

GOURMET- EN FONDUESCHOTEL

Scampi-spiesje, rundstournedos, gemarineerde kip, brasvarmedaillon,
Kalf orlof, kruidenworst, hamburger
Sausjes: pepersaus, champignonsaus, tartaar, andalouse
Warme krieltjes, tomaat-komkommersla ,wortel-knolseldersla
Houthakkersbroodjes

€ 32/pp excl. BTW

SCHOTEL VAN VIS EN ZEEVRUCHTEN (vanaf 2 personen)

Gerookte heilbot, zalm Belle-Vue, tomaat garnaal, oesters, mosselen
Kokkels, gamba, langoustine, gerookte forel, krabvlees, 1/2 kreeft
Eitje, aardappelsla, komkommer, gemengde sla
Sausjes: tartaar, mayonaise, cocktail
Houthakkersbrood

€ 65/pp excl. BTW

AFHAALPUNTEN

Allemansbos 17
9420 ERPE

Ravenstraat 110
9255 BUGGENHOUT

UREN AFHAAL

Dinsdag 24/12 en 31/12 van 12u tot 14u
Woensdag 25/12 en 01/01 van 10u tot 12u

Levering vanaf € 200 | Alle prijzen zijn excl. BTW

GIO Foodevents | 0474 31 70 65 | info@giofoodevents.com | www.giofoodevents.com

AFHAALMENU'S EINDEJAARSFEESTEN



GIO Foodevents

Freelance chef Kok aan huis Catering

0474 31 70 65 | Allemansbos 17 - 9420 Erpe
info@giofoodevents.com | www.giofoodevents.com



ZALM - SINT-JAKOBSVRUCHT

Sashimi - sushi - wakame

of

RUND

Tataki - noedels - soja

of

AUBERGINE (vegan)

Tartaar - olijf - zwarte look

—

*ZEEWOLF

Risotto - boschampionns - kreeftensaus

of

*TRIO VAN KREEFT (+10€)

Armoricaïn - bisque - baverois

of

*BOSCHAMPIGNONS (vegan)

Risotto - gegrilde eringy - gebrande noten

—

HERT

Tortilla boudin - spitskool - witloof - grand veneur

of

KABELJAUWHAASJE

Puree - witloof - mosterdsaus

of

VEGAN STOOFPOT

Raz al hanout - zuiderse groenten - basmati

—

CHOCOLADE / HAZELNOOT

Baverois - cremeux - caramel

of

KAASBORD (+5€)

Toast - 5 kazen - chutney

of

PANNA COTTA (vegan)

Soja - hazelnoot - mango

VOORGERECHTEN

KOUDE VISSCHOTEL | Zalm "belle-vue" - gerookte zalm en heilbot
tomaat garnaal - gambas-oester

€ 15/pp

KREEFT | Belle-vue of a l'armoricaïn

Dagprijs

KOUDE VLEESSCHOTEL | Parmaham - carpaccio rund - mortadella
wildpastei - Italiaanse salami

€ 15/pp

SOEPEN

BISQUE SCHAALDIEREN

€ 8/0,5L

€ 14/1L

TOMATENSOEP

€ 5/0,5L

€ 9/1L

CHAMPIGNONSOEP

€ 6/0,5L

€ 11/1L

WITLOOFSOEP

€ 6/0,5L

€ 11/1L

VLEESGERECHTEN

HERT | Wintergarnituur - grand veneur

€ 30

WILDRAGOUT | Wintergroenten - boschampionn

€ 24

KALKOENROLLADE | Wintergroenten - oesterzwammen - rozijnen

€ 22

Bij de gerechten zijn gratin of amandelkroketten inbegrepen

VISGERECHTEN

KREEFT | A l'armoricaïne - groentenbrunoise - tagliatelle nero

Dagprijs

ZEEWOLF | Bospaddestoelen - risotto - garnaalboter

€ 24

KABELJAUW | Brandade - witloof - mosterdsaus

€ 30

DESSERTS

DESSERTASSORTIMENT

3 st/pp € 14 4 st/pp € 17 5 st/pp € 20

KAASBORDJE / -BUFFET | Chutney - brioche - notenbrood - confituur

€ 10/pp

KERSTBUCHÉ

€ 8/pp

IJSTAART

€ 9/pp

Deze gerechten zijn vanaf 10 personen verkrijgbaar.

Huur materiaal niet inbegrepen.

Prijzen zijn excl. BTW.

Ten laatste 1 week op voorhand bestellen.