

Brasserie Gerstenhof

Feestfolder

2018/2019 (geldig vanaf 15/12 t.e.m. 31/01/2019)

Enkel traiteur gerechten, aanbod brasserie is terug te vinden op www.gerstenhof.be

Hapjes

Variatie ovenhapjes	€1,00/st.
Variatie koude lepelhapjes	€1,50/st.
Diepe Zeeuwse oester	€2,00/st.

Proeversbordje 1

- Zalmousse met foreleitjes
- Italiaanse ham met Turkse vijg
- Spiesje van tijgergarnaal

€7,50/st

Proeversbordje 2

- Spiesje van tijgergarnaal
- Geitenkaasje met hamjasje
- Tomaat-garnaaltje

€7,50/st.

Aperitiefschotel (vanaf 4p)

- 4 koude lepelhapjes
- 4 aperitiefglaasjes
- 4 aperitiefspiesjes
- 8 ovenhapjes
- 4p rauwkostgroentjes met dip
- 4p tapas

€12,50/p

Tapasschotel (vanaf 2p)

Bierplank: kaas, salami, uitjes, augurkjes, mosterd	€10,00/st
Spaanse: Gandaham, chorizo, parmezaan, ...	€10,00/st
Griekse: Calamares, feta, scampi, tzaziki, ...	€14,00/st
Belgische: Breydelham, Brugse kop, Affligemse kaas, ...	€14,00/st
Tapa delux: mengeling van alles	€16,00/st

Kinderaperitief

- mini hamburger
- kippenspiesje

€3,00/P

- Pizza
- kaas en salami bordje

Koude voorgerechten

- Waaier van gerookte eend met ganzenlever, noten en turkse vijgen	€13,50/st
- Terrine van ganzenlever met winergarnituur en kramiek	€16,00/st
- Rundcarpaccio op klassieke wijze	€12,00/st
- Tartaar van licht gerookte zalm met granny smith, dille en kwartelei	€12,00/st
- Italiaanse ham met meloenparels, turkse vijg en zachte geitenkaas	€12,00/st
- Carpaccio van zalm met limoen en een speels slaatje	€15,00/st
- ½ kreeft Belle-Vue	€25,00/st

*Alle voorgerechten zijn feestelijk gegarneerd met passende garnituur

Soepen

	1p	1/2L	1L.
Tomatensoep met balletjes	€1,50	€2,50	€3,00
Kreeftensoep	€1,50	€2,50	€3,00
Bloemkoolsoep met gerookte zalm	€1,50	€2,50	€3,00

Warme voorgerechten

Huisgemaakte kaaskroket	€1,75/st
Huisgemaakte garnaalkroket	€2,50/st
Gegratineerd vispannetje	€13,00/st
Gegratineerde Sint Jakobsvruchten in de schelp	€15,00/st
Scampi Look (6st)	€14,00/st
Scampi Maison (6st)	€14,00/st
Tongrolletjes op zijn Normandisch	€15,00/st
Kabeljauw a la flamande	€15,00/st
Stoofpotje van kwartel	€15,00/st

*Alle voorgerechten zijn feestelijk gegarneerd met passende garnituren.

*Assortiment luxe broodjes (onbelegd) (4st/p) €2,00/p

Hoofdgerechten vis

Gegrilde zalm met tuinkruidensaus	€19,00/st
Tongrolletjes op zijn Normandisch	€19,00/st
Wok van scampi met tagliatelle (10stuks)	€18,00/st
Kabeljauw à la flamande	€25,00/st
Stoofpotje van vis	€25,00/st

Gegrilde halve kreeft met griekse pasta €27,00/st

Hoofdgerechten vlees

Fazant Brabaçonne	€25,00/st
Filet pure van everzwijn op Ardeense wijze	€30,00/st
Roodpootpatrijs	€22,00/st
Argentijnse Rib-eye	€30,00/st
Filet pur van paard	€25,00/st
Ribbetjes gemarineerd of pikant	€18,00/st

*Keuze uit Champignon, peper-, roquefort-, pikante-, natuursaus

Alle hoofdgerechten zijn voorzien van passende groentjes of fruitgarnituur en een aardappel of pastagerecht.

