

Feestdagenmenu 2026 – 2027

Laat u verwennen door onze heerlijke gerechten, met zorg bereid voor een sfeervol kerst- en nieuwjaarsdiner.
Alles wordt ambachtelijk gemaakt en met liefde verpakt, zodat u thuis zonder stress kunt genieten.

Hapjes

	Prijs/p.p.	aantal	totaal
NIEUW Luxe aperobox - 4 verfijnde hapjes p.p.	€16		

Soepen (Per Liter)

	Prijs/liter	aantal	totaal
Velouté van boschampignons -Romig en vol van smaak, met krokante croutons	€11		
Tomatenroomsoep met balletjes – De klassieker die iedereen smaakt	€9		
NIEUW Knolseldersoep met garnituur van geroosterde hazelnootjes	€11		
Garnalenbisque – Rijkelijke bouillon met een vleugje cognac , room, garnalen	€16		

Voorgerechten

	Prijs/p.p.	aantal	totaal
Black Tiger scampi (6stuks p.p.) in currykokossaus, wokgroenten en basmatirijst	€17		
Sappig gepeld tomaatje gevuld met een royale portie grijze Noordzeegarnalen, vergezeld van een fris en feestelijk garnituur	€19		
NIEUW Zalm, preifondue, beurre blanc en aardappelcrème	€18		

Koud buffet & Gourmet (minimum te bestellen voor 2 personen)

	Prijs/p.p.	aantal	totaal
Klassiek koud buffet- vis/vlees/slaatjes/sausjes/broodjes/boter	€41		
Gepeld tomaatje met grijze garnalen, gepocheerde zalm , Italiaanse ham met meloen , kipfilet met vers fruit en meesterlijke beenham			
Deluxe klassiek buffet - Klassiek koud buffet met extra scampi-gerookte vis en luxe garnituur	€49		
Kaasplank - 250 gr verschillende kazen / broodjes / boter/ vijgen/dadels/nootjes	€25		
Gourmet Deluxe – een feest op tafel! Vlees/slaatjes/sausjes/broodjes/boter	€29		

Hoofdgerechten

	Prijs/p.p.	aantal	totaal
Gevulde kalkoenrollade met champignonroomsaus, garnituur van zorgvuldig geselecteerde marktverse groenten en kroketten	€24		
Kabeljauwfilet met een feestelijke creatie van seizoensgroenten, perfect gegaard en subtiel gekruid, wittewijnsaus en duchesse-aardappelen	€27		
Hertenfilet met gebakken witloof, gevuld appeltje met veenbessen , bonenrolletje in spek en portosaus, met kroketten	€29		
Vol-au-vent met bladerdeegkoekje en kroketten	€16		
NIEUW Heerlijke wildragout op grootmoeders wijze met gebakken witloof, boontjes in spek, gevuld appeltje met veenbessen en ambachtelijke kroketten.	€25		
Mechelse koekoek met boschampignonsaus, seizoensgroenten in feestelijke bereiding en kroketten	€25		
NIEUW Vegetarische lasagna “Lasagne Verde della Festa”.	€20		

Desserten

	Prijs/p.p.	aantal	totaal
Heerlijk gezonde fruitsalade - vers , gezond , veel vitamines	€10		
Klassiek bereide tiramisu – Italiaans genot op z’n best	€10		
Luxe dessertdoosje “Verrassing van de Chef” – 6 minidessertjes per persoon	€16		

Totaalprijs

Praktisch:

Feestdagenopeningen:

- ° 21-22-23 December (ma-di-woe) open van 08.30-18.00
- ° 24 december (donderdag): 08.30 – 15.00
- ° 25-26 december (vrij-zat): enkel bestellingen & afhalingen 11.00 – 13.00
- ° 27 december (zondag) enkel voor afhalen bestellingen om 11.00
- ° 28-29-30 December (ma-di-woe) open van 08.30-18.00
- ° 31 december (donderdag): 08.30 – 15.00
- ° 1 januari (vrijdag): enkel afhalingen 11.00 – 13.00
- ° 2 & 3 januari (zaterdag en zondag) gesloten

Bestellen:

- Kerstmenu's t.e.m. 19 december om 12.00
- Oud- & nieuwjaarsmenu's t.e.m. 25 december om 12.00
- Vol = vol – wij garanderen kwaliteit en service, dus bestel tijdig!

Onze kroketten zijn ambachtelijk, geschikt voor friteuse of airfryer (ovenkroketten op aanvraag).

Kroketten zijn 5 stuks per persoon , indien gewenst kunnen er altijd extra besteld worden (0.5€/st)

Bestellingen in de winkel, met ingevuld formulier en voorschot van €50.

Alle buffetschotels zijn serveerklaar. Warme gerechten komen in oven- of microgolfbestendige bakjes met persoonlijk opwarmadvies en spiekbriefje voor thuis

Wij werken met zo min mogelijk verpakkingsmateriaal- sommige gerechten worden meegegeven in glas of porselein (kost wordt aangerekend bij niet-terugbrengen).

Specifieke wensen, diëten of allergieën? Laat het ons weten — we denken graag met u mee.

Naam :

Bestellingsnr.:

Telefoonnummer :

Voorschot :

Afhaaldatum :

Afhaaluur :

Oudestraat 135, 3190 Boortmeerbeek

016/43.68.82 | info@traiteurlekker.be

BE0846.557.602

Lekker!