

KERST & NIEUWJAAR 2020

afhaalgerechten








SOEPEN

Romige soep pompoen – mascarpone	per liter*	6,00 €
Romige soep tomaat – balletjes – room	per liter*	6,00 €
Vélouté venkel – vadouvan	per liter*	9,00 €
Suprême witloof – prei - curry	per liter*	10,00 €

*3 personen

WARME VOORGERECHTEN



 Ravioli – wilde boschampionns – truffeltapenade – parmezaan 	17,00 €
 Ravioli – ricotta – kingkrab – kervel	20,00 €
Gevulde portobello -geitekaas - spinazie 	16,00 €
Kabeljauw op vel – groene asperges – prei – venusschelpen – salty fingers	18,00 €
Ambachtelijke kaaskroketjes (2 stuks) – frisse salade 	9,00 €

Ambachtelijke garnaalkroketjes (2 stuks) – frisse salade	13,00 €
Scampi's – curry - vadouvan	18,00 €

KOUDE VOORGERECHTEN

Paté wilde everzwijn – chutney – brioche – rucola salade	15,00 €
--	---------

HOOFDGERECHTEN

 Ravioli – wilde boschampionns – truffeltapenade – parmezaan 	22,00 €
 Ravioli – ricotta – kingkrab – kervel	25,00 €
Kabeljauw op vel – groene asperges – prei – venusschelpen – salty fingers - krieltjes	25,00 €
Scampi's – curry – vadouvan - kroketjes	24,00 €
Rollade opgevulde kalkoen - boontjes in spekjasje – witloof - worteltjes – warm tomaatje - zachte archiducsaus - kroketjes	23,00 €
Hertenfilet – mini witloof – boontjes in spek – peertje – spruitjes – gegrilde butternut – sausje met donker bier – gratin dauphinois	30,00 €

VOOR DE KINDJES

Balletjes in tomatensaus (3 stuks) met kroketjes	10,00 €
Vol au vent met kroketjes	10,00 €
Eender welk gerecht uit deze folder in kinderportie	Prijs op aanvraag

**KOUDE BUFFETTEN & ITALIAANSE KOUDE SHARING – prijzen per persoon
MINIMUM 4 PERSONEN**

LUXUEUS VLEES- EN VISBUFFET (zeer uitgebreid koud buffet)

33,00 €

Kippenboutjes – varkensgebraad - meloen met ham Duroc de batallé - gebakken rosbief - gekookte zalm - gerookte zalm - gerookte makreel - gerookte forel - gerookte rivierpaling - tomaten met grijze garnalen - perziken met tonijn - gamba's, 10 garnituren en salades - sausjes. Brood niet inbegrepen.



ITALIAANSE SHARING KOUD – **u zet alles in het midden van de tafel en deelt!** 28,00 €

Vitello tonato – carpaccio van rund – gemarineerde zalm – italiaanse kazen en charcuterie – gevulde pepperoni – gegrilde groenten – meloen met parma - buffelmozzarella of burrata – tapenades – koude pastasla – olijfolie – confettura – pesto - grissini - focaccia (nog te bakken).

**ITALIAANSE SHARING KOUD & WARM + ITALIAANS WARM BUFFET + PASTABUFFET WARM –
prijzen per persoon – MINIMUM 4 PERSONEN**



ITALIAANSE SHARING KOUD en WARM (**minimum 6 personen!**) – **u zet alles in het midden van de tafel en deelt!**

35,00 €

Koud: tonato – carpaccio van rund – gemarineerde zalm – italiaanse kazen en charcuterie – gevulde pepperoni – gegrilde groenten – meloen met parma - buffelmozzarella of burrata – tapenades – koude pastasla – olijfolie – confettura – pesto - grissini - focaccia (nog te bakken)

+

Warm: Rotolo melanzane met mozzarella (veggie auberginerollade met mozzarella) – saltimbocca alla romana – branzino alla puttanesca (zeebaars, kappertjes, olijven, tomaat)



ITALIAANS WARM BUFFET (buffet)

28,00 €

-Rotolo melanzane met mozzarella (veggie auberginerollade met mozzarella)
-Saltimbocca alla romana (kalfsoester, parmaham, salie) met pasta
-Branzino alla puttanesca (zeebaars, kappertjes, olijven, tomaat) met aardappeltjes

Brood niet inbegrepen.



