



*Schaffensesteenweg 143*

*3583 Paal*

*011 / 43.76.56*

*brasserie@biertuin.be*

*Afhaalgerechten 2011*

### *Aperitiefhapjes*

*Huisbereide quiche*

*1.75/pp*

*Cocktailhapjes ( in glas )*

*2.15/pp*

### *Voor- en/of tussengerechten*

*Slaatje met gerookte Noorse zalm, met een fijne  
brunoise van ui en zure room*

*9.70/pp*

*Gandaham met meloenpartjes*

*10.50/pp*

*Pallet van gerookte zalm en – heilbot,  
tomaatpaddestoel met noordzeegarnaaltjes,  
creuses en scampi's (3) in een lookmarinade*

*18.50/pp*

*Scampi's met een zachte garnalen/basilicumsaus*

*16.50/pp*



*Zalmcocktail* 9.00/pp

*Rundscarpaccio met olijfolie en parmesaanschilfers* 14.00/pp

*Vitello tonato*  
*( kalfscarpaccio met een tonijntapenade )* 15.50/pp

*Carpaccio van tonijn met een limoendressing*  
*en parmesaanschilfers* 15.00/pp

### *Soepen*

*Rijkelijke vissoep* 10.90/liter  
*Tomatensoep met balletjes* 5.90/liter

### *Hoofdgerechten*

*Kipfilet met een champignonroomsausje,*  
*warme groentjes en aardappelkroketjes* 14.50/pp

*Varkenshaasje met graanmosterdsaus,*  
*warme groentjes en aardappelkroketjes* 17.60/pp

*Kalkoensteak met een groene pepersaus,*  
*warme groentjes en gegratineerde aardappelen* 14.50/pp

*Gepocheerde kabeljauwhaas, warme groentjes,*  
*een preisausje en puree* 17.00/pp



*Steeds inbegrepen ( bij de hoofdschotels )*

*4 soorten warme groenten in functie van het seizoen bijvoorbeeld:*

- verse spruitjes in een roomsausje*
- witloofstronkje*
- groene boontjes met spek*
- peertje*
- ....*

## *Desserts*

*Chocolademousse (huisbereid) € 8.00/pp*

*Dessertpalletje € 11.90/pp*



## *Biertuinbuffet*

- *Noorse zalmcocktail, gepresenteerd in wijnroemer*

*Wandelbuffet bestaande uit:*

- *Zeeuwse creuses ( 3 pp.)*
- *Scampi's ( 3 pp. ), in een lookmarinade*
- *Tomaatpaddestoel met noordzeegarnalen*
- *Pallet van gerookte zalm en -heilbot, met een fijne brunoise van ui*
- *Rosbiefgebraad met een vleugje graanmosterd*
- *Vitello tonato ( kalfscarpaccio met een tonijnmayonaise )*
- *Gegrilde kipfilets met een pikant sausje*
- *Gevulde roomeitjes*
- *Tomatenpartjes en boontjes met een mosterdvinaigrette*
- *Pastasla met kerrie-aroma's*
- *Rijstmix met groentjes*
- *Wortelsla met een lichte honing-en mosterdvinaigrette*
- *Aardappelsla op poolse wijze, diverse sauzen, ovenverse broodjes*

*Prijs: € 40.50/pp.*



## *Enkele voorbeelden feestmenu's*

### *Voorstel 1*

- *Slaatje met verse zalmfilet en cocktaildressing*
- *Filet van het varken met graanmosterdsaus en kroketten*
- *Hoeve-ijs met warme chocoladesaus*

*€ 30.00/pp.*

*All in, aperitief, bieren, wijnen en frisdranken  
tot na het dessert*

*€ 50.00/pp*

### *Voorstel 2*

- *Slaatje van Parmaham en meloen*
- *Pompoensoepje met gebakken croutons*
- *Kalkoensteak met druivensaus en kroketjes*
- *Duo van chocolade en vanille-ijs*

*€ 35.00/pp.*

*All in, aperitief, bieren, wijnen en frisdranken  
tot na het dessert*

*€ 55.00/pp*



### *Voorstel 3*

- *Bouillabaisse van noordzeevis met krokante lookbroodjes*
- *Meloensorbet*
- *Stoofpotje van lams met groentengratin*
- *Lasagne van mokka met weense saus*

*€ 48.50/pp.*

*All in, aperitief, bieren, wijnen en frisdranken  
tot na het dessert*

*€ 68.50/pp.*

### *Voorstel 4*

- *Krokant slaatje met een mousse van gerookte zalm en dilleroom*
- *Waterkersroomsoep met geroosterde ajuinsnippers*
- *Eendenborstfilet met roze pepersaus en aardappelgratin*
- *Carpaccio van verse ananas en hoeve-ijs*

*€ 51.00/pp.*

*All in, aperitief, bieren, wijnen en frisdranken  
tot na het dessert*

*€ 71.00/pp*

## *Voorstel 5*

- *Carpaccio van ossenhaas met olijfolie en Parmezaanse kaas*
- *Aspergeroomsoep met gerookte zalmsliertjes*
- *Gegrilde kabeljauwhaas met zachte mosterdsaus en aardappelpuree*
- *Sabayon*

*€ 53.50/pp.*

*All in, aperitief, bieren, wijnen en frisdranken  
tot na het dessert*

*€ 73.50/pp*



## *Afhaalbuffetjes*

*Koude buffetjes (min. 8 personen)*

### *Buffet 1*

- *Roze zalmoot*
- *Tomaat met grijze garnaltjes*
- *Kippebout*
- *Varkensgebraad*
- *Kalkoenfilet*
- *Gedroogde ham*
- *5 soorten groenten*
- *Aardappelsla*
- *Gemengde rijst*
- *2 soorten sausjes*

*Prijs: € 19.50/pp.*



## *Buffet 2*

- *Roze zalmoot*
- *Tomaat met grijze garnaltjes*
- *Gerookte zalm*
- *Gerookte heilbot*
- *Opgespoten roomeitjes*
- *Varkensgebraad*
- *Rosbief*
- *Wildpastei met uienconfituur*
- *5 soorten groenten*
- *Aardappelsla*
- *Gemengde rijst*
- *2 soorten sausjes*

*Prijs: € 23.50/pp.*



### *Buffet 3*

- *Keurtomaatje met grijze garnaltjes*
- *Trio van gerookte vissoorten:*
  - *zalm, heilbot, forel en hun garnituren*
- *Scampi's*
- *Gevulde zeetongrolletjes*
- *Pastei*
- *Rosbief*
- *Parmaham*
- *Heerlijk gebakken boerenham*
- *5 soorten groenten*
- *Aardappelsla*
- *Gemengde rijst*
- *4 soorten sausjes*

*Prijs: € 26.50/pp.*

*Cateringservice:*

*Kelners en keukenpersoneel: 12.50 € per uur na 24 h à 16.50 € per uur*

***Bij reservatie wordt er een voorschot gevraagd van 20% op het totale bedrag.***

***Dit zijn slechts enkele voorbeelden, wij kunnen steeds tegemoetkomen aan uw wensen.***

***Eric en Louis***