11 62**. Afhaling op vraag mogelijk in Kasterlee.

DE THUISGASTRONOOM - Houtum 39 - 2460 Kasterlee

Tel. 014-85 99 00 - Fax 014-85 23 59

thuisgastronom@groepvaneyck.be

www.groepvaneyck.be



www.groepvaneyck.be



GROEP VAN EYCK

GROEP VAN EYCK

VARIATIE IN VERWENNEN

juli - augustus - september 2010
DE THUISGASTRONOOM
GROEP VAN EYCK

Gelegenheidsgerechten

DE THUISGASTRONOOM

Fijne voorafjes

(minimum 4 dezelfde hapjes a.u.b.)

Koud te serveren

- Lepelhapje van de chef € 1,50
- Rivierkreeftjes met limoendressing € 1,50
- Gerookte kipfilet op appelchutney € 1,50
- Babytomaatje met Zeebrugse garnaltjes € 1,50
- Gemarineerde mozzarellabolletjes € 1,50
- Gedroogde ham met meloen € 1,50
- Blini met gerookte zalm en zure room € 1,50
- Gerookte eendenborst en mango € 1,50

Warm te serveren

- Gemarineerd kipspiesje € 1,50
- Oosters buideltje met pikante dip € 1,50
- Klassiek worstenbroodje € 1,50
- Huisgemaakt kaas- of garnaalkroketje € 1,50
- Croissant van zalm en spinazie € 1,50
- Gegratineerd vissersmarmietje € 1,50
- Korstgebakje met garnaal € 1,50
- Scampi in een pancojasje € 1,50

Koud buffet

Standaardbuffet: € 19,95 p.p.

(te bestellen voor min. 10 pers.)

Gepocheerde zalm 'Belle Vue' – Gevulde eitjes –
Tomaat garnaal – Gerookte zalm, heilbot, forel, paling

Roulade van kip 'Moutardini' – Italiaanse ham met meloen –
Fijne sneetjes gebrad met chutney –
Rolletjes van 'Meesterlyck' ham en groene asperges

■ ■ ■

Supplement groenten en sausen: € 4,25 p.p.

(te bestellen voor min. 4 pers.)

Slamengeling, tomaatjes met ui en bieslook, geraspte wortelen,
komkommersalade, knolseldersalade, witte koolsalade,
aardappelsalade, pastasalade
Mayonaise, cocktail, tartaar, vinaigrette van de chef

■ ■ ■

Broodjesassortiment: € 0,30/stuk

Zomermenu

(te bestellen voor min. 4 pers.)

Menu 1

Italiaanse ham met meloen

■

Velouté van tomaten

■

Kabeljauwhaasje in blanke botersaus
met zongedroogde tomaat en bintjespuree

■

Dessert

Menu 2

Noors vissersbordje met klassiek garnituur

■

Soepje van jonge prei met Maredsous

■

Zacht gegaarde kalfsfilet pure
in een jus met truffelolie

■

Dessert

Proef onze aangepaste wijnen

Witte wijn: Cuvée des Prélats – Côtes du Rhône
Rode wijn: Ch. de Saint Sériès – Coteaux du Languedoc
€ 6,50 / fles

Kindermenu

Artisaan kaaskroketje

■

Tomatensoep met balletjes

■

Kipfilet met appelmoes

■

Soesjes met chocolade

Prijs zomermenu

Menu 1: € 19,50 p.p.

Menu 2: € 22,50 p.p.

Kindermenu: € 9,50 p.p.

Nieuw: dessertbuffet

(te bestellen voor min. 10 pers.)

- Verse vruchtensalade, verse slagroom, warme chocoladesaus
 - Duo van bavaroistaarten, javanais
 - Miniaturen van chocolademousse, diplomatenroom, tiramisu
- U kan dit geheel thuis aanvullen met schepijs.**

€ 7,95 p.p.

Uit ons homarium

(te bestellen voor min. 2 pers.)

- Oosters creuse n°2
(per 6 stuks, open- en losgemaakt, met klassiek garnituur)

€ 9,50 p.p.

- Kreeft (1/2 kreeft per persoon voorzien):
'Belle Vue' (slagarnituur, cocktailsaus, mayonaise)
'Thermidor' (gegratineerd, met een mosterdsaus)
'Armoricaïne' (cognac, tomatenpuree, wortel, sjalot, dragon)

-550 gram: € 15,95 p.p.

-800 gram: € 22,95 p.p.

Barbecuepakket

(te bestellen voor min. 4 pers.)

- Hapjes Gemarineerde scampistaartjes met kruidendip
Ham- en mangospies met honing en lavendel
- Voorgerechten Kippenvleugels met pittige dressing
Lamskoteletjes met look en kruiden
Gamba's à la plancha
- Tussengerecht Minipapillot van zalm, fijne groentjes en spek
- Hoofdgerecht Duo van runder- en kalkoentournedos
met Texaanse groentjes en aardappel in de schil
- Dessert Aardbeiensoepje met sechuanpeper koud geserveerd
met vanille-ijs (ijs niet meegeleverd)

€ 19,95 p.p.