

Voor elke dag...

* Stoofvlees van rund, getomateerd en licht gezoet	€ 14,40/kg
* Balletjes in tomatensaus	€ 7,40/kg
* Vol-au-vent (met Vitakip)	€ 10,90/kg
* Spaghettisaus	€ 7,05/kg
* Kippenblokjes (Vitakip) met currysous, appeltjes en witloof	€ 14,00/kg
* Huisbereide garnaalkroket (ong. 13 st.)	€ 15,80/kg
* Huisbereide kaaskroket (ong. 13 st.)	€ 8,10/kg
* Coq-au-vin (met vitakip)	€ 12,60/kg
* Gentse Waterzooi (met Vitakip)	€ 12,60/kg
* Quiche met scampi, appel en zalm	€ 10,65/stuk

Alle gerechten worden vers bereid op bestelling en mogen nog ingevroren worden !

Schotels

* Tepan Yaki vleesformule (300 g) Varkenshaasje, Kalkoenfilet, Lamskroontje, Ossehaas (1ste kwaliteitsvlees !)	€ 14,40 p.p.
* Tepan Yaki vis + vleesformule (360 g) Varkenshaasje, Kalkoenfilet, Lamskroontje, Ossehaas, scampispies en stukje zalm	€ 14,85 p.p.
→ Inclusief groentemengeling en aardappelen	
→ Inclusief sauzen : Mayonaise, Cocktail en Tartaar	

Huur tepan : € 5,00 per dag

Koop Tepan : € 55,00

* Zalmschotel met tomaat garnaal, wortelen, sla, tomaten, komkommer, aardappelsla en sausjes	€ 15,75 p.p.
* Belegde broodjes (per sandwich)	€ 1,30
* Kaasplank (250g per persoon)	€ 7,90 p.p.



Hoe kan u bestellen ?

Om een vlot verloop te garanderen vragen wij u ten laatste **1 week** voor uw feestje te bestellen en minimum voor 2 personen per gerecht

- rechtstreeks in de feestzaal
- per telefoon 052/42.25.91
- per e-mail oud-gemeentehuis@skynet.be

Maak gebruik van onze exclusieve traiteurdienst en combineer zo de verfijnde klasse van Salons 't Oud Gemeentehuis met de gemoedelijkheid van uw vertrouwde omgeving.

Nuttige informatie

Alle gerechten kunnen afgehaald worden in de feestzaal, langs de grote grijze deur op de parking.

Wanneer u kiest voor een koud voorgerecht, raden wij u aan ons op voorhand uw borden te bezorgen, zodat wij eveneens de presentatie kunnen verzorgen.

Alle warme gerechten worden verpakt in aluminium bakjes zodat u ze gemakkelijk in de oven of microgolfoven kan opwarmen. Bij alle gerechten wordt eveneens de gepaste opwarmingsmethode meegedeeld.

De meeste hoofdschotels worden begeleid door kroketten, die u zelf kan frituren. Wenst u liever een andere aardappelbereiding (vb. puree, gratin, ...) dient u dat op voorhand te vermelden.

Voor allerlei feestjes van 20 tot 220 personen verwelkomen we u graag in onze feestzalen.

Voor meer info :

www.oud-gemeentehuis.be

bel ons op 052/422591 of kom eens langs.

**A
f
h
a
a
l
m
e
n
u**

**voor al
uw
feestjes
thuis
2010**

Salons 't Oud Gemeentehuis

Wim Van Steendam—Els Schoupe

Oud Dorp 45 9260 Wichelen

Tel. 0475/979328

oud-gemeentehuis@skynet.be

Aperitief

- * Champagne Guerlet-dugerne (per fles) € 20,65
- * Depréville (per fles) € 8,85
- * Koude aperitiefhapjes (4 stuks) € 3,40
- * Warme aperitiefhapjes (4 stuks) € 3,40

