



TRAITEUR KURT

Tel : 052/31.22.71 - Fax : 052/30.15.34 - Gsm : 0477/85.41.74

E-mail : info@traiteurkurt.be - www.traiteurkurt.be

SUGGESTIES TRAITEURGERECHTEN :

Traiteur Kurt Stelt voor :

Koude voorgerechten :

- | | |
|---|------------|
| ❖ Fijne Ierse gerookte zalm met z'n garnituur | 11,50 € pp |
| ❖ Bord met gerookte vissoorten met fris slaatje | 12,50 € pp |
| ❖ Zeebrugse grijze garnalen met z'n gevolg | 11,00 € pp |
| ❖ Spaanse ham met meloen en fruitig sausje | 9,50 € pp |
| ❖ Salade Nicoise met eendeborstfilet en fijne foie gras | 14,50 € pp |
| ❖ Gerookte Eendeborstfilet met fijne frambozenvinegraitte | 13,00 € pp |

Soepen :

- | | |
|---|------------------|
| ❖ Tomatenroomsoep met balletjes | 3,50 € per liter |
| ❖ Vissoep van de chef | 6,50 € per liter |
| ❖ Kreeftenroomsoep met grijze garnaaltjes | 6,00 € per liter |
| ❖ Winterbouillon met fijne snippers gevogelte | 3,00 € per liter |
| ❖ Edelpreiroomsoep met garnituur | 4,00 € per liter |

Warme voorgerechten :

- | | |
|--|------------|
| ❖ Versierde kaaskroketten met garnituur | 8,50 € pp |
| ❖ Versierde garnaalkroketten met garnituur | 9,50 € pp |
| ❖ Scampi in kreeftencoulis met langoustines | 11,00 € pp |
| ❖ Scampi met tuinkruiden | 10,50 € pp |
| ❖ Zalmfilet met zacht preisausje en rivierkreeftje | 10,50 € pp |
| ❖ Bord van de visser met saffraan en witte wijnsaus | 11,50 € pp |
| ❖ Opge vulde schartongfilet met gerookte zalm in garnaalsausje | 10,00 € pp |
| ❖ Vlaswijting met julienne van groentjes in saffraansausje | 10,00 € pp |

Hoofdgerechten :

❖ Varkensgebraad “Prins Orloff”	11,50 € pp
❖ Varkenshaasje met “winterweelde”	12,50 € pp
❖ Kalkoenfilet met champignonroomsaus	12,00 € pp
❖ Stoofpotje van everzwijn op z’n winters (vanaf 15/10)	17,00 € pp
❖ Lamsfilet met wintergroentjes in mosterdsausje	22,00 € pp
❖ Kalfsrib op “Grootmoederswijze”	18,50 € pp
❖ Tournedos van rund op “Normandische wijze”	17,50 € pp
❖ Rundsvlees op “Bourgondische wijze”	12,00 € pp
❖ Zalmfilet met zacht preisausje en rivierkreeftje	12,50 € pp
❖ Kipfilet op z’n “Provencaals”	10,50 € pp
❖ Kabeljauwhaasje met julienne van groentjes en garnalen	14,00 € pp
❖ Kalfstoverij met diverse groentjes en champignons	12,50 € pp
❖ Scampi op de wijze van de chef met brunoise groentjes	13,50 € pp
❖ Filet van speenvarken met wintergroentjes en bijpassend sausje	13,50 € pp

Nagerechten :

❖ Versierde chocoladeschuim met chocoladeschilfers	4,00 € pp
❖ Versierde rijstpap met amaretto	3,50 € pp
❖ Bavarois van aardbei met munt en vanillesaus	4,00 € pp
❖ Versierde dessertschotel met zoetigheden	9,50 € pp
❖ Fijne gebakjes met aardbeiensausje	6,00 € pp

Allerlei :

- ❖ Al onze gerechten zijn vergezeld van bijpassende garnituren
- ❖ Kroketten of aardappelnootjes of aardappelpuree of gegratineerde aardappelen in de prijs begrepen
- ❖ Groentjes : Parijse wortelen – Boontjes met spek – Warme tomaat – Asperges (seizoen) – Boontjes Provencaal – Bloemkool

Met culinaire groeten,
Kurt