

# *Eindejaarsfolder*

*Traiteur – Delikatessen*

*Huis Ebovis*

## *Speciale openingsuren*

*Vrijdag 23 en 30 december: doorlopend van 8u tot 18u45*

*zaterdag 24 en 31 december: doorlopend van 7u30 tot 16u30*

*zondag 25 december: van 9u tot 12u*

*zondag 1 januari: !enkel open voor afhalen van bestellingen van 10 tot 10u30!*

*dinsdag 3 januari: gesloten*

*tijdig bestellen is de gouden raad!*

*Voor kerst ten laatste op zondag 18/12*

*Voor oudejaar/nieuwjaar ten laatste op zondag 25/12*

## Aperitiefhapjes

Vidé met kaas of kaas-ham (oven)	€ 1,10
Vide met garnalen (oven)	€ 1,30
Vidé met escargot en kruidenboter (oven)	€ 1,30
Mini pizza (oven)	€ 1,20
Kippenboutje (eventueel met onze brochettesaus) (oven)	€ 0,90
Mini croque monsieur (oven)	€ 0,80
Artisanaal kaasbolletje (frituren)	€ 0,80
Artisanaal garnaalbolletje (frituren)	€ 0,90
Artisanaal gandraambolletje (frituren)	€ 0,90
Koud toastje gewoon beleg	€ 1,20
Koud toastje verfijnd beleg	€ 1,40
Glaasje met mousse de jambon	€ 1,90
Glaasje met luchtige zalmousse	€ 1,90
Glaasje met geitenkaas en verse Italiaanse pesto	€ 1,80
Mini garnalencocktail	€ 2,00
Mini krabcocktail	€ 2,00
Glaasje met frisse scampi	€ 2,00
Glaasje met erwtenschuim en gerookte zalm	€ 1,90
Glaasje met bloemkoolschuim en garnalen	€ 1,90
Schotel met frisse cruditeiten en dipsausjes (min. 8 pers)	€ 4,00 pp

Er is ook een groot assortiment tappas, Italiaanse salami, grissini en dipsausjes, ... te verkrijgen in de winkell!

## Soepen

Tomatensoep met balletjes	€ 5,00/lit
Tomaten roomsoep	€ 5,00/lit
Witlofroomsoep met kervel	€ 5,00/lit
Aspergesoep	€ 7,00/lit
Kreeftensoep (scheutje room en garnituur apart bijgegeven)	€ 14,00/lit
Heldere consommé (garnituur apart bijgegeven)	€ 14,00/lit

**Andere soepen op aanvraag**

## Koude voorgerechten

Krabcocktail (verse krab met garnituren en saus)	€ 17,00
Garnaalcocktail(verse Zeebrugse garnalen met garnituren en saus)	€ 15,00
Zelfbereide hazen- en fazantenpastei met krentenstok	€ 11,00
Rundscarpaccio	€ 13,50
Zacht gerookte zalm met garnituur en toast	€ 12,00
Kreeft "belle vue" (halve kreeft met koude groente en saus)	€ 20,00
Huisbereide ganzenlever (met garnituur en briochebroodje)	€ 16,00
Oesters (platte of creuzen)	Dagprijs

## Warme voorgerechten

Huisbereide kaaskroket	€ 1,40
Huisbereide garnaalkroket	€ 2,60
Huisbereide gandahamkroket	€ 1,70
Rijkelijk gevulde Sint-Jacobsschelp	€ 9,50
Scampi curry of scampi in pittig roomsausje (6 stuks)	€ 10,00
Tongfilets maison (2 filets met garnalen en scampi)	€ 13,00
Kreeft "à la nage" (halve kreeft met lekker sausje en groente)	€ 20,00

## Koude hoofdgerechten

Fijn afgewerkte schotel met charcuterie en vis (gekookte beenham, parmaham, rundsfilet, parmasalami, gepelde tomaat garnaal zonder mayonaise, vers gestoomde zalm en 2 scampi met cavailon, groentjes, gevuld eitje en zelfbereide sausjes)	€ 25,00
Fijn afgewerkte visschotel (gepelde tomaat garnaal zonder mayonaise, vers gestoomde zalm, 3 scampi, gerookte zalm en gerookte paling met groentjes, gevuld eitje en zelfbereide sausjes)	€ 29,50
Bij deze schotels kan u koude aardappelen met vinaigrette of een broodassortiment voorzien (prijs apart).	Winkelprijs

