



Kerst en eindejaars menu's

2017 - 2018





Menu's

Prijs in euro
per persoon

Menu 1

26,00

Zeevruchtencocktail

Tomatenroomsoep met balletjes

Gebraiseerde kalkoenfilet met bessenroomsaus en peertjes of

Gebraiseerde kalkoenfilet met champignonroomsaus en
wintergroentjes

Huisgemaakte kroketjes

Tiramisu met Hasseltse speculaas

Menu 2

41,00

Vitello tonato

Kreeftenroomsoep

Hertenkalffilet met wildroomsaus

Stoofpotje van vergeten groenten en kroketjes

Dessert Royal

Menu 3

27,00

Tongrolletjes Dugléré

Agnes sorel roomsoep

Varkenshaasje met peperroomsaus

Wintergroenten, huisgemaakte kroketjes

Pana cotta met rode vruchten



Prijs in euro
per persoon

Menu 4

21,00

Koninginnehapje
Tomatenroomsoep met balletjes
Varkensgebraad met vleessaus
Wintergroenten, huisgemaakte kroketjes
Chocolademousse

Menu 5

39,00

Gemarineerde zalm met dille
Pompoenroomsoep
Everzwijnfilet met boschampignonsaus
Stoofpotje van vergeten groenten
Huisgemaakte kroketjes
Crème brûlée met baileys en banaan

Kindermenu

11,00

Tomatenroomsoep met balletjes
Koninginnehapje
Huisgemaakte kroketjes
Chocolademousse

In al de menu's kunnen de kroketjes vervangen worden door
gegratineerde aardappelen of krielaardappeltjes met rozemarijn +€ 1

Al de gerechten zijn gemakkelijk op te warmen en zo klaar
om op tafel te zetten



Buffetten

Prijs in euro
per persoon

Koud Buffet 1

24,00

Zalm belle vue	Roomeitjes
Tomaat garnaal	Aardappelsla
Scampi's	Wortelsla
Gevulde visschelp	Seldersla
Gegrild haantje	Komkommersla
Gebakken rosbief	Fruit
Gebakken kalkoenfilet	Cocktailsaus
Ardeense ham met meloen	Mayonaise
Beenham met groene asperges	Broodjes

Koud Buffet 2

27,00

Zalm belle vue	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Scampi's	Seldersla
Hawaiaanse tongfilets	Komkommersla
Gegrild haantje	Rode bietensla
Gebakken varkensgebraad	Fruit
Gebakken rosbief	Tartaar
Ardeense ham met meloen	Mayonaise
Beenham met groene asperges	Cocktailsaus
Roomeitjes	Broodjes



Prijs in euro
per persoon

Koud Buffet 3

19,00

Zalm belle vue	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Gegrild haantje	Seldersla
Gebakken rosbief	Fruit
Gebakken varkensgebraad	Mayonaise
Paté van het huis	Cocktailsaus
Beenham met groene asperges	Broodjes
Roomeitjes	

Koud Buffet 4

35,00

Gemarineerde zalm met dille	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Langoustines	Seldersla
Noorse visschotel	Komkommersla
Hawaiaanse tongfilets	Rode bietensla
Gevulde visschelp	Mayonaise
Gebakken geitenkaas met honing	Cocktailsaus
Parmaham met meloen	Tartaar
Kipfilet met vers fruit	Broodjes
Varkenshaasje met graanmosterd	
Carpaccio van ossehaas met ruccola	
Roomeitjes	



Prijs in euro
per persoon

Vis Buffet

33,00

Hawaiaans tongrolletje	Aardappelsla	
Zalm belle vue	Wortelsla	
Tomaat garnaal	Seldersla	
Gestoomde Lotte	Komkommersla	
Gevulde visschelp	Mayonaise	
Scampi's	Tartaar	
Langoustines	Cocktailsaus	
Gerookte zalm	Broodjes	
Gerookte heilbot		
Gerookte forel		
+ 1/2 kreeft belle vue		+€ 15