De gerechten dienen opgewarmd te worden op 170°C en nadien gedresseerd te worden op het bord.

Kindergerechten

Kip met appelmoes	€8,00/st
Balletjes in tomatensaus	€8,00/st
Visticks met spinazie puree	€8,00/st
Spaghetti bolognaise	€8,00/st
Kinderribbetje	€8,00/st
Kindersteak	€8,00/st

Zalmschotel (vanaf 2p) aan €20,00/p

Gepocheerde zalm, tomaat-garnaal, gerookte forel, visterrine, scampisalade, perzik met tonijn, rivierkreeftje, gevuld eitje, fruit, sausjes

Toeslag ½ gegarneerde babykreeft €15,00/p
Oesters €2,00/stuk

De schotel is voorzien van aardappelsalade, pasta, worteltjes, komkommer, salade, groentjes en sausjes

Buffetten (vanaf 2p)

Koude vis en vleesbuffet aan € 25,00/p

Gepocheerde zalm, tomaat-garnaal, perzik tonijn, gerookte forel, gerookte zalm, gerookte heilbot, rivierkreeft, gevuld eitje, italiaanse ham met meloen, boerenpastei, gegrilde kip, varkensgebraad en fruit

Koud Nieuwjaarsbuffet aan € 30,00/p

Gepocheerde zalm, tomaat-garnaal, perzik tonijn, gerookte forel, gerookte zalm, gerookte heilbot, visterrine, rivierkreeft, gevuld eitje, italiaanse ham met meloen, boerenpastei, gegrilde kip, varkensgebraad, carpaccio van rund, salade van gerookte eendenborst en fruit

Koud vleesbuffet aan €18,00/p

Gegrilde kip, boerenpastei, italiaanse ham met meloen, carpaccio van rund, varkensgebraad, gerookte eendenborst, gevuld eitje en fruit.

Toeslag ½ gegarneerde babykreeft €15,00/p

Alle buffetten zijn voorzien van aardappelsalade, pasta, groentjes en sausjes

Menu's

Menu 1 € 45,00/p

Tartaar van coquilles met gebakken scampi

Traktatie van de chef

Gegrild everzwijn met warme groenten, jaegersaus en gratin dauphinois

Home made kerst gebakje met chocolade

Menu 2 € 45,00/p

Coquille Saint-Jacques in zijn schelp op normandische wijze

Traktatie van de chef

Edelree gegrild met puree van knolselder, winterse groenten en sausje op basis van Mc-chouffe

Spetterend Nieuwjaarsdessertje met rood fruit

Menu 3 €30,00/p

Kreeftensoep met Armagnac

Kangoeroe met oude portsaus, warme groenten en gekarameliseerde aardappelen

Home made kerst gebak

Feestbroodjes

€3,00/st.

Assortiment lekkere kleine feestbroodjes voorzien van divers vis- en vleesbeleg. Alle broodjes zijn gegarneerd met een sausje, eitje en groentjes. Het aantal broodjes kiest u zelf (aanbevolen 4/p) en wij pakken deze feestelijk in!

Feestgebak.

Chocolade biscuitrol met kerstgarnituur (6/pers)

€10,00

Nieuwjaarsdessert

€5,00/st

Cupcakes

€3,50/st

Poffertjes (6stuks)

€3,00/st

Hoe bestellen?

24/12 en 25/12 graag bestellen voor 17/12

31/12 en 01/01 graag bestellen voor 24/12

Alle andere dagen gelieven 1 week op voorhand te bestellen, prijzen geldig vanaf 15/12 t.e.m. 31/01/2019

Graag bestellen via e-mail of telefonisch aan een levende stem tussen 15 en 18u of info@gerstenhof.be 0494 90 35 91 of 0479 30 04 44 met de vermelding naam, telefoonnr, aantal personen en de gewenste gerechten. Onvolledige bestellingen worden niet opgenomen.

Wanneer af halen?

24/12 en 31/12 tussen 13u en 15u

25/12 en 01/01 tussen 10u en 11u

adres Gerstenstraat 12a, 9320 Erembodegem

geen vervoer? in uitzonderlijke gevallen mits afspraken kan geleverd worden.