



Het Molenhuis

Brasserie | Restaurant
www.hetmolenhuis.com

Traiteurservice Kerst en Nieuwjaar 2011-2012

Bestellen kan via mail (info@hetmolenhuis.com)
Of telefonisch (03/290/96/99)

Bestellingen kerst: voor 20/12/2011

Bestellingen Nieuwjaar voor 27/12/2011

Gratis levering aan huis in groot Nijlen of
afhaling aan Het Molenhuis

Alle gerechten worden voorzien van een
duidelijke handleiding zodat het kinderspel is
om ze thuis te bereiden

Heerlijk bij een aperitiefje

Assortiment warme en koude hapjes €6.5 p.p.

- ❖ Glaasje carpaccio met parmesan en zongedroogde tomaat
- ❖ Wildpaté met uienconfituur en veenbessen
- ❖ Bonbon van gerookte zalm met kruidenkward
- ❖ Krokante scampi zoetzuur
- ❖ Mini videetje

Iets om mee te starten

Soepen

- ❖ Romig soepje van tomaat met balletjes €2.50p.p
- ❖ Soepje van pastinaak met rode e3.00p.p
curry crème en pancetta
- ❖ Velouté van kastanjes met fazant en €3.00p.p
shiitakes

Voorafje

- ❖ Krokante scampi in een jasje van zalm en prei met portodressing en frivool slaatje €9.50
- ❖ Carpaccio van rund met zongedroogde tomaat, Parmezaan en rucola €8.00
- ❖ Beignet van grijze garnalen op spiegel van kokoskerrie €8.50
- ❖ Duo van wildpaté met uienconfituur, veenbessen en rozijntoast €8.00
- ❖ Halve kreeft Bellevue (slaatje, ei, mayonaise en cocktail) €18.00

Hoofdgerechten

Een lekker stukje vlees of wild

- ❖ Varkenshaasje met groentetaartje verse kroketjes en fine champagne saus €14.00
- ❖ Gevulde kalkoen met veenbessen, peertje in rode wijn, gebakken witloof sausje van elixir d'anvers €14.00
- ❖ Hertenkalf grand veneur met wildgarnituur en verse kroketjes €22.50
- ❖ Fazant met stoofpotje van wintergroentjes, spekjes en verse kroketjes en wildjus €19.00

Van het vismijntje

- ❖ Vissersbootje met het beste uit de wereldzeeën (zalm, kabeljauw, zeebarbeel en tongrolletje) €14.00
- ❖ Scampi's met pittige tomatensaus chorizo, Parmezaan en verse kroketjes €14.50
- ❖ Op vel gebakken kabeljauw met pestopuree en fijne groentjes. €15.00

Tongstrelende toetjes

- ❖ Luchtige mousse van donkere chocolade en witte chocolade met appelsien €4.00
- ❖ Tiramisu €4.50
- ❖ Dessertpalletje naar de muts van de chef (mini chocolademousse, tiramisu, roomsoesje en parfait van yoghurt met bosvruchten) €6.50

Koud buffet (vanaf 10 personen) €23.50

Tomaat gevuld met grijze garnalen

Sneetjes van varkensgebraad en rosbeef

Gevulde hoeve-eitjes

Gerookte visjes met zijn garnituur

Asperges met zwarte woudham

Wildpaté met uienconfituur en veenbessen

Kippenboutjes met compote van jonagold

Carpaccio van rund met parmesan en zongedroogde tomaat

Bij het koud buffet zijn diverse broodsoorten, botertjes, eigen bereide sausjes (mayonaise, cocktail, tartaar en curry) inbegrepen.

Wij voorzien ook een uitgebreid assortiment van verse salades met o.a. slamengeling, rucola met parmesan en radijsscheuten, pastasalade, aardappelsla, wortelsalade, komkommer, boontjes.