## Warme hoofdgerechten (vis)

Tongfilets maison (4 filets met garnalen en scampi)	€ 24,00
Luxe visgratin	€ 25,00
Luxe visgratin met halve kreeft	€ 37,00
Kreeft "à la nage" (hele kreeft met lekker sausje en groente)	€ 40,00

Bij deze visgerechten kan u verse aardappelpuree, puree met kruiden (peterselie en bieslook) of brood voorzien (prijs apart). Winkelprijs

## Warme hoofdgerechten (vlees en wild)

	Prijs pp
Ardeens gebrad met peper-champignonsaus (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 17,00
Kalkoengebrad "fine champagne" (fijne sneetjes malse kalkoenfilet met heerlijk sausje) (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 17,00
Parelhoen naturel met wilde boschampions (1 borstje en 1 billetje) (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 20,00
Piepkuiken met dragonsaus <b>of</b> boschampionsaus (suppl € 3,00) (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 13,00
Hertenkalffilet met wilde boschampions of pepersaus (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 26,00
Fazantenfilets van de chef (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 26,00
Ontbeende kalkoen met farce van de chef (volledig ontbeend en gevuld met een heerlijk bereide farce met truffels) <b>minimum 5 personen!</b> (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 25,00
Ontbeende parelhoen met farce van de chef (volledig ontbeend en gevuld) <b>per 3 of 4 personen!!</b> (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 25,50
Ontbeende kwartels met farce van de chef - 2 kwarteltjes per persoon	€ 25,50
- 1 kwarteltje per persoon (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 15,00

## Groentegarnituren

1 garnituur inbegrepen bij vlees en wild, maar kan ook in supplement verkregen worden

Gepocheerde appel met wilde bosbessen	€ 3,00
Gepocheerde peer met wilde bosbessen	€ 3,00
Wijnpeertjes maison (3 per persoon)	€ 3,00
Knolselderpuree	€ 3,00
Gebakken witlof (2p.p.) (supplement bij menu van € 1,00 p.p.)	€ 4,00
Gesneden witlof met veldsalade en mayonaise maison (koud)	€ 3,00

## Aardappelgarnituren

Inbegrepen bij vlees en wild

Aardappelpuree in duchesse	
Aardappelpuree met peterselie en bieslook (suppl. van € 1,00 p.p.)	
Aardappelpuree met ham en look (suppl. van € 1,00 p.p.)	
Verse aardappelkroketjes (5 p.p.)	
Verse mini aardappelkroketjes (10 p.p.) (suppl. Van € 0,50 p.p.)	
Aardappelgratin (suppl. Van € 2,50 p.p.)	

## Fondue bourguignone

Een mooie vleeschotel met grote variatie

U kan de schotel verkrijgen:

- enkel het vlees	€ 10,00
- met onze zelfbereide sausjes (vinaigrette, mayonaise, tartaar en brochettesaus) én een verse groenteschotel (tomaten, komkommer, boontjes, worteltjes, ...)	€ 16,00

U kan hierbij ook nog koude aardappelen, aardappelgratin of verse frietjes voorzien (prijs apart) Winkelprijs

## Gourmet nr 1

Gegarneerde vleeschotel met o.a. biefstukje, chipolata, gevulde witte pens, cordon bleu, brochetje, ...

U kan de schotel verkrijgen:

- enkel het vlees	€ 10,00
- met zelfbereide sausjes en verse groenteschotel	€ 16,00

## Gourmet nr 2

Gegarneerde vleeschotel met o.a. biefstukje, lamskotelet, cordon bleu, varkenshaasje, kaashamburger, kalkoenfilet, ...

U kan de schotel verkrijgen:

- enkel het vlees € 13,00
- met zelfbereide sausjes en verse groenteschotel € 19,00

U kan hierbij ook nog koude aardappelen, aardappelgratin of verse frietjes voorzien (prijs apart)

Winkelprijs

## Kaasplank

Door ons uitgezocht assortiment rijpe kazen, fijn afgewerkt met seizoensfruit, noten en perensiroop.

