



LENTE / ZOMER 2019



Voor mensen die het fijner wensen!

APERIO VERWENBORDJE

Rijkelijk gevuld bordje met een assortiment fijn gesneden exclusieve charcuterie: patta negra, toscaanse bacon, coppa, salami met truffel, lomo magalica, spaanse fuet met nootjes, zelfgemaakte rilette,...

€ 22.95
per bordje



SOEPEN

Te bestellen per liter.

Lekkere zomergroentensoep € 3.50 / liter
 Verse tomatensoep € 5.00 / liter
 Verse tomatensoep met balletjes € 7.00 / liter
 Voorjaarsbroccolisoepp € 5.00 / liter
 Aspergessoep
 met stukjes lente asperges € 5.00 / liter
 Normandische vissoep € 9.00 / liter

LUXE TAPASSCHOTEL APERIO

Vervangt aperitiefhapje en voorgerecht.

Een rijk gevulde schotel met een ruim aanbod hapjes bereid met seizoensgebonden producten (gevulde glaasjes, aperitiefschaaltjes, tapasbordjes, fruitbrochette, ...).

€ 13.75
p.p.

Deze luxe tappasschotel is **ook verkrijgbaar als volledige maaltijd.**

Hierbij mag u zich verwachten aan een nog meer uitgebreide tapasschotel aangevuld met carpaccio, gerookte zalm, fijne charcuterie, specialiteiten in het huis gemaakt,...

€ 22.50
p.p.

PIZZAFESTIJN

Ambachtelijke pizza's op maat van klein tot groot

- met parijse champignons en slahartjes
- met san danielle ham, mozzarella en zongedroogde tomaatjes
- met spiegeleijte, geitenkaas en truffelsalmi



KOUDE HAPJES

Macarons met foie gras

€ 3.00
per stuk

Tapasbordjes

- Carpaccio van wit-blauw met schilfertjes parmigiano, pesto, zongedroogde tomaatjes en balsamicodressing
- In het huis gerookte zalm afgewerkt met gesnipperde ui
- Gerookte eendenborst, eendenmousse met uienconfijt
- Lekkere Spaanse patta negra ham met cavailonparels

€ 2.95
per stuk

Aperitiefglaasjes

- Glaasje garnalencocktail
- Glaasje roquefortsla
- Glaasje fetta sla
- Glaasje pastaslaatje met beenham
- Glaasje pastaslaatje met kip
- Glaasje scampisalade, zongedroogde tomaatjes en parmesan

€ 2.50
per stuk

Aperitiefschaaltjes

- Frisse parmasla met balsamicodressing
- Geitenkaasje, geroosterd rozijnenbrood
- Mozzarella, krokant gebakken serrano en romatomaatjes
- Lentepastei afgewerkt met voorjaarsfrisheid uit de kruidentuin

€ 2.50
per stuk

WARME HAPJES

Ovenhapjes

- Hapjes met kaas-ham
- Hapjes met kaas-garnaal
- Hapjes met kippevulling
- Hapjes met bolognaise
- Mini kaasrolletjes
- Mini schepjes met verfijnd vissausje
- Vers gebakken kippeveugeltjes
- Bruschetta's (lekker Italiaans hapje om kort in de oven te zetten)
- Garnaalballetjes
- Kaasballetjes

€ 0.95
per stuk

€ 0.75
per stuk

€ 1.00
per stuk

Warme tapas

- Mini quiche met zalm
- Visserspotje
- Mini pizza (huisgemaakt italiaans deeg)

€ 2.25
per stuk

Barbecuehapjes

Ook lekker op tepanyakiplaat.

- Bamboospies met mini chipolata
- Bamboospies met mini merguez
- Bamboospies met mix van huisgemaakte worstjes
- Mini barbecue fakkeltjes
- Slovaki
- Aperitief scampi brochet

€ 1.50
per stuk

PARELLENDE APERITIEVEN

- Prosecco Bortolomio (wit of rosé)
- Cava Cu4tro (wit of rosé)
- Champagne Laherte Frères



KOUDE VOORGERECHTEN

- Lentecocktail** € 13.75 p.p.
Cocktail met grijze garnaaftjes, rivierkreeft en krabvlees.
- Carpaccio** € 13.75 p.p.
Dungesneden rauwe ossenhaas afgewerkt met huisgemaakte vinaigrettesaus van balsamico, groene pesto, zongedroogde tomaatjes en rucola.
- Vitello tonato** € 13.75 p.p.
Een fris Italiaans zomergerechtje met een gedurfde combinatie van kalfslende en tonijn in eigen nat.
- Mechelse asperges** € 13.75 p.p.
Lenteverse asperges gewikkeld in gebakken beenham met een frisse bieslookvinaigrette.
- Italiaanse ham** € 13.75 p.p.
Handgesneden pata negra ham met rucola en cavaillonparels.
- Gerookte vis** € 13.75 p.p.
Huwelijk van zachtgerookte zalmfilet en heilbot, garnaaftjes, mozzarella en preischeutjes.