Koud en warm Buffet 1

Zalm belle vue	Aardappelsla	
Tomaat garnaal	Wortelsla	
Scampi's	Seldersla	
Gegrild haantje	Komkommersla	
Gebakken rosbief	Fruit	
Gebakken varkensgebraad	Mayonaise	
Beenham met groene asperges	Cocktailsaus	
Roomeitjes	Broodjes	
Kalkoenfilet met sinaasappelsaus en varkenshaasje met pepersaus		25,00
OF		
Tongrolletjes dugléré en everzwijn filet met wildroomsaus		30,00
Gegratineerde aardappelen		+€3
Wintergroenten		+€4



Prijs in euro
per persoon

Koud en warm Buffet 2 (vanaf 10 pers.) **32,00**

Tomaat met mozzarella	Aardappelsla
Carpaccio met rucola en parmesaan	Wortelsla
Penne met zeevruchten	Seldersla
Tomaat garnaal	Komkommersla
Roomeitjes	Mayonaise
Scampisalade met zongedroogde tomaat	Cocktailsaus
Kip met sinaasappel	Broodjes

Kalkoenfilet met sinaasappelsaus
Varkenshaasje peperrroomsaus
Tongrolletjes met fijne groentjes
Gegratineerde aardappelen
Wintergroenten

Gourmet, Steengrill of Fondueschotel **18,00**

300 gr vlees pp	Aardappelsla
Runds, kalkoen, kip, varkens	Wortelsla
100gr vis (zalm,scampi's) + € 4pp	Seldersla
	Komkommersla
	Gemengde sla met tomaat
	Cocktail, curry, bbq saus
	Stokbrood



Aparte Gerechten

Aperitief hapjes

Warme hapjes: kip, kaas, vis	€ 1,00 per stuk
Amuseglaasje met rivierkreeftjes	€ 1,80 per stuk
Aperitefbordje 3 hapjes (amuseglaasje,scampi's, degustatielepel)	€ 7,00 per stuk
Quiche Loraine	€ 1,50 per stuk
Mini tortilla wrap	€ 1,80 per stuk
Degustatielepel	€ 1,80 per stuk
Scampi's met spekjes en mosterd honing saus (2 stuks)	€ 4,00 per potje
Aperitief schotel met assortiment van 15 hapjes	€ 28,00 per schotel

Voorgerechten

Zeevruchtencocktail	€ 9,00 pp.
Tongrolletjes Dugléré	€ 12,00 of 16pp (HS)
Vitello Tonato	€ 10,00 pp.
Gemarineerde zalm met dille	€ 14,00
Koninginnehapje	€ 4,00 pp.

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 2,50 pp.
Pastinaaksoep	€ 4,00 pp.
Agnes Sorelroomsoep	€ 3,00 pp.
Kreeftenroomsoep	€ 7,00 pp.
Pompoenroomsoep	€ 3,00 pp.



Hoofdschotels

Kalkoenfilet met bessenroomsaus en gevulde peertjes	€ 14,00 pp.
Kalkoenfilet met champignonroomsaus en wintergroentjes	€ 14,00 pp.
Hertenkalffilet met wildsaus en stoofpotje van vergeten groenten	€ 25,00 pp.
Varkenshaasje peperroomsaus en wintergroentjes	€ 15,00 pp.
Everzwijnfilet met boschampignonsaus en stoofpotje van vergeten groenten	€ 21,00 pp.
Varkensgebraad met vleessaus en wintergroentjes	€ 13,00 pp.
Everzwijn filet Grand Veneur	€ 21,00 pp.

Aardappelen en Groenten

Huisgemaakte kroketjes	€ 0,35/stuk
Gegratineerde aardappelen	€ 3,00 pp.
Krielaardappeltjes met rozemarijn	€ 3,00 pp.
Stoofpotje van vergeten groenten	€ 4,00 pp.
Wintergroentjes	€ 4,00 pp.

Nagerechten

Chocolademousse	€ 3,00 pp.
Crème brûlée met baileys en banaan	€ 4,50 pp.
Pana cotta met rode vruchten	€ 5,00 pp.
Dessert Royal	€ 4,00 pp.
Tiramisu met Hasseltse speculaas	€ 4,00 pp.





Beste klant,

gelieve tijdig uw bestelling te plaatsen:
Kerstmis: vóór 21 december
nieuwjaar: vóór 28 december

Dit kan ook telefonisch
op het nummer:

011 21 12 94

Of via mail:

info@traiteurrobby.be

24 december open tot 17u
25 december open tot 14u
26 december open tot 14u
31 december open tot 17u
1 januari open tot 12u