- volle maaltijd € 13,00
- als dessert € 7,50

U kan hierbij een broodassortiment bestellen met o.a. notenbrood, rozijnenbrood, stokbrood, krentenstok, piccolokrans, olijvenbrood... (prijs apart)

Winkelprijs

## Kaas-en vleesplank

Het uitgelezen kaasassortiment wordt hier aangevuld met fijn assortiment charcuterie (préparé, krab, gekookte en gerookte ham, paté, salami, ...)

€ 17,00

U kan hierbij ook het broodassortiment bestellen (prijs apart)

Winkelprijs

## Verrassingsbrood

Bellegemse bruine boerenbroden die fijn belegd worden met de beste kwaliteit charcuterie, salades en vis. De broden worden in driehoekjes gesneden en feestelijk verpakt. U kan kiezen tussen broden van **5** of van **8 personen** en tussen **gewoon** (kaas, ham, préparé, gehakt, eitje, krab, paté, ...) en **speciaal** (parmaham, garnalen, gerookte zalm, krab, zalmsalade, mousse de canard, ...).

- |                       |         |
|-----------------------|---------|
| - 5 personen gewoon   | € 29,00 |
| - 5 personen speciaal | € 41,00 |
| - 8 personen gewoon   | € 45,00 |
| - 8 personen speciaal | € 64,00 |

**Tijdens het eindejaar maken wij geen uitzonderingen op de vaste formules**

## Belegde mini sandwiches

Wij rekenen 7 goed gevulde mini sandwiches per persoon (u kan dit aantal ook zelf kiezen). Hier kiest u ook tussen gewoon en speciaal beleg. De broodjes worden gepresenteerd op plateaus.

- |   |        |
|---|--------|
| - Mini sandwich gewoon beleg                    | € 1,20 |
| - Mini sandwich speciaal beleg en gerookte zalm | € 2,00 |

**Tijdens het eindejaar maken wij geen uitzonderingen op de vaste formules**

### Tip

U kan het verrassingsbrood ook combineren met de mini sandwiches, wij leggen deze dan samen op een plateau!

## Dessert

Zelfbereide chocolademousse	€ 2,30
Verse fruitsalade met lekkere jus (minimum 4 personen)	€ 8,00
tiramisu	€ 2,00

## belangrijk!

- Tijdens het eindejaar geldt **enkel** deze folder!!
- Alle gerechten en garnituren moeten voor **minimum 2 personen** besteld worden
- Wij vragen borg voor **sommige** plateaus en komen, gelieve deze zo snel mogelijk proper terug te brengen. Wij proberen zoveel mogelijk met wegwerpbakjes te werken, zonder borg.
- De koude voorgerechten dresser en wij **op uw borden**, gelieve deze **tijdig** aan ons te bezorgen
- Om misverstanden te vermijden, noteren wij graag uw volledige naam, adres, tel nr en het **juiste uur** van afhaling...
- Wegens tijdsgebrek is het voor ons onmogelijk om aan huis te leveren, wij danken u voor uw begrip!
- **Tijdig bestellen is de gouden raad!** Zie vooraan folder
- Eens de bestelling doorgegeven, brengen wij geen wijzigingen meer aan.
- Gelieve Uw bestelling van bereide gerechten door te geven aan Friedrieke, Valerie of Chantal tussen 9 en 12u en 14 en 18u.
- Indien U te laat bent kan U nog een ruime keuze vinden in de winkel van hapjes, voorgerechten en hoofdgerechten.
- Op 1 januari zijn wij enkel open voor bestellingen, gelieve deze aan de **achterdeur** af te halen tussen 10 en 10u30.
- Alle afhalingen voor 1 januari dienen op voorhand betaald te worden.
- Wij wensen U met het hele team gezellige en culinaire eindejaarsdagen en een **gezond** nieuw jaar vol geluk en veel honger...

Karl, Friedrieke, Herman, Emmy, Chantal, Veerle, Valerie, Bianca, Muriel en Sophie