€ 13.75
p.p.

EIGEN BEREIDE SPECIALITEIT

Carpaccio van pastrami met parmigiano, groene pesto, zongedroogde tomaatjes, rucola en balsamicodressing.



WARME VOORGERECHTEN

- Vispannetje de luxe met bladerdeegje € 10.95 / stuk
- Bootje van zeevruchten € 3.75 / stuk
- Coquilles St.-Jacques op de wijze van het huis met verse coquilles € 9.25 / stuk
- Garnaalkroketjes € 3.50 / stuk
- Huwelijk van zalm en tongfilets in een garnaalsausjesausje € 13.50 p.p.
- Kabeljauwhaasje met verse vissaus en garnaaftjes uit de noordzee € 13.50 p.p.

VLEES HOOFDGERECHTEN

Warme beenhesp in jussaus	€ 15.75 p.p.
Borst van jonge kalkoen in pepersaus, champignonsaus of druivensaus	€ 15.75 p.p.
Orlofgebraad in een verfijnde bechamelsaus met parijsse champignons	€ 15.75 p.p.
Varkenshaasje archiduc of béarnaise	€ 15.75 p.p.
Ardeens gebrad in portosaus	€ 15.75 p.p.
Gevulde kippenroulade in culinaire jussaus	€ 15.75 p.p.
Zachtgestoofde varkenswangetjes met Rodenbach	€ 16.75 p.p.
Kipfilet in rode wijnsaus	€ 17.25 p.p.
Lamskroontje in een licht looksausje	€ 19.25 p.p.
Parelhoenfilet in mosterd-dille saus of jagersaus	€ 19.25 p.p.
Eendenborst met oosterse zwarte pepersaus	€ 21.50 p.p.
Kalfsoester met champignonroomsaus	€ 23.50 p.p.

Groentengarnituur is in de prijs inbegrepen en omvat:

- peertje opgevuld met veenbessencompot
- zacht gecarameliseerd mini witloof
- gestoofd mini peertje, gemarineerd in rode wijn
- jonge zoete worteltjes
- fijne boontjes omwentelt in gerookt spek
- mini tomaat

*Prijs / kwaliteit kunnen wij u mooie,
passende wijnen aanprezen!*

WIJNTIP BIJ VLEES EN GEVOGELTE:

- Grand Théâtre Bordeaux Supérieur (rood)
- Château de Parenchère (rood)
- Château Briot Bordeaux 2008 (rood)
- Château Thomas Lussac Saint-Émilion (rood)
- Fitou réserve 2008 (rood)

VIS HOOFDGERECHTEN

Gepocheerde zalm hollandaise	€ 21 p.p.
Tongfilets op Oostendse wijze	€ 21 p.p.
Kabeljauwhaasje met verse vissaus en garnaaltjes.....	€ 21 p.p.

Groentengarnituur is in de prijs inbegrepen en omvat: in de wok gebakken julienne van prei en wortel, broccoliroosjes en mini tomaatjes

WIJNTIP BIJ VIS:

- Grand Théâtre Bordeaux Supérieur (wit)
- Château de Parenchère (wit)
- Chablis "La Pierrelée" (wit)



AARDAPPELBEREIDINGEN

Verse kroketjes	€ 0.30 / stuk
Vers gespoten pommes duchesse	€ 1.95 p.p.
Gratin dauphinoise	€ 2.50 p.p.
Wortelpuree	€ 7.50 / kg
Verse frietjes.....	€ 3.50 / kg
Gebakken aardappeltjes	€ 4.75 / kg

*Suggestie voor een leuk feestje,
communiefeest, lentefeest,
tuinfeest, ...*

ROESELAARS BUFFETJE

Vanaf 8 personen.

