

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

TRAITEURLIJST FEESTDAGEN



VOORGERECHTEN

Artisanale garnaalkroketten (2 st)	€ 14
Artisanale kaaskroketten (2 st)	€ 10
Scampi diabolique of lookroom (6 st)	€ 15
Zalm belle-vue	€ 16
Carpaccio hert	€ 14
Carpaccio rund	€ 12
Traaggegaard buikspek hoisinsaus	€ 18
Halve kreeft belle-vue of à l'armoricain	Dagprijs
Tartaar van watermeloen veggie	€ 12

SOEPEN

	0,5 L	1 L		0,5 L	1 L
Bisque schaaldieren	€ 8	€ 14	Tomatensoep	€ 5	€ 9
Champignonsoep	€ 6	€ 11	Witloofsoep	€ 6	€ 11

HOOFDGERECHTEN

Wildragout 400 gr / 800 gr	€ 20	€ 40
Vol-au-vent 400 gr / 800 gr	€ 16	€ 32
Stoofpotje varkenswang 400 gr / 800 gr	€ 19	€ 38
Kalkoenrollade portosaus		€ 20
Parelhoenfilet met boschampionsaus		€ 18
Everzwijnfilet met pepersaus		€ 22
Hertenbout grand veneur		€ 28
Woksotel VEGAN		€ 18

BIJGERECHTEN VLEES: warme groenten € 4/pp - gratin 500gr € 8
 verse kroketten € 0,40/st - gebakken krieltjes 500gr € 4
 aardappelpuree 500gr € 6 - savooipuree 500gr € 8

Scampi diabolique of lookroom (10 st)	€ 20
Kabeljauw in witte wijnsaus	€ 24
Tongscharrolletjes in garnaalsausje	€ 18
Kreeft belle-vue of à l'armoricain	Dagprijs
Zeebaars-nouilly prat	€ 22
Zalm in kruidensaus	€ 20

BIJGERECHTEN VIS: gestoofde prei 500gr € 4 - gestoofd grondwitloof 500gr € 6 - pasta 500gr € 4 - risotto prei 500gr € 8 - aardappelpuree 500gr € 6 - preipuree 500gr € 8

DESSERTS

Chocoladedessert	€ 10	Tiramisu	€ 10
Kerstbuche (vanaf 4 pers.)	€ 8/pp	Kaasbord	€ 16

TRAITEURLIJST FEESTDAGEN

Groepen 10+

VOORGERECHTEN

KOUDE VISSCHOTEL Diverse koude visbereidingen met cruditeiten	€ 17/pp
KREEFT Belle-vue of à l'armoricain	Dagprijs
KOUDE VLEESSCHOTEL Div. artisanale vleessoorten met cruditeiten	€ 17/pp

SOEPEN

BISQUE SCHAALDIEREN	€ 8/0,5L	€ 14/1L
TOMATENSOEP	€ 5/0,5L	€ 9/1L
CHAMPIGNONSOEP	€ 6/0,5 L	€ 11/1L
WITLOOFSOEP	€ 6/0,5L	€ 11/1L

VLEESGERECHTEN

HERT Wintergarnituur - grand veneur	€ 30
WILDRAGOUT Wintergroenten - boschampignon	€ 25
KALKOENROLLADE Wintergroenten - oesterzwammen - rozijnen	€ 22
DUO VARKENSWANG & SPEK Wintergroenten - Westmalle - zilveruitjes	€ 24

VISGERECHTEN

KREEFT A l'armoricaine - groentenbrunoise - tagliatelle nero	Dagprijs
ROODBAARS Bospaddestoelen - garnaalsaus	€ 26
KABELJAUW Witloof - mosterdsaus	€ 30
ZEEBAARS Prei - spinazie - nouilly prat	€ 18

BIJGERECHTEN INCL.: puree / gebakken krielaardappel / gratin dauphinois
risotto / pasta / aardappelkroket / friet

DESSERTS

DESSERTASSORTIMENT	3 st/pp € 14	4 st/pp € 17	5 st/pp € 20
KAASBORDJE / -BUFFET Chutney - brioche - notenbrood - confituur	€ 16/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.

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

€ 35/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, gemengde sla
Sausjes: tartaar, mayonaise, cocktail
Houthakkersbrood

€ 69/pp excl. BTW

AFHAALPUNTEN

GIO Foodevents
Allemansbos 17
9420 ERPE

GIO Foodevents
Stationsstraat 114
9260 SCHELLEBELLE

AFHAALMOMENTEN

Kerstavond | ERPE van 12u tot 14u - SCHELLEBELLE van 10u tot 12u
Kerstdag | ERPE van 10u tot 12u - SCHELLEBELLE van 10u tot 12u
Oudejaarsavond | ERPE van 10u tot 12u - SCHELLEBELLE van 12u tot 14u

Thuislevering vanaf € 100 | Alle prijzen zijn excl. BTW

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