

# FEESTFOLDER CATERING LOMBAERTS

## 2018 - 2019

### WEETJES

Vanaf dit jaar kan u ook uw bestellingen doorvoeren via onze WEBSHOP.

Voor al uw afhalingen, andere bestellingen, vragen en dergelijke meer kan u bij ons team op Kallobaan 56 terecht.

Wij zullen u met raad en daad bijstaan. Alle getoonde prijzen zijn inclusief BTW.

U kan ons ook steeds telefonisch bereiken op 03/755 14 99 of via mail op [info@cateringlombaerts.be](mailto:info@cateringlombaerts.be)

Via sociale media kan u trouwens onze diverse activiteiten volgen op facebook en Instagram.

Voor afhaling van uw bestellingen zal u opgewacht en geholpen worden door ons team met een verfrissend drankje.

### AMUSES

#### Aperitiefhapjes

Assortiment warme hapjes van de chef (15 st): worstenbroodje, mini-videe, kaashoorntje, zakouskis vis, mini-bouché kaas/ham	€ 11,00
Warme hapjes ( worstenbroodje, mini-videe, kaashoorntje, ...)	€ 0,90 st
Glaasje " steak tartaar" met bijpassende klassieke garnituren	€ 2,30 st
Glaasje tartaar van zalm met zure room en fijne garnituur	€ 2,30 st
Glaasje Breydelhammousse met krokantje van Ganda en een chutney van witte ui	€ 2,20 st
Glaasje forelmousse met sjalot en lompviseitjes	€ 2,30 st



## VOORGERECHTEN

### Koude voorgerechten

Frisse krab en garnaalcocktail met cérises, cruditeiten en eierpulp	€ 9,80 pp
Vitello tonato ( klassieke bereiding)	€ 8,80 pp
Carpaccio van filet d' Anvers met basilicumpesto, parmezaanschilfers en slaatje geparfumeerd met balsamicoazijn	€ 9,20 pp
Zalm op 3 wijzen: klassiek gerookt, gravad lax en als tartaar met zure room en notensla	€ 9,80 pp

### Warme voorgerechten

Scampi "Diabolique" met groenterösti, fijne melange van prei, selder en wortelen	€ 9,10 pp
Butterfly melktongfilet met spinazie, serranoham en sausje Pinot gris	€ 9,10 pp
Tongrolletjes op klassieke Normandische wijze	€ 9,10 pp
Cannelloni met ricotta en spinazie in een tomaat-basilicumsaus (veggie)	€ 8,60 pp
Ambachtelijke kaaskroketjes	€ 1,60 st
Ambachtelijke garnaalkroketjes	€ 2,90 st

### Soepen

Winters pompensoepje met kruidige croûtons	€ 2,20 pp
Soep van bospaddenstoelencrème met krokante spekjes	€ 2,90 pp
Bisque van kreeft met Isigny room	€ 3,70 pp
Tomatensuprêmesoep met balletjes	€ 2,00 pp

## HOOFDGERECHTEN

### Hoofdgerechten Vis

Groenlandse heilbot met julienne van groenten, garnaalsausje en bieslookpuree	€ 20,80 pp
Normandische tongfilets met klassieke garnituur, duchesse en fleurons	€ 20,40 pp
Op vel gebakken zeebaars met gebakken champignons, witte wijnsaus en puree	€ 20,80 pp
Scampi "Diabolique" met fijne melange van prei, selder en wortelen en zuiderse puree	€ 19,90 pp

### Hoofdgerechten Vlees

Varkenshaasje met graanmosterdsaus, zuiderse groenten en gratinaardappelen	€ 18,40 pp
Hertenfilet "Grand Veneur" met gekarameliseerd witloof, peertje in rode wijn, pleurotten en gegratineerde aardappelen	€ 24,50 pp
Chateaubriand van ons eigen Wit-Blauw, champignonsaus, primeurpannetje en gratin van cepes (champignons)	€ 19,90 pp
Parelhoenfilet in een zachte champagnesaus met een groenten stoofpotje en aardappelkroketjes	€ 20,50 pp
Eendenborstfilet met een fijne portosaus, gestoofde raapjes, spruitjes en een mosterd-spekpuree	€ 19,90 pp
Borststuk van kalkoen met bieslookroomsaus, bospaddestoelen en aardappelkroketjes	€ 17,20 pp

Bij alle vleeshoofdgerechten is steeds een warme groentekrans (gegaard witloof, boontjes in spek, ...) inbegrepen.