- Huisgemaakte boeredroge worst
- Zelfbereide boerepastei
- Rodenbach kaas
- Roeselaars hoofd vlees
- Aangevuld met assortiment zoet - zuur
- Stoofpotje van varkenswangeljes met Rodenbach bier
- Varkenshammetje met honing-mosterdsaus
- Gekruide krielaardappeltjes
- Sla en tomaatjes
- Roeselaars gebakje (eclair de meter)

€ 19.75
p.p.

KAASSCHOTEL

Vanaf 4 personen.

Wij verzorgen ook kaasbuffetten voor kleine en grote groepen. Onze kaasplanken worden samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen uit verschillende streken (300 gr p.p.) en worden verzorgd en creatief afgewerkt met slaatjes, fruit en nootjes. Wanneer u een voorkeur heeft voor bepaalde kazen, zullen wij uw wens graag vervullen.

WIJNTIP BIJ KAAS:

- Château Briot Bordeaux 2008 (rood)
- Château Thomas Lussac Saint-Émilion (rood)



€ 14.75
p.p.

LEKKER VERZORGD KAASBORDJE

€ 8.95
p.p.

Camembert met calvados, manchego met rozemarijn, fourme au sauterne, macaron met geitenkaas, beaufort, livarot, bloemetje tete de moine, potje vers fruit, stukje verse vijg, stukje dadelbrood met walnoten afgewerkt met slaatje cresson met granaatappel en geroosterde pijnboompitjes (deze geaffineerde kazen zijn echt om van te genieten).

DESSERTBORD "DE LUXE"

€ 8.95
p.p.

Bord met mini fruitgebakje, vers passievruchtengebakje, speculoosbavarois, glaasje met chocolademousse, pralinémousse en gekarameliseerde walnootjes, schaalje vers fruit, chocolade cup met advocaat "de klok"

DESSERTBUFFET

- Verse fruitsalade
- IJslammetje en/of ijstaart
- Mini macaron framboos
- Mini merveilleux
- Mini eclairs
- en slagroomsoejes

€ 10.75
p.p.



€ 16.25
per kg

**VERSE
FRUITSALADE**



VERRASSINGSBROOD 1

Opgevuld met ongesuikerde mini sandwiches (8 per persoon).

Beleg:

- gerookte hesp
- gekookte beenham
- Italiaanse salami
- garnalensalade
- krabsalade
- gerookte zalm
- gerookte heilbot
- belegen kaas

€ 9.95
p.p.



VERRASSINGSBROOD 2

Opgevuld met 6 ongesuikerde sandwiches, 1 mini croissant en 1 chocoladebroodje (per persoon).

Beleg:

- belegen kaas
- gekookte beenham
- Italiaanse salami
- seizoenssalade
- garnalensalade
- gerookte zalm

*Vanaf 4 personen.
Telkens met bijpassende
garnering van
verse groentjes en fruit.*

ABDIJ BREUGHELMAAL

- Breydelham
- Serrano ham (Spaanse ham lichtjes gerookt en weinig gezouten)
- Zelfbereid hoofdvlees
- Italiaanse salami
- Zelfbereide boerpastei
- Breydelspek

- Bloedworst (in seizoen) of potjesvlees
- In huis gemaakte droge worst
- Mosterdspek van het huis
- Varkenstongetjes in vinaigrette
- Maredsous kaas
- Oud Brugge kaas
- Paterskaas

Cruditeiten: salade en tomaatjes.

Sausjes: mosterd, pickles, smout met kaantjes.

€ 12.75
p.p.

FONDUE **VARIETÉ**€ 9.50
p.p.

- Rundsfilet
- Kalfsvlees van de bil
- Kalkoenfilet
- Varkensribstuk
- Gevarieerd assortiment kalfsgehaktballetjes

FONDUE **SPECIAL**€ 9.75
p.p.

- Rundsfilet
- Kalfsvlees van de bil
- Kalkoenfilet
- Varkensribstuk
- Gevarieerd assortiment kalfsgehaktballetjes
- Gehaktballetjes met spek
- Chipolata of merquez
- Witte pens

NIUW:
LENTE FONDUE€ 9.75
p.p.

- Rundsfilet
- Ardeens gebraad
- Gemarineerde stukjes kip
- Kippeboomstammetjes
- Kalfsgehaktballetjes
- Gehaktballetjes met spek
- Witte pens
- Kalfsvlees

FONDUE
BOURGUIGNONNE€ 10.50
p.p.

- Zuiver runds- en kalfsvlees

FONDUE **JUNIOR**€ 6.00
p.p.