ITALIAANS PASTABUFFET WARM (buffet)

25,00 €

U kiest **3** pasta's uit onderstaand assortiment:

Veggie:

- Ravioli met ricotta en spinazie
- Rotolo melanzane (auberginerollade) met mozzarella
- Ravioli met boschampignons en truffeltapenade

Vis:

- Lasagne met zalm
- Penne scampi groentjes

Vlees:

- Canneloni met vlees alla crema
- Ravioli gevuld met wild met parmezaan en wilde champignons

Geraspte parmigiano inbegrepen. Brood niet inbegrepen.

FEESTELIJKE GOURMET – prijzen per persoon – MINIMUM 4 PERSONEN

FEESTELIJKE GOURMET

30,00 €

Mini-brochetjes kip met thaise kruiden – mini-brochetjes varken met groentjes – 3 soorten gehaktballetjes – 2 soorten mini-worstjes – mini cordonbleu - filet van hoevekip - filet pur belgisch witblauw – ierse entrecote – filet van durocvarken - mini-hamburgertjes,
10 garnituren en salades – sausjes – knoflookboter. Brood niet inbegrepen.

We voorzien 350 gr vlees per persoon.

ITALIAANSE KAASSCHOTEL – prijzen per persoon – MINIMUM 4 PERSONEN



ITALIAANSE KAASSCHOTEL

21,00 €

Mix van verschillende Italiaanse kazen. Vergezeld van rucola, gegrilde groenten, confituur, olijfolie, focaccia (nog te bakken).

We voorzien min. 250 gr kaas per persoon.

! ZEER BELANGRIJKE INFO !

-  = vegetarisch
- Alle vermelde kroketjes zijn nog door u te frituren.

- Eventueel kan u bain-maries huren bij ons aan 20,00 euro per stuk (brandpasta inclusief). Deze bain-maries dienen proper terugbezorgd te worden na een seintje op 0467 03 44 82.
Let op: een bain-marie dient om gerechten warm te houden, niet om gerechten op te warmen. Onze bain-maries hebben telkens 2 onderverdelingen. De geleverde wegwerpverpakking met het gekozen gerecht pas perfect in de gehuurde bain-marie.
- Bestellen kan **enkel via e-mail naar info@traiteurculinasse.be**. We vragen vriendelijk uw bestelling te vervolledigen met uw naam, adres, telefoonnummer. Na het ontvangen van uw mail, sturen we u een bevestiging. Dit is uw definitief bewijs van bestelling voor ons. Let op: indien u geen bevestiging ontvangt van ons binnen de 72 uur, gelieve ons dan telefonisch te contacteren op 0467 03 44 82.
- **Te bestellen ten laatste op 17 december voor bestellingen voor 24-25-26-27 december**
- **Te bestellen ten laatste op 24 december voor bestellingen voor 31 december en 1 januari.**
- **Wijzigingen** in bestellingen tijdens de laatste 7 dagen voor afhaling worden helaas niet meer in acht genomen. Ook **annulaties** worden dan volledig aangerekend.
- We vragen **geen voorschot**. Onze bevestigingsmail geldt als definitief bewijs.
- Indien u een **factuur** wenst, gelieve dit dan op voorhand bij de bestelling door te geven. Er worden geen facturen meer gemaakt op de dag van afhaling of nadien. De betaling van de factuur mag via overschrijving gebeuren voordien.
- Helaas kunnen wij door grote drukte tijdens de feestdagen **niet afwijken** van de voorgestelde gerechten en buffetten.
- **Afhalingen** dienen te gebeuren in onze winkel op de volgende tijdstippen: **tussen 14 en 15:30 uur** op 24 en 31 december, en **tussen 10 en 11 uur** op 25 december en 1 januari.
- U kan eveneens bestellen uit deze suggesties op **26-27 december**. Uur van afhaling af te spreken.
- **Op 21-22-23-28-29-30 december nemen we helaas geen bestellingen aan.**
- **Leveringen** zijn gratis vanaf 600 € IN REGIO LEUVEN. Andere leveringen 50 € regio Leuven, 75 € buiten regio Leuven.
- **Contante betaling** bij afhaling (bancontact mogelijk).
- Onze gerechten zijn zeer **eenvoudig thuis op te warmen**. We geven een volledig opwarmoverzicht mee bij afhaling.
- Alles wordt in **wegwerpverpakking** meegegeven, **coronaproof**.
- Tijdens de feestperiode is onze **normale catalogus NIET** geldig.

