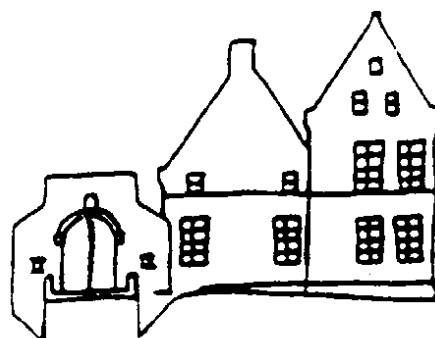


Bestelformulier Traiteurdienst

Eindejaarsfeesten 2017-2018

Hof van Riemen

Orshagenstraat 11
 2220 Heist-op-den-Berg
 Telefoon 015/24.30.90
 Email info@hofvanriemen.be
 Iban BE91-7765-9997-2076



Maak uw keuze uit onze afhaalgerechten of menu's in deze brochure. Duid uw keuzes aan met duidelijke vermelding van het aantal personen. Gelieve uw gegevens nauwkeurig in te vullen, zodat wij u kunnen contacteren bij eventuele vragen.

U kan dit formulier opsturen, mailen of persoonlijk komen binnenbrengen. Graag ontvangen wij uw bestelling minimaal 5 dagen voor afhaling.

Duid hier de gewenste afhalingsdatum aan!

andere dagen of uren kunnen eventueel na overleg

<input type="checkbox"/>	Kerstavond	Zo 24 december	Tijdstip : (Tussen 16u en 18u)
<input type="checkbox"/>	Kerstdag	Ma 25 december	Tijdstip : (Tussen 9u en 11u)
<input type="checkbox"/>	Oudejaarsavond	Zo 31 december	Tijdstip : (Tussen 16u en 18u)
<input type="checkbox"/>	Nieuwjaarsdag	Ma 1 januari	Tijdstip : (Tussen 9u en 11u)

Naam :

Adres :

Postcode : Plaats :

Telefoonnummer :

E-mail :

Datum van bestelling : / /

Handtekening :

Opgelet! Uw bestelling is pas definitief na het betalen van een voorschot van 50% van de totale som, cash of op onze rekening met vermelding van uw naam. Het resterende bedrag wordt betaald bij het afhalen van de gerechten. Voor toebehoren wordt een kleine waarborg aangerekend die u terugkrijgt na het binnenbrengen van het uitgeleende materiaal.

Prijs Aantal

Aperitief		
Champagne Launois Dorine "Blanc des Blancs" <i>Prachtig parelend, perfect aperitief! Ook mooi als cadeau : zeer luxe fles.</i>	€40	
Zeeuwse creuse oester, gratineerd met champagne (per stuk)	€4	
Zeeuwse platte oester (per stuk)	€4.5	
Assortiment koude tapas (olijven, artisjokken, manchego...) (2 pers.)	€8	
Assortiment van 5 aperitiefhapjes	€10	

Huiswijnen (per fles)		
Wit - Mirone (Spanje) - Chardonnay, Viura	€14	
Rood - Val de Paniza (Spanje) - Tempranillo, Garnacha, Syrah	€14	

Koude voorgerechten		
Gerookte eendenborst met Waldorfsalade en rode biet	€13	
Geitenkaas met gemarineerde rode biet, rodewijndressing	€10	
Slaatje met gandaham en meloenparels	€12	
Salade met gerookte kwartel, mangochutney en chips van schorseneren	€12	
Terrine van hert met geitenkaas, gemarineerde rode biet	€14	
Gravad lax (gemarineerde zalm) met pompoen, lavas, selder	€14	
Terrine van ganzenlever met rozijntoast en mangoconfituur	€18	
Halve babykreeft "Belle Vue"	€22	

Soepen (1/2 liter per persoon)		
Tomatensoep ♣	€4	
Soep van schorseneren met cantharellen	€4,5	
Rundsconsommé met fijne groentjes	€5	
Oosterse consommé met citroengrasspies met langoustine	€8	

Warme voorgerechten		
Artisanale kaaskroketten (2 stuks) met slaatje ♣	€8	
Artisanale garnaalkroketten (2 stuks) met slaatje	€14	
Gewokte kikkererwten, feta, citroen en rode kruidenroast ♣	€8	
Stoofpotje met scampi en nobashigarnalen, shi-take curry en kokos	€13	
Gegratineerde Sint-Jacobsschelp (3 stuks)	€16	

	Prijs	Aantal
Hoofdgerechten		
Pasta met boschampionns en groene kruiden ♣	€13	
Penne met pesto, zongedroogde tomaten, groentjes en focaccia ♣	€13	
Flespompoen met pistachepesto, feta en granaatappel ♣	€15	
Varkenshaasje met champignonsaus, witloof, spekboontje, tomaat	€17	
Speenvarken met honing gelakt, savooikool en dragonjus	€19	
Fazant met witloof en saus "fine champagne"	€19	
Parelhoenfilet met schorseneren en beukenzwam, crème van maïs	€17	
Gegrilde hazenrug met citroenthijm en vanille, spruitjes en boschampionns en wildjus	€22	
Lamskroon met kruidenkorst, ratatouille van zuiderse groentjes, paprika-olie en jus van dragon	€24	
Hert met notenkruidenkorst, boschampionns, schorseneren en truffeljus	€24	
Grietbot met tartaar van winterse groenten, kreeftenbéarnaise	€20	
Schartongrolletjes met grijze garnalen, broccoli, wortel en witte wijnsaus	€22	
Op vel gebakken kabeljauwrug met gebakken pompoenblokjes, linzen en pompoenjus afgewerkt met een tempura van gamba	€21	
Gegrilde zalm met groene groenten en bieslookroomsaus	€18	
Kreeft 700g uit de oven met kruidenboter en slaatje	€28	

Aardappelgarnituren		
Gratinaardappelen	€2	
Kroketjes (7 stuks)	€2	
Pommes Duchesse	€2	
Puree met knolselder	€2	
Aardappelpuree	€2	

Desserten		
Duo van chocolademousse met rood fruit	€6	
Dessert van de chef "zwarte woud"	€8	
Tiramisu met speculaas	€8	
Crumble van appel en peer, framboos en custard van citroen	€8	
Assortiment van kazen met rozijntoast	€12	
Dessertenbuffet (6 mini-dessertjes)	€ 12	

Suggestiemenu's

Menu 1

Slaatje met gandaham en meloenparels

Tomatensoep

Speenvarken met honing gelakt, savooikool en dragonjus, gratinaardappelen

Dessert "Zwarte Woud"

€38,9 -> Actieprijs : €34,5

Aantal :

Menu 2

Gravad lax (gemarineerde zalm) met pompoen, lavas, selder

Gebakken Sint-Jacobsvruchten met pasta nera

Fazant met witloof en saus "fine champagne", pommes dauphine

Dessertenbuffet

€55,9 -> Actieprijs : €44,5

Aantal :

Bij het bestellen van één van deze suggestiemenu's
bieden wij u **gratis één fles huiswijn** aan
(geldig vanaf 4 personen, niet bij bestelling à la carte).