

Versierde zalmshotel per persoon € 22,00

(te bestellen vanaf 2 personen)

Zachtgekookte roze zalm –
glaasje grijze garnalen – zalmeitje
pandalusgarnalen – gamba – forelmousse
asperges met ham – meloen met ham –
gebakken kip – rundsgebraad
Rauwe groenten – cocktailsaus & mayonaise
– aardappelslaatje

Koud buffet per persoon € 28,00

(te bestellen vanaf 4 personen)

Zachtgekookte roze zalm –
glaasje grijze garnalen – zalmeitje
Langoustine – pandalusgarnalen –
2 gamba's – forelmousse
Maatjes – makreel – rivierforel – sproutfilet
asperges met ham – meloen met ham –
gebakken kip – rund- en ardeens gebrad
Rauwe groenten – cocktailsaus & mayonaise
– aardappelslaatje


Toevoeging van gerookte zalm,
heilbot & paling € 8

Bestellingen

Bestellen: info@zandberghoeve.be

Telefoon: 050/35.28.20

www.zandberghoeve.be

Like us on facebook Zandberghoeve 

Bestellingen voor 24 en 25 december worden
ten laatste doorgegeven 20 december.

Bestellingen voor 31 december en 1 januari
worden ten laatste doorgegeven 27 december

Voor de bereide gerechten gebruiken wij
hoofdzakelijk eigen materialen en dit tegen
waarborg.

Betaling met bancontact of cash.

Afhalingen

De donderdag tussen 14u30 en 17u30

De vrijdag tussen 9u en 12u

Zandberghoeve
Zandberg 12
8730 Oedelem

Traiteurfolder
2020 – 2021

Zandberghoeve
RESTAURANT TEAROOM FEESTZALEN

Aperitief per liter

Aperitief maison	€ 25,00
Picon vin blanc	€ 16,00

Soepen per liter

Pompoensoep	€ 5,00
Tomatensoep met balletjes	€ 5,00
Courgettesoep	€ 5,00
Knolseldersoep	€ 5,00

Tapasbord per persoon € 10,00

2 dips – trommelstokjes,
olijven, zongedroogde tomaten,
rillette met stokbrood, serrano ham,
coppa, ardeense ham, 2 soorten salami,
camembert en huisgemaakte bitterballen

Koude voorgerechten per persoon

Fijn versierde garnalensalade	€15,00
Carpaccio van rund, rucola, pijnboompitten, pesto van basilicum, afgewerkt met foie gras en parmezaan	€ 14,00
Gerookte visschotel met zalm, heilbot, paling, & forel	€15,00
Halve kreeft Belle Vue	€21,00

Warme voorgerechten per persoon

Huisgemaakte kaaskroketten 2 stuks	€ 6,00
Huisgemaakte garnaalkroketten 2 stuks	€ 8,00
Gegratineerde sint-jacobsvruchten	€ 12,00
Pannetje zeevruchten	€ 13,00
Tongrolletjes met normandische saus	€ 13,00
1/2 kreeft met provençaalse kruiden	€ 20,00

Warme visgerechten per persoon

Pannetje zeevruchten	€ 19,00
Tongrolletjes met normandische saus en groentenslaatje	€ 19,00
Kreeft met provençaalse kruiden	€ 41,00
Gratin van griet met prei	€ 19,00
Paling in room / groen of gebakken met groentjeslaatje	€ 24,00

Warme vleesgerechten prijzen per persoon

Varkenshaasje met pepersaus en groentenboeket	€ 16,00
Orloffgebraad met groentenboeket	€ 14,00
Lamskroontje met groentenboeket	€ 20,00
Kalfshaasje met bieslooksous en groentenboeket	€ 22,00
Hertenkalf met wildsaus en groentenboeket	€ 21,00

Keuze huisgemaakte aardappelbereidingen

Pommes duchesse / gratin Dauphinois
Aardappelkroketten / frietjes

Aardappelbereidingen huisgemaakt

Frietten (voorgebakken)	€ 3,00 / kg
Aardappelkroketten (6 stuks)	€ 1,80 / p.p.
Gratin Dauphinois	€ 1,80 / p.p.
Pommes duchesse (3 stuks)	€ 1,50 / p.p.

Voor de kleinsten

Vol au vent	€14,00 / kg
Gehaktballetjes in tomatensaus	€10,00 / kg

Dessert per persoon

Chocolademousse	€ 4,50
Tiramisu met speculoos	€ 4,50
Baverois met rode vruchten	€ 4,50