

## Gezellig Tafelen

<b>Gourmet</b>	€ 9,75 pp
Biefstuk, lamskoteletje, hamburgertje varkensgebraad met spek, kaasburgerdje, cordon bleu, chipolata, brochetje en kalkoenlapje	
<b>Gourmet de luxe</b>	€ 10,50 pp
Gemarineerd biefstukje, potje gyros, gemarineerd kalkoenlapje, ardeens gebrad, eitje met spek, lamskoteletje, kipsnitsel, mergeuze, brochetje en een spekburger	
<b>Steengrill</b>	€ 10,50 pp
Filet mignon, gemarineerd biefstukje, lamskoteletje, kalkoenlapje, kalflapje gemarineerde kippenfilet, varkenshaasje met spek, brochetje, chipolata en mergeuze	
<b>Fondue</b>	€ 8,75 pp
Runds-, kalkoen-, varkensvlees, 3 gepaneerde gehaktballetjes, gehaktballetjes met spek, blinde vinkjes en een kaasballetje	
<b>NIEUW! Fondue gemarineerd</b>	€ 9,75 pp
Idem fondue maar de 3 vleessoorten zijn gemarineerd	

<b>Fondue van de chef</b>	€ 10,50 pp
Runds-, kalkoen-, varkensvlees, 6 gepaneerde gehaktballetjes, gehaktballetjes met spek, blinde vinkjes, kaasballetje, grillworst en witte worst	
<b>NIEUW! Fondue van de chef gemarineerd</b>	€ 11,50 pp
Idem fondue maar de 3 vleessoorten zijn gemarineerd	
<b>Fondueballetjes</b>	€ 13/kg
<b>Kinderfondue</b>	€ 3,80 pp
Kalkoenvlees, 6 gepaneerde gehaktballetjes en een kaasballetje	
<b>Kindergourmet</b>	€ 4,20 pp
Hamburgerdje, chipolata, brochetje en kalkoenlapje	
<b>Sauzen</b>	€ 1,80 per potje
Cocktail, zigeuner, andalouse, tartaarsaus, bearnaise en currysaus	
<b>BIJ GOURMET, STEENGRILL OF FONDUE BIEDEN WIJ AAN...</b>	
<b>Groentenschotel</b>	€ 3,20 pp
Gemengde salade, tomaatjes, geraspte wortelen, knolseldersalade, boontjes, komkommerblokjes met een potje vinaigrette	
<b>Luxe groentenschotel</b>	€ 3,60 pp
Aardappelsalade, gemengde salade, tomaatjes, geraspte wortelen, knolseldersalade, boontjes, komkommerblokjes met een potje vinaigrette	
<b>Warme groentenkrans</b>	€ 3,95 pp
Gestooft willoof - gekarameliseerde wortelen met ui en peterselie boontjes met spek - bloemkool met kaassaus	

## Teppanyaki

### VIS

Shikoku scampi  
Sendai zalmfilet  
Hokkaido coquille  
Fukui kabeljauwhaasje  
Lemonpeper ananas

### VLEES

Yamato varkenshaasje met spek  
Kushiyaki kalkoenfilet  
Tandoori eendenborst  
Takoyaki biefstukje  
Brazade kippenhaasje  
Mergeuze worstje

**€ 17,20 pp**

(vanaf 4 personen)

### Sausjes

Thaise saus  
Currysaus  
Sweet chili saus

Met teppanyaki blijft u lekker zitten bij uw gasten want u bakt alles gewoon aan tafel op een bakplaat. Het menu bestaat uit verschillende soorten vis en vlees, verse groentjes en wordt aangevuld met noedels, rijst en sausjes.

**Bakgroentjes voor bij de Teppanyaki** € 4 pp  
wordt geserveerd in een ovenschotel (35min op 140 C)  
Broccolirosjes, sojascheuten, gewokte aubergine- en courgetteblokjes en wortelschijfjes

### RIJST EN NOEDELS

Noedels & gebakken rijst

## Buffetten

Te verkrijgen vanaf 8 personen

### Vleeschotel

€ 8,90 pp

Asperges in een jasje van ham, Italiaanse ham, rosbeef, eigenbereide kasselrib, kipfilet, salami, gebakken kippenboutje gearneerd met vers fruit

### Koud buffet

€ 14,50 pp

Opgevulde tomaat met grijze garnalen, kipfilet gevuld eitje met tonijnsalade en gebakken scampi, salami asperges in een jasje van ham, Italiaanse ham, rosbeef, eigenbereide kasselrib, gebakken kippenboutje met aangepaste groentjes, aardappelsalade sausjes gearneerd met vers fruit

### Luxe buffet

€ 17,50 pp

Gepocheerde zalm, gerookte zalm met gesnipperde uitjes, opgevulde tomaat met grijze garnalen, kipfilet, salami, rosbeef, gevuld eitje met tonijnsalade en gebakken scampi, Italiaanse ham, asperges in een jasje van ham, eigenbereide kasselrib, gebakken kippenboutje met aangepaste groentjes, aardappelsalade, sausjes, gearneerd met vers fruit

### Breughelmaal

€ 12 pp

(Niet beschikbaar tussen kerst en nieuwjaar)

Een breughelmaal bestaat uit verschillende soorten vlees, augurkjes, zilveruitjes, smout, mosterd en pickles. Droge worstjes, bloedworst of Spaanse salami pur porc grof gesneden, grillworst, gebakken kippenboutje, rauwe en gekookte ham, preskop, gebakken houthakkerspek, kalfsbrood, paté van de chef, Ardense salami, mosterdspek en een roerei met spek

### Breughelmaal met groentjes

€ 15 pp

(Niet beschikbaar tussen kerst en nieuwjaar)

Een breughelmaal bestaat uit verschillende soorten vlees, augurkjes, zilveruitjes, smout, mosterd en pickles. Droge worstjes, bloedworst of Spaanse salami pur porc grof gesneden, grill-worst, gebakken kippenboutje, rauwe en gekookte ham, preskop, gebakken houthakkerspek, kalfsbrood, paté van de chef, Ardense salami, mosterdspek en een roerei met spek. Met aangepaste groentjes en gebakken krielaardappelen

## Kaasschotels

### Hoofdgerecht

€ 10,50 pp

### Dessert

€ 6,50 pp

Aangepaste, Belgische, Franse,... kazen mooi op een draaiplank gearneerd en afgewerkt met een waaijer van vers fruiten en noten.

## WARME BEENHESP

### Ambachtelijk

vanaf 15 personen

### gekookte beenhesp

€ 14 pp

### Aardappelgratin

### Warme saus

(honing-mosterd of champignon of pepersaus)

### Warme groentjes

Bloemkool in kaassaus

Boontjes met gebakken uitjes en spek

Worteltjes

Of

### Koude groentjes

Geraspte wortelen

Tomatenstukjes

Knolseldersalade

Gemengde salade

Komkommerblokjes

Wordt geleverd met

een hespenhouder of plank met mes