- Blokjes kipfilet
- Gehaktballetjes
- Chipolata

**SUPPLEMENTEN:**

- Rijk assortiment verse groentjes, kort gesteamd..... € 4.75 p.p.
- Aardappelsalade..... € 2.00 p.p.
- Fondue sausen (tartaar, cocktail, Provençale)..... € 1.50 p.p.

GOURMET OF STEENGRILL

- mini rumsteak
- ardeense steak
- mini kalfssauté
- mini kippesauté
- mini lamskotelet
- mini wienerschnitzel
- mini brochette
- mini cordon bleu
- mini chipolata
- mini vogel zonder kop

€ 11.50
p.p.



GOURMET SPECIAL

- rumsteak
- mini cordon bleu
- medaillon van varkenshaasje
- mini zwitserse schijf
- lamskotelet
- mini chipolata
- mini kalfssauté
- mini kalkoensauté
- mini gemarineerde kalkoenbrochette
- ei met spek

€ 11.75
p.p.

GOURMET JUNIOR

- mini biefstukje
- mini kipfilet
- chipolata
- kaashamburgertje
- kalkoenbrochetje

€ 6.00
p.p.

SUPPLEMENTEN:

- Rijk assortiment verse groentjes, kort gesteamd € 4.75 p.p.
- Gourmet sausen (tartaar, cocktail, provençale) € 1.50 p.p.
- Aardappelsalade € 2.00 p.p.
- Gekookte aardappelen om te bakken € 1.75 p.p.
- Flensjesdeeg € 1.50 p.p.

RACLETTESCHOTEL

Een mooie keuze uit 4 soorten Zwitserse kaas aangevuld met fijn gesneden exclusieve charcuterie (pancetta, patta negra, lombo stagionatta toscane, cecina de leon hierbas, chorizo).

Mooi gepresenteerd op plateau.

€ 13.75
p.p.

Eventueel voorzien wij een supplement van augurkjes, zilveruitjes, gemengde olijven, stukjes ananas, gemengde sla, aardappeltjes met rozemarijn, verschillende fijne groentjes.

€ 4.50
p.p.

KIKKERBILLEN

- Kikkerbilden aanbakken en laten gaar worden
- tomaat toevoegen
- schelpjes toevoegen
- saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

SCHOARMA

- Lamsvlees aanbakken en laten gaar worden
- broccoli toevoegen
- papillons toevoegen
- saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

GYROS

- Gyros aanbakken, wanneer halfgaar champignons toevoegen
- rijst toevoegen
- room toevoegen, laten indikken en uitscheppen

WOK-MEDAILLONS

- Varkenshaasje aanbakken en laten half gaar worden
- bloemkool, champignons en pijpajuintjes toevoegen, verder bakken
- krielaardappeltjes toevoegen
- room toevoegen, laten indikken en uitscheppen

CHINESE RUNDERLAPJES

- Vlees kort aanbakken
- paprika's bijvoegen
- tagliatelli toevoegen
- room toevoegen, laten indikken en uitscheppen

KIP CURRY

- Kippevlees aanbakken wanneer halfgaar ananas bijvoegen, verder bakken
- curryrijst toevoegen
- saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

SCAMPI'S

- Soyascheuten en sjalotten enkele minuten bakken
- scampi's toevoegen en 5 minuten verder bakken
- tagliatelli toevoegen
- saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

CHINESE GYROS

- Chinese gyros aanbakken wanneer halfgaar soyascheuten bijvoegen, verder bakken
- Chinese rijst bijvoegen
- room toevoegen, laten indikken en uitscheppen

**KIES 4 GERECHTEN
NAAR EIGEN KEUZE**

**€ 14.75
p.p.**



Vers, puur & gezond!

Teppan yaki is een erg populaire bereidingsmethode uit Japan en betekent letterlijk grillen op de bakplaat. Vlees, vis, groenten en aardappelen kunnen op de plaat gegrild worden.



€ 14.75
p.p.

- Varkenshaasje
- Fakkell
- Chipolata
- Hamburgertje
- Teppan yaki saute
- Tournedos
- Kalfsroulade
- Scampi's
- Tongrolletje gemarineerd
- Zalmfilet
- Gemarineerde aardappeltjes

- Teppan yaki saus, Provençaalse saus, tartaar

SUPPLEMENT:

Groentenschotel
€ 4.75 p.p.

