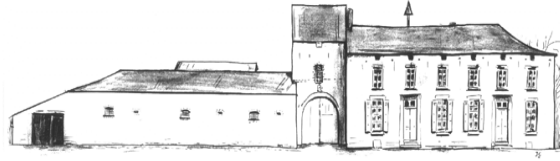


# Hof ten As



## Traiteur 2021- 2022

**Kerst & oudjaar  
(dezelfde menu)**

**maak het u gemakkelijk**

### **Onze troeven**

- Zeer weinig werk & eenvoudig op te warmen.
- Voorgerecht is in een glaasje gedresseerd,  
u hoeft dit niet terug te brengen.
- Gedetailleerde handleiding
- Betaling ter plaatse cash , bankcontact
- Bestellen tot 21/12 voor Kerstmis  
en 28/12 voor Oudjaar/Nieuwjaar
- U ontvangt steeds per mail een bevestiging,  
zo niet, contacteer ons aub.

# Menu

Speelse combinatie van gerookte vis /  
gepekeld groenten / zure room

\*\*\*\*\*

pompoenroom / noten crumble

\*\*\*\*\*

zeebaars / kruidenpuree /  
witte wijnsaus / roze peperbolletjes

\*\*\*\*\*

filet van hertenrug / wildjus met chocolade toets  
wintergarnituur / aardappel gratin

\*\*\*\*\*

Foret noire  
chocolade / kirsch / feuilletine

60 €

**Afhalen op 24/12 en 31/12 tussen 15 & 18u**

**Onze prijzen gelden voor traiteur, zonder bediening.  
Uw bestellingen hadden wij graag minimum 5 dagen op voorhand.**