

TEPPAN YAKI € 29,00

(Geen toestel inbegrepen)

We presenteren U een fantastische schotel met een assortiment van 9 stukken vis, schaaldieren & vlees!

*Spiesje met Scampi's marinade van koriander en oestersaus
St.-Jacobsvrucht
Gamba met look
Zalmsplakje met citroenpeper
Papillot van Baars met saffraan & grijze garnalen*

*Kipfilet gemarineerd in curry en oestersaus
Lamssaté met koriander en Look
Rundsfilet Mignon "Terri Yaki"
Varkenshaasje in rode curry*

Daarbij komt een mooie portie,

*Gestoomde Jasmijn rijst
Gebakken Jasmijn rijst met look, eieren en groentjes*

Diverse sausjes,

Chili saus, zoetzure saus, soyasaus en currysaus

Groenten,

*om mee te bakken,
Lente-ui, courgette, chilipeper, shitake*

& nog een fris slaatje

BUFFET "THAI STYLE" € 30,00

*Victoriabaarsfilet, ananas en paprikareepjes, zoetzure saus
Scampi's, lente-ui en zwarte chillisous*

*Kip in rode currysous, bamboe en baby-maïs
Varkensreepjes, oestersaus en shi-take
Rundsreepjes, chili en lente-ui
Loempia en Scampi loempia*

*Gestoomde Jasmijn rijst
Gebakken Jasmijn rijst met Look, Eieren en Groentjes*

Pikante saus en zoetzure saus



ENKELE PRAKTISCHE RICHTLIJNEN

Bereiding

Koude & warme hapjes zijn klaar om te serveren, enkel evt. opwarmen of frituren.

Warme voorgerechten worden gedresseerd in een individueel ovenschotelletje, enkel opwarmen in de oven, U kunt dit zo serveren aan Uw gasten.

De hoofdgerechten schikken wij in oven/microgolf geschikte verpakking. Na het opwarmen kunt u dit weggooien, zo beperken we de vaat nadien.

Met een oven, microgolf, kookplaat en frituurpan kunt U ons ganse aanbod gemakkelijk opwarmen. U krijgt de volledige richtlijnen mee om de bestelde gerechten optimaal te verwarmen.

Leeggoed & waarborg

Voor glaasjes, borden, kommetjes en schotels rekenen we € 10,00 waarborg per persoon.

Waarborgen kunnen enkel contant betaald worden.

Het zal niet de bedoeling zijn de gebruikte goederen voor zich te houden, de waarborg dekt de aankoop niet.

Mochten er voor U vragen zijn kunt u steeds bij ons terecht.

TRAITEUR

FOLDER MET FEESTELIJKE SUGGESTIES

Voorjaar 2019



www.traiteur-gout.be

Poortershuyze BVBA · Bruggesteeweg 24 · Sijsele
T 050 / 36 09 30
www.poortershuyze.be · info@poortershuyze.be

APERITIEFHAPJES

Onze koude gevulde glaasjes € / St

Cremeux van ganzenlever, mango/appelchutney	2,00
Rundertartaar met crème van pickles	1,50
Tartaar van zeebaars, haringeitjes en koriander	2,00
Mousse van gerookte zalm, mosterd en grijze garnaal	1,50
Crème van knolselder, grijze garnaal & coulis van groene Kruiden	1,50
Tail-on scampi - wasabimayonaise	1,50
Pompoensalsa met geitenkaas en walnoot	1,50
Couscous met pesto van zongedroogde tomaat en basilicum	1,50

Warme hapjes om even op te warmen € / St

Couscous met Thaise gele curry en scampi	2,00
Mini st-jacobsvruchtjes met prei & saffraan	2,00
Vidée met ham & mozzarella	1,50
Vidée met garnalen	1,75
Mini pizza met ham en mozzarella	1,50

Diepgevroren om te frituren!