Koude voorgerechten

- * Klassieke cocktail met grijze garnalen en kerstomaatjes € 6,85
- * Korfje van Serranoham met meloenknikkers en mozzarella € 7,05
- * Huisbereide ganzenlever met peperkoek en rozijntjes € 9,50
- * Tartaar van zalm en tonijn, kappertjes en groenkruiden € 7,60
- * Licht gerookte botervis met gemarineerde boschampionen € 6,50
- * Javanais van gerookte heilbot en zalm op een spiegel van tomaat en garnalen € 6,00
- * Lauw rolletje van gerookte zalm en geitenkaas met appel en een honingsausje € 6,45
- * Slaatje van eendenborst met ganzenlever, nootjes en honingvinaigrette € 11,00

Wijntip!

- * Domaine du Pajot (Côtes de Gascogne) € 6,00
- * Candora Chardonnay (Salento) € 11,50
- * Viognier Verité Laurent Miquel € 16,30

Bekijk onze website voor een ruimer aanbod
www.oud-gemeentehuis.be

Soepen per liter (= voor 2 personen)

- * Tomatenroomsoep met gehaktknikkers € 5,25
- * Velouté van Brussels lof € 5,80
- * Waterkersroomsoep € 6,05
- * Roomsoepje met broccoliroosjes € 6,10
- * Wortelroomsoep met heilbot € 6,90
- * Roomsoep met verse asperges (mei-juni-juli) € 6,90
- * Lichte saffraansoep met zeetong en garnalen € 9,25
- * Nieuwpoortse vissoep met rouille en broodcroutons € 12,05



Warme voorgerechten met vis

- * Spiesje van jacob en scampi met kreeftenroom € 7,55
- * Zalm op een bedje van spinazie met een wittewijnsaus en puree € 6,95
- * Normandische zeetongrolletjes met puree € 9,60
- * Victoriabaars met garnalenpuree en avocadosaus € 5,95
- * Kabeljauw dugleré met puree € 9,10
- * Asperges op Vlaamse wijze met gerookte zalm € 5,50
- * Pladijs met eigen vulling en sausje van Wichels Schooiersbier € 8,95
- * Gevulde zeetongrolletjes met gerookte zalm in een lichte saffraansaus € 10,20
- * Zeetongrolletjes met zalmousse en bercysaus € 10,20
- * Lotte met prei en puree € 11,90
- * Lotte met mosterd en spek, oijvenpuree en spinazie € 12,95

Deze gerechten als hoofdgerecht + 40%

Hoofdgerechten

- met kroketten, korfje met zomergroenten en saus
- * Varkenslende € 8,80
- * Varkenshaasje € 10,40
- * Kalkoenfilet € 8,90
- * Parelhoenfilet € 12,85
- * Lamskroontje € 14,70
- * Ossehaas € 15,05
- * Kalfssteak € 14,60

Sauzen :

met room : champignonsaus, pepersaus, stroganoffsauz

zonder room : balsamicosaus, rozemarijnsaus

- * Parelhoenfilet met sausje van muscaatdruiven, fruitspies en witloof € 12,70
- * Parelhoenfilet met perzik, lavendel en gebakken aardappeltjes € 11,85

Wijntip!

- * Cabernet Syrah Laurent Miquel € 6,20
- * Il Volano € 9,65
- * Chianti Classico € 15,25

Nagerechten

- * Crème Brûlée € 3,80
- * Tiramisu (ong. voor 6 pers.) € 15,05/kg
- * Rijstpap (ong. voor 6 pers.) € 8,60/kg
- * Chocolademousse (ong voor 6 pers.) € 10,05/kg
- * Assortiment huisbereide gerechtjes € 6,60
- * Appelclafoutis (taartje voor 4 pers.) € 4,15/taart
- * Huisbereide sorbet van passievruchten € 11,15/l
- * Huisbereide sorbet van citroen € 11,15/l
- * Huisbereide sorbet van frambozen € 12,75/l
- * Huisbereide pannenkoekendeeg (ong. 15 st.) € 3,55/l