COWBOY STEAK

Twee lekkere stukjes filet mignon die u zelf roostert boven het vuur.

€ 14.75 p.p. incl.

3 sausjes naar keuze, mooie verzorgde koude groentenschotel, huur toestelletje. Aardappelbereiding naar keuze.

NIEUW

TEPPAN YAKI TOESTEL

VERHUUR

Klein..... € 5 / st

Groot... € 10 / st

VERKOOP

Klein.... € 35 / st

Groot... € 70 / st

BARBECUESHOTEL NAAR KEUZE

- Brochette € 12.75 / kg
- Ardeens gebrad € 12.75 / kg
- Chipolata € 13.75 / kg
- Gekruid ribbetje € 8.95 / kg
- Côte à l'os € 25.95 / kg
- Merquez € 14.00 / kg
- Duo € 17.50 / kg
- Barbecueworst € 8.25 / kg
- Lamskotelet € 33.75 / kg
- Gemarineerde kippeboutjes € 8.25 / kg
- Grillworst € 12.75 / kg
- Kalkoenbrochette (gemarineerd) € 13.75 / kg
- Gemarineerde kippefilet € 12.50 / kg
- Barbecue fakkels € 17.75 / kg
- Witte pens € 12.75 / kg
- Gemarineerde biefstuk € 19.00 / kg
- Varkenskotelet € 13.50 / kg
- Witte pens met kaas en spek € 13.50 / kg
- Gemarineerde rondsbrochette € 16.75 / kg
- Gemarineerd spek € 9.75 / kg
- Gemarineerde scampibrochette € 22.50 / kg
- Gemarineerd lamskroontje € 44.50 / kg
- Zomerworstjes € 12.75 / kg
- Verse groentenschotel + cruditeiten € 4.75 p.p.
- Sausjes € 1.50 p.p.
- Aardappelsalade € 2.00 p.p.
- Gekookte aardappel in de pel € 1.25 / stuk

GROENTENBUFFET

- Koude lentegroentjes
- Rode bietjessalade
- Vitamientje
- Fitness salade (spirellisalade met groentjes)

€ 5.95
p.p.

BARBECUESCHOTEL 1

- brochette
- chipolata
- ribbetje
- kippeboutje

€ 8.75
p.p.

BARBECUESCHOTEL 2

- witte pens
- ardeens gebraad
- lamskoteletje (ev. gemarineerd)
- gemarineerde kalkoenbrochette

€ 9.75
p.p.

BARBECUESCHOTEL 3

- barbecueworst
- gemarineerd kippeboutje
- lamskoteletje (ev. gemarineerd)
- gemarineerde biefstuk

€ 10.75
p.p.

BARBECUESCHOTEL 4

Vanaf 4 personen

- barbecueworst
- gemarineerde kippefilet
- duo
- côte à l'os

€ 11.75
p.p.

BARBECUESCHOTEL 5

Vanaf 4 personen.

- gemarineerde rundsbrochette
- gekruide ribbetjes
- lamskotelet
- côte à l'os

€ 12.75
p.p.

BARBECUEVOORSTEL OP MAAT

Voor uw communie of lentefeest.

- Zomerworst
- Spiesje met curry worst, witte pens en tirollerworstje
- Gemarineerd rundsheupstukje
- Lamskroontjes
- Papillot van vers gemarineerde zalm
- Scampibrochette

€ 13.75
p.p.

OFYR PLEZIER

Vanaf 6 personen:

- Scampibrochette
- Papillot van zalm met pesto
- Tournedos van filet mignon (wit/blauw)
- Souvlaki van kalfsvlees
- Kalkoenbrochetje
- Cordon bleu
- Gemarineerde kipsate
- Lamskotelet verdé

€ 12.75
p.p.



OFYR GASTRONOOM

Vanaf 6 personen. Eerste keuze vlees in z'n puurste vorm.

- Filet mignon rossini (steak met verse ganzelever)
- Kalfstournedos
- Varkenshaasje "duroc d'olives"
- Lamsfilet verdé
- Entrecôte "dry aged"
- Eendeborstfilet

€ 25
p.p.

HUURPRIJS OFYR: Binnen de ring van Roeselare: € 150.
Randgemeenten: € 175. Inbegrepen: Ofyr bbq, transport aan huis, stookhout, onderhoud.

KOUDE SCHOTEL 1

€ 18.95
p.p.