Loempia's - Home Made! €

Mini kiploempia - 20 stuks	10,00
Mini scampiloempia - 20 stuks	15,00

Kroketjes - Home Made!

Kroketje van Emmenthal & Parmesan - 20 stuks	10,00
Kroketje van Emmenthal & Gandaham - 20 stuks	10,00
Kroketje van grijze garnalen - 20 stuks	15,00

Bitterbal Rund & Boszwammen 10 stuks 10,00



VOORGERECHTEN

Onze soepen € / Liter

Aspergeroomsoep, aspergestukjes & peterselie	6,00
Tomatenroomsoep met kalfsgehakt balletjes	7,00
Garnalensbisque met room & grijze garnaal	12,00

Ons assortiment - 18°C € / St

Garnalenkroketten 80 gr	2,60
Kaaskroketten van Emmenthal & Parmesan 75 gr	1,75
Loempia's vègètarisch 60 gr	1,75
Tijgergarnalen in loempia vel	2,20

Warme voorgerechten, even in de oven. €

Vissersmarmietje "Maison", Kabeljauw, tongrolletje, baars, st.-jacobsvrucht en scampi, saffraansausje	13,00
Reuze garnalen, pittige tomatensaus Kruidige couscous	13,00
Sint-Jacobskruiden, Schorseneren, traag gegaard buikspek & sausje van Chablis met groene kruiden	15,00

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauwmoot, garnalensaus, stoempje van prei, groene groentjes	20,00
Visserspannetje om te gratineren, Kabeljauw, zalm, tongrolletje, baars, st.-jacobsvrucht en scampi, garnalen aardappelpuree of krieltjes in peterselieboter	22,00
Kalkoenfilet, Fine Champagne	16,00
Varkenshaas gemarineerd, saus van oude porto	16,00
Kalfsfilet pur, saus van oude Porto	22,00
Parelhoenfilet, Fine Champagne	16,00

Bijpassende garnituur,

witloof - aardpeer/pastinaak taartje - jonge wortel - boontjes
mangetouts - paddenstoelen - broccoli

Aardappelen naar keuze,

Kroketjes, amandelkroketjes, gratin dauphinoise - aardappelpuree

NAGERECHTEN

Dessertbord van het huis	8,00
Crème Brûlée	3,50
Chocolademousse	4,00

ONS KOUDE GEGARNEERDE PLATEAU'S

Buffet Royale € 30,00

Gepelde tomaat met grijze Garnalen, Gepocheerde Zalmsûprème
Extra zachte gerookte Heilbot, Gerookte Zalm
Tongfilet & Rivierkreeftjes, Langoustine & Gamba

18 maand gedroogde "Prosciutto di Parma" met Meloen
Huis Pastei met Mango/Appel Chutney
Rundscarpaccio met Basilicum en Parmesan

Salade mixte
Aardappelsalade met Basilicum & zongedroogde Tomaat
Pastasalade met lichte Curry, Gebakken Jasmijn Rijst
Versierde Eitjes, 3 koude Sausjes

Buffet Zalm & Garnaal € 22,00

Gepelde tomaat met grijze garnalen, gepocheerde zalmsûprème
gerookte zalm, gamba en scampi

Salade mixte
Aardappelsalade met Basilicum & zongedroogde Tomaat
Pastasalade met lichte Curry, Gebakken Jasmijn Rijst
Versierde Eitjes, 3 koude Sausjes

Koude Schotel op bord pp. € 18,00

Gepelde tomaat met grijze Garnalen, Gepocheerde Zalmsûprème
Gerookte Zalm, Scampi

18 maand gedroogde "Prosciutto di Parma" met Meloen
Huis Pastei met Mango/Appel Chutney

Salade mixte
Aardappelsalade met Basilicum & zongedroogde Tomaat
Pastasalade met lichte Curry, Gebakken Jasmijn Rijst
Versierde Eitjes, 3 koude Sausjes

