



# Lekker!

Datum :

Nummer:

## FEESTDAGENMENU 2024-2025

/persoon      /aantal      /prijs

Soepen met garnituur ( apart verpakt ) -1L =een portie voor 3 personen

Velouté van boschampionns , croutons	9€		
Tomatensoep met ballekes	7€		
Butternutpastinaaksoep met kruidenkaas , fijn gehakte tuinkruiden	9€		
Garnalenbisque	14€		

### Voorgerechten

Black tiger scampi met currykokossaus,wokgroenten , basmatirijst	15€		
Warme Schotse zalm , linguini , spinazie, boterwittewijnsaus met brunoisegroentjes	15€		

### Koud buffet/gourmet ( minimum 4 personen )

Koud buffet vis/vlees/slaatjes/sausjes/broodjes			
Gevulde tomaat met garnaal , gepocheerde zalm , Ardeense ham met cavailon, kipfilet met vers fruit en meesterlijke beenham	37€		
Gourmetschotel / 5 soorten vlees /slaatjes/sausjes/broodjes	20€		

### Hoofdgerechten

Gevulde kalkoenrollade met champignonportosaus, feestelijke groenten en kroketten ( 5 st. p.p.)	22€		
Haasje van kabeljauw , feestelijke groenten , boterwittewijnsaus en duchesse-aardappelen	24€		
Hertenfilet met gebakken witloof,gevuld appeltje, bonenrolletje in spek, portosaus en kroketten ( 5 st. p.p.)	25€		
Vol au vent met koekje , kroketten ( 5 st.p.p.)	14€		
Hertenkalfsstoofpotje met winterse groenten , garnituur van gestoofd witloof en gevuld appeltje met veenbessen en kroketten ( 5 st.p.p.)	23€		
Mechelse koekoek,groentjes,boschampionnsaus en kroketten ( 5 st.p.p.)	22€		
Vegetarische canneloni met quorn,spinazie,ricotta ( Kan als voorgerecht of als hoofdgerecht )	VG 13€ HG 16€		

### Desserten

Feestelijke buche trio van chocolade ( Beperkte voorraad )	9€		
Klassiek gemaakte Tiramisu	9€		
Dessertdoosje / 6 soorten minidessertjes per persoon Inhoud is " Verassing van de chef "	14€		



## PRAKTISCH

- Aangepaste uren feestdagen :
  - 24 december dinsdag open van 08.30-15.00
  - 25-26 december woensdag , donderdag enkel voor bestellingen en afhalingen tussen 11.00-13.00
  - 31 december dinsdag open van 08.30-15.00
  - 1 januari woensdag bestellingen en afhalingen tussen 11.00-13.00
  - 2 januari donderdag zijn we een dagje gesloten om uit te rusten

De rest van de openingsdagen zijn we normaal geopend .

Weekdagen van 08u30-18u00 .

Zaterdag van 10.00-14.00 .

- Kerstmenu's te bestellen t.e.m. **18 december 12.00** .
- Oud- en nieuwjaar menu's te bestellen t.e.m. **25 december 12.00** .
- **Vol = vol we willen heel graag kwaliteit en service geven en nemen niet meer aan dan we aankunnen.**
- Bestellingen kunnen gemaakt worden in de winkel , met afgifte van dit ingevuld document samen met een voorschot van 50 €.
- Alle buffetschotels kunnen rechtstreeks op tafel gezet worden .
- Alle warme maaltijden worden meegegeven in bakjes die in de oven of microgolf kunnen. En worden vergezeld met persoonlijk advies om deze vakkundig te kunnen opwarmen .
- Omdat we met zo weinig mogelijk plastic willen werken worden sommige gerechten meegegeven in glas of porselein, deze worden aangerekend bij niet terug binnenbrengen
- Onze aardappelkroketten zijn ambachtelijk gemaakt en zijn voor de friteuse of airfryer. Ovenkroketten op aanvraag .
- Graag houden wij rekening met uw speciale wensen , eventuele diëten en allergieën . Meer info beschikbaar bij Traiteur Lekker!!

Naam : .....

Bestellingsnr.: .....

Telefoonnummer : .....

Voorschot : .....

Afhaaldatum : .....

Afhaaluur : .....