- Gerookte zalm
- Italiaanse salami
- Tomaat met grijze garnalen
- Parmaham met meloen
- Varkensgebraad en rosbeef
- Kippenroulade met tuinkruiden
- Gekookte beenham met asperges
- Cruditeiten: tomaten, bloemkool, fijne boontjes, kiwi, druiven, komkommers, geraspte wortelen, appelsien, gemengde salades, ...
- Sausjes: cocktailsaus, tartaar
- Verse aardappelsla

KOUDE SCHOTEL 2

€ 18.95
p.p.

- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gekookte beenham met asperges
- Tomaat met grijze garnalen
- Gevuld eitje met seizoenssalade
- Varkensgebraad en rosbeef
- Ardeense filet
- Cruditeiten: tomaten, bloemkool, fijne boontjes, kiwi, druiven, komkommers, geraspte wortelen, appelsien, gemengde salades, ...
- Sausjes: cocktailsaus, tartaar
- Verse aardappelsla

KOUDE SCHOTEL 3

€ 15.95
p.p.

- Gerookte ham
- Fijnkostsalami
- Tomaat met grijze garnalen
- Gekookte ham met asperges
- Varkensgebraad en rosbeef
- Gevuld eitje met tonijnsla
- Kippenroulade met tuinkruiden
- Cruditeiten: tomaten, bloemkool, fijne boontjes, kiwi, druiven, komkommers, geraspte wortelen, appelsien, gemengde salades, ...
- Sausjes: cocktailsaus, tartaar
- Verse aardappelsla

LENTE KOUD BUFFET

€ 26.95
p.p.

- Gebakken kippenboutjes
- Gebakken rosbeef en varkensgebraad
- Dingesneden Serrano ham
- Hamrolletjes met asperges
- Meloen met parmaham
- Gevulde tomaat met krabvlees
- Gevulde eitjes met tonijn
- Gemarineerde zalmfilets met kruiden
- Gerookte zalm en gerookte heilbot
- Verse Hollandse maatjes
- Gerookte forelfilet
- Lentepastei
- Verse knapperige koude lentegroentjes
- Sausjes en aardappelsla

KIDSBUFFET

€ 6.75
p.p.

- Hamrolletje
- Rolletje kippenwit
- Half eitje
- Rolletje hespeworst
- Schelletje salami
- Sla en worteltjes
- Aardappelsla
- Mayonaise
- Ketchup

KOUDE BUFFET

Vanaf 8 personen.

€ 25.95
p.p.

- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gepocheerde zalm "belle vue"
- Gevulde tomaat met grijze garnaaftjes
- Gebakken rosbeef en gebakken varkensgebraad
- Beenham gekookt met asperges
- Filet d'ardenne
- Zelfgemaakte "pure" kippenwit
- Parma ham met meloen
- Italiaanse salami
- Gevuld ei op bretoense wijze
- Pastrami
- Tomaat mozzarella
- Langoustines
- Cruditeiten: tomaten, bloemkool, fijne boontjes, kiwi, druiven, komkommers, geraspte wortelen, appelsien, gemengde salades, ..
- Sausjes: cocktailsaus, tartaar
- Verse aardappelsla

Mooi gearneerd met verse groentjes, fruit en exotisch fruit!

FEESTBUFFET

Vanaf 8 personen.

€ 29.95
p.p.

- Huisgemaakte foie gras met Ardeense uienkonfijt en verse vijgen
- Carpaccio van vers rundsfilet met rucola, Parmezaanse kaas
- Tomaat met verse Noordzeegarnalen
- Beenham met verse asperges
- Gebakken wit-blauw
- Pastrami
- Frisse parmasalade balsamicovinaigrette als extractje
- Frisse scampisalade met zongedroogde tomaatjes
- Gepocheerde zalm
- Gerookte zalm en gerookte heilbot
- Gevuld eitje
- Frisse lenterolletjes met garnaaftjes en zoetzure dip
- Gerookte forelfilet
- Tomaat mozzarella
- Verse groentjes
- Sausjes
- Verse aardappelsla

*Voor verdere inlichtingen
staan wij steeds tot uw dienst!*



Uw delicatessenzaak bij uitstek!

Godshuislaan 45, 8800 Roeselare

T 051 25 01 58 – G 0476 98 43 76

nico.katrien@skynet.be

www.nicoenkatrien.be



Maandag t.e.m. zondag doorlopend open
van 7.45 tot 18.45 uur. Donderdag gesloten.