## DESSERTEN

Ganache van chocolade bedekt met een trio van donkere, melk en witte chocolade	€ 8,50 pp
Glaasje gevuld met een duo van chocolade	€ 4,50 pp
Luxueuze quenelle van framboos, chocolade en vers fruit	€ 6,50 pp
Krokante buchette van vanille omhuld met laagje chocolade en een coulis van peer	€ 6,50 pp

## DIVERSEN / AARDAPPELBEREIDINGEN

Warme groentekrans	€ 4,50 pp
Gratin Dauphinoise	€ 2,70 pp
Kroketten	€ 0,30 st
Duchesse ( puree )	€ 1,80 pp
Zuiderse puree	€ 1,90 pp

## KINDERMENU

€ 14,50 pp

Tomatensuprêmesoep met balletjes  
Prinsessenhapje met koekje en pureepatatjes  
Glaasje gevuld met een duo van chocolade

## VEGETARISCH MENU

€ 30,50 pp

Tomatensuprêmesoep  
Quinoasalade met feta, trostomaat en wilde champignons  
Cannelloni met ricotta en spinazie in een tomaat-basilicumsaus  
Krokante buchette van vanille omhuld met laagje chocolade en een coulis van peer

## MENU'S

### Menu 1

€ 24,40 pp

Tomatensuprêmesoep met balletjes  
Varkenshaasje met graanmosterdsaus, zuiderse groenten en gratinaardappelen  
Glaasje gevuld met een duo van chocolade

### Menu 2

€ 36,40 pp

Winters pompoensoepje met kruidige croutons  
Scampi "Diabolique" met groenterösti en een fijne melange van prei, selder en wortelen  
Parelhoenfilet in een zachte champagnesaus met een groenten stoofpotje en aardappelkroketjes  
Luxueuze quenelle van framboos, chocolade en vers fruit

### Menu 3

€ 42,40 pp

Soep van bospaddenstoelen crème met krokante spekjes  
Butterfly melktongfilet met spinazie, serranoham en sausje Pinot gris  
Hertenfilet "Grand Veneur" met gekarameliseerd witloof, peertje in rode wijn, pleurotten en gegratineerde aardappelen  
Ganache van chocolade bedekt met een trio van donkere, melk en witte chocolade

### Menu 4

€ 47,40 pp

Zalm op 3 wijzen: klassiek gerookt, gravad lax en als tartaar met zure room en notensla  
Bisque van kreeft met Isigny room  
Scampi "Diabolique" met groenterösti en fijne melange van prei, selder en wortelen  
Groenlandse heilbot met julienne van groenten, garnaalsausje en bieslookpuree  
Krokante buchette van vanille omhuld met laagje chocolade en een coulis van peer

## KOUD BUFFET min 6p

€ 25,50 pp

Huisgerookte Schotse zalm en gerookte heilbot met snipperui  
Scampispiesje met groene kruiden (3 stuks pp)  
Hespenrolletje gevuld met witte asperges  
Gegaarde filet van kip met vers fruit  
Partjes meloen met Italiaanse ham  
Pastei van het huis met zijn confituur  
Noorse gestoomde zalm "Belle-Vue"  
Kwartet van kleur in een visterrine

Dit buffet wordt aangevuld met een uitgebreid assortiment koude groenten, inclusief aardappelsla en 3 sausjes. Brood is niet inbegrepen.

## KOUD EN WARM BUFFET min 6 p

€ 32,50 pp

### Koud

Huisgerookte Schotse zalm en gerookte heilbot met snipperui  
Hespenrolletje gevuld met asperges  
Partjes meloen met Italiaanse ham  
Scampispiesje met groene kruiden (3 stuks pp)  
Noorse gestoomde zalm "Belle-Vue"

Dit buffet wordt aangevuld met een uitgebreid assortiment koude groenten, inclusief aardappelsla en 3 sausjes. Brood is niet inbegrepen.

### Warm

Grootmoeders' hertenragout in jachtsaus en pleurotten  
Scampi "Diabolique" met groenterösti en een fijne melange van prei, selder en wortelen  
Warme groentekrans  
1 aardappelbereiding naar keuze (kroketten, puree, ...)

## WAARBORGEN

Dit jaar wordt alles gepresenteerd in en op mooie bordjes en potjes zonder waarborg.

Enkel indien u rode bakken nodig heeft voor grotere bestellingen vragen wij een waarborg van € 10 per bak.

## LEVERINGSVOORWAARDEN

binnen een straal van 5 km € 8,00 incl BTW

binnen een straal van 15 km € 15,00 incl BTW

Gelieve tijdig te reserveren indien u wenst dat uw bestelling geleverd wordt!

## BESTELLINGEN

### Kerstmis

Uiterlijk bestellen vóór 21 december!

Ons pand is geopend op 24 december van 9u30 tot 16u

Op kerstdag (25 dec) enkel afhaling van 11u tot 12u

### Nieuwjaar

Uiterlijk bestellen vóór 28 december!

Ons pand is geopend op 31 december van 9u30 tot 16u

Op nieuwjaarsdag (1 jan) enkel afhaling van 11u tot 12u

**Wij danken u alvast voor het vertrouwen in catering Lombaerts ...  
Ons team wenst iedereen een zalig kerstfeest en een gezond 2019!**