



AMUSES

- Mousse van everzwijn
-
- Witte & zwarte pens, gekarameliseerde appeltjes en Luikse siroop
-
- Mini kaaskroketje (1 stuk)
-
- Mini garnaalkroketje (1 stuk)
-
- Taboulé en crème van geitenkaas (glaasje)
-
- Mousse van gerookte zalm (glaasje)
-
- Mini-bagel met gerookte zalm, kruidenkaas en guacamole
-
- Mini-bagel met tomaat en parmezaan
-
- Mini-bagel met verse roomkaas en bieslook
-
- Bladerdeeg met zalm, dille en vissaus
-
- Bladerdeeg met wildragout
-
- Bladerdeeg met Mechelse koekoek

assortiment van 4 hapjes naar keuze: 7,20 euro/pp

VOORGERECHTEN

- Halve babykreeft belle-vue 24,00 euro/pp
-
- Garnaalkroketten (2 stuks/pp) 11,50 euro/pp
-
- Gerookte zalm met uisnippers en gehakte peterselie 14,00 euro/pp
-
- Gerookte zalmrug met mousse van forel, paling en zure room 16,00 euro/pp
-
- Harmonie van haasje gerookte zalm met zalm gravad lax, citroenparels, emulsie van limoen en yoghurtcrème 18,00 euro/pp
-
- Scampi's (6 stuks) en bisque grijze garnalen 14,00 euro/pp
-
- Kaaskroketten (2 stuks/pp) 8,50 euro/pp
-
- Harmonie van ganzenlever, gerookte eendenborst, reebokpastei, emulsie van rode biet en vijg 18,00 euro/pp

SOEPEN

- Velouté van witloof, grijze garnalen, boursin 16,00 euro/liter
-
- Bospaddenstoelenroomsoep met fazant 15,00 euro/liter
-
- Crème van wortel & pastinaak, koriander en croutons 13,00 euro/liter
-
- Crème van pompoen en croutons 13,00 euro/liter

HOOFDGERECHTEN

- Scampi's (9 stuks) met bisque van grijze garnalen, groentjulienne en tagliatelli 18,00 euro/pp
-
- Grietfilet met jonge prei/wortel, witte wijnsaus en kruidenpuree 23,00 euro/pp
-
- Hindenragout met wildgarnituur en amandekroketten 18,00 euro/pp
-
- Fazantenfilet gevuld met bosvruchten, wildgarnituur en gratin 23,00 euro/pp
-
- Kalkoenrollade met wintertooi, bospaddenstoelensaus en pommes parisiennes 16,00 euro/pp
-
- EVENEENS APART TE BESTELLEN
Wildgarnituur: witloof, peertje in rode wijn, appeltje met veenbessen en knolselderpuree 6,00 euro/pp

DESSERTS

- Meringue met rode vruchten, biscuit en mousse van aardbeien 8,90 euro/pp
-
- Peer met chocolade, brownie en crème van advocaat 8,90 euro/pp

KERSTMENU

- Bagel
- Witte / zwarte pens
- Mousse van everzwijn
-
- Gerookte zalmrug, mousse van forel, paling en zure room
-
- Crème van wortel & pastinaak, koriander en croutons
-
- Kalkoenrollade met wintertooi, bospaddenstoelensaus en gratin
-
- Kerstbiscuit

39,00 euro/pp
22 december tot 25 december

- Bagel
- Mousse gerookte zalm
- Taboulé crème geitenkaas
-
- Harmonie van haasje gerookte zalm, zalm Gravad Lax, citroenparels, emulsie van meloen en yoghurtcrème
-
- Harmonie van ganzenlever, reebokpastei, eendenborst, emulsie van rode biet en vijg
-
- Velouté van witloof met grijze garnalen en boursin
-
- Grietfilet met jonge prei/wortel, witte wijnsaus en kruidenpuree
-
- Fazantenfilet gevuld met bosvruchten, wildgarnituur en gratin
-
- Peer, chocolade, brownie en crème van advocaat

47,00 euro/pp
22 december tot 6 januari

EINDEJAARSMENU

Bestellen kan telefonisch of via mail.
Let wel, uw bestelling zal pas definitief zijn nadat u van ons een bevestigingsmail hebt ontvangen.

Kerstdagen: bestellen tot 20 december om 12u30
Oud/nieuw: bestellen tot 27 december om 12u30

Afhaling kerstavond / oudejaarsavond:
16u00- 18u00
Afhaling kerstdag / nieuwjaarsdag:
10u00- 12u00
Afhaling koude schotel kerstdag / nieuwjaarsdag:
11u00- 12u00

Betalen kan cash of via mobile app.

Wij wensen u alvast een vrolijk kerst en een gelukkig 2020.

Smakelijk eten
Jeroen & Nick

Ninoofsesteenweg 73
1500 Halle

TEL: +32475 93 96 21
EMAIL: info@surplacecatering.be
www.surplacecatering.be

FACEBOOK: [SurPlaceCatering.be](https://www.facebook.com/SurPlaceCatering.be)

CONTACT

KOUDE SCHOTEL

- Tomaat / krab / grijze garnalen
- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gegrilde gamba
- Pêche tonijn
- Gegrilde beenham
- Parmaham / meloen
- Rosbief
- Varkensgebraad
- Kalkoenfilet met kruiden

Min. 4 personen: 29,50 euro/pp

KINDEREN

- Balletjes in tomatensaus
-
- Stoofvlees
-
- Vol-au-vent

7,00 euro/pp per gerecht

SAUZEN

- Witte wijnsaus
-
- Bisque grijze garnalen
-
- Wildsaus
-
- Bospaddenstoelensaus

9,50 euro/0,5 liter