

Afhaal eindejaar 2018 traiteur De Vrije Valk.



.....(naam)

..... (adres)

..... (telefoon/ Gsm) Email : .....

- |  |
|--|
| O Ik kom mijn bestelling afhalen op 24 / 12 / 2018 om ... U (tussen 15 en 18 u)        |
| O Ik kom mijn bestelling afhalen op 25 / 12 / 2018 om ... U (tussen 8 en 10.30u)       |
| O Ik kom mijn bestelling afhalen op 31 / 12 / 2018 om ... U (tussen 14.30 en 17.30 u ) |

***Feestelijke fondue schotel ( min 2p )***

runder -, kalkoen- en kalfsfilet, gehaktballetjes, worstjes en slavinkjes (min. 380g vlees pp.)  
incl. sauzen, **brood** , uitgebreid groentebuffet met oa: pasta, aardappelsalade, gemengde  
salade, komkommer, tomaat, wortel, koolsalade,...

Feestelijke fondue \_\_\_\_\_ x € 16.50 /p.p = \_\_\_\_\_

***Feestelijke Steengrill/ Raclette/ gourmet/ tepanyaki ( min. 4p )***

Zeebaars, gemarineerde scampi, cocquille en zalm  
Gemarineerde mini -lamsbrochette, kalfsfilet, kalkoenfilet en Argentijnse entrecôte  
raclettekaas, kwartelei, incl. warme en koude sauzen, kruidenboter, **brood** , saladebar, fijne  
groentjes klaar om te bakken, aardappelen.

Feestelijke grillshotel \_\_\_\_\_ x € 26.50 /p.p = \_\_\_\_\_

***Feestelijk koud buffet ( min. 4p )***

Gevarieerde visschotel met gerookte forel en gerookte zalm, gepocheerde Schotse zalm,  
tomaat gevuld met grijze garnalen, perzik tonijn, fantasie van Noordzeekrab feestelijk  
afgewerkt met gamba's , diepzeegarnalen en rivierkreeftjes in combinatie met een  
gevarieerde vleeschotel met de fijnste vleeswaren oa. Fijne Spaanse ham,  
coppa van everzwijn, paté van fazant, gerookte eend, gehaktballetjes , mini  
kippenborrelhapjes en rosbeef  
Incl. sauzen, **brood** , uitgebreid groentebuffet met oa: pasta, aardappelsalade, gemengde  
salade, komkommer, tomaat, wortel, koolsalade,...

Feestelijk koud buffet \_\_\_\_\_ x € 31.00 / p.p = \_\_\_\_\_

### *Kerstmenu: (enkel op 24 en 25 /12)*

Aperitiefhapje : farfale met truffel en bospaddenstoelen.

Voorgerecht : lauwe salade van wilde eend met porto, bonbon van epoïse, eendelever, appel en mosterdsalade

Tussengerecht : goudbrasem, savooïstoemp, witte wijnsaus en gemarineerde trostomaat

Hoofdgerecht: op lage temperatuur gegaard durocvarken met wintergarnituur en kroketten

Dessert: creatie van framboos met chocolade en pistache

Kerstmenu \_\_\_\_\_ x € 45.00 / p.p = \_\_\_\_\_

Kerstmenu zonder het voorgerecht \_\_\_\_\_ x € 38.00/p.p.

### *Nieuwjaarsmenu: ( enkel op 31/12)*

Aperitiefhapje : farfale met truffel en bospaddenstoelen.

Voorgerecht : Fijne Spaanse ham met tomaat, radijs, burrata en ramenar

Tussengerecht : mooie meid ( heekfilet) – stampot – erwten – jus van aardpeer

Hoofdgerecht: duo van kalfs, rode biet, knolselder en kroketten

Dessert: creatie van framboos met chocolade en pistache

Nieuwjaarsmenu \_\_\_\_\_ x € 45.00 / p.p = \_\_\_\_\_

Nieuwjaarsmenu zonder het voorgerecht \_\_\_\_\_ x € 38.00/p.p.

*We houden rekening en passen het menu aan voor tijdig doorgegeven allergieën.*

*Gelieve contant te betalen bij afhaling.*

*Restaurant -Foodcafé -traiteur - feestzalen De Vrije Valk*

St. Lambertusstraat 10, Alt- Hoeselt 0479/615184 012/393396

[info@devrijevalk.be](mailto:info@devrijevalk.be)

<http://www.devrijevalk.be>

