

TRAITEUR
EAT-MOBIEL

Kerst
suggesties



Apera

Koud

<i>Slaatje van grijze garnaltjes</i>	€ 2,20st.
<i>Peperkoek, foie gras, eendenborst, pijnboompitten en chutney</i>	€ 3,00st.
<i>Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten met truffelolie</i>	€ 3,00st.
<i>Couscous met kreeft en kerriemayonaise</i>	€ 3,20st.
<i>Geitenkaas met crumble, granaatappel en spekkrokantjes</i>	€ 1,80st.

Warm

<i>Opgevulde mini portobello (spinazie & fetta)</i>	€ 2,00st.
<i>Boudin met chutneys en Sint-Jacobsnootje</i>	€ 2,50st.
<i>Bloemkoolsoepje met grijze garnaltjes</i>	€ 2,00st.
<i>Fine de Claire oester met champagne mousselinesaus</i>	€ 3,00st.
<i>Quiche met zalm, mozzarellabolletje en spekkrokantje</i>	€ 1,80st.



Soepen

<i>Pompoensoep met spekkrokantjes en croutons</i>	€ 4,50/Liter
<i>Bisque van garnalen en kreeft met een wolkje armagnac</i>	€ 11,50/Liter
<i>Bloemkoolsoepje met grijze garnaaltjes</i>	€ 8,50/Liter
<i>Bouillabaisse met noordzeevis, rouille en croutons</i>	€ 12,00 P.P.
<i>Als hoofdgerecht</i>	€ 18,50 P.P.

Voor- en tussengerechten

Incl. brood/boter

Koude Gerechten

<i>Bordje gerookt 'klassiek'</i>	€ 15,00
<i>Huis gerookte zalm-forelfilet-makreel-heilbot. Kruidenslaatje, ui-peterselie en bieslooksausje.</i>	
<i>Degustatie bordje</i>	€ 16,00
<i>Gravad Lax roosje, gerookt zalmrolletje, gerookte tonijn en makreel met kruidensla, garnituur.</i>	
<i>Duo van wildpastei met chutney en briochebroodje</i>	€ 12,50
<i>Fantasie van ganzenlever, confituur van rode sjalot. Wildpastei- witloofgarnituur, noten-vijgenbrood.</i>	
<i>Licht gerookte rundscarpaccio</i>	€ 12,50
<i>Parfum van truffelolie, parmezaanschilfers en kaviaartomaatjes</i>	
<i>Halve kreeft: 'Belle-vue' met mini tomaatgarnaal</i>	<u>RICHTPRIJS</u> € 30,00
<i>Zalm: 'Belle-vue' met mini tomaatgarnaal, eitje met krab</i>	€ 18,00
<i>Cocktail van kreeft, klassiek bereid</i>	€ 15,00
<i>Cocktail van Zeebrugse grijze garnalen</i>	€ 13,00



Warme gerechten

Gebakken Sint-Jacobsnootje, kabeljauwhaasje en grijze garnaal € 18,00

Vissersschaaltje met roze zalm, tongrolletje, mossel en prei € 16,50

in een Chablis sausje, bestrooid met Gruyèrekaas

Scampi's van de 'Chef' (6 stuks) € 19,00

Halve kreeft van de 'Chef' RICHTPRIJS € 28,00

Halve kreeft met kruidenboter RICHTPRIJS € 28,00

Af te bakken in de oven

2 Artisanale kaaskroketten met garnituur en gribiche saus € 10,00

2 Artisanale garnaalkroketten met garnituur en gribiche saus € 14,50

Duo van kaas- en garnaalkroketten met garnituur en gribiche saus € 12,50



Hoofdgerechten

Incl. Aardappelkroketten, gratin of puree

Vis

Op vel gebakken kabeljauwhaasje en garnalenbisque € 22,50

Vispannetje € 24,00

Op vel gebakken zalm € 21,00

(kalfsjus met spekkrokantjes en zaadjesmosterd)

Vlees

Traag gegaarde kalkoen € 18,50

Wintergarnituur en champignonsaus of pepersaus

Gebakken kalkoen tournedos 'zingara' € 21,00

Sausje op basis van Westmalle trippel, spekjes, boschampignons, wortel- en paprika brunoise, zilveruitjes en groene kruiden

Stoofpotje van varkenswangetjes met 'Brugse zot' en speculaas € 21,50

Fazantenfilet met cognacsaus € 24,50

Wintergarnituur, veenbessen

Hertenkalffilet met wildjus en rozemarijn € 27,50

Witloof en gebakken champignons



Desserten

<i>Chocomousse afgewerkt in stijl</i>	€ 5,50
<i>Panna cotta met vanille, frambozencoulis en een frisse munttoets</i>	€ 6,00
<i>Panna cotta met kokos mangocoulis</i>	€ 6,50
<i>Tiramisu met speculaas en huisbereide advocaat</i>	€ 6,50
<i>Dessert bordje met 4 delicatessen</i>	€ 14,50

Wijnen



CLEMENT WINES

Partners in wine

www.clementwines.be



Menu's

Eindejaarsmenu 'Royale' _____ € 45,00

*Vissersschaaltje met roze zalm, tongrolletje, mossel en prei
in een Chablis sausje, bestrooid met gruyèrekaas*

Pompoenroomsoepje met spekkrokantjes en croutons

*Stoofpotje van varkenswangetjes met "Brugse zot" en speculaas
kroketjes*

Dessertbordje 4st.

Klassiek menu _____ € 33,00

Duo van kaas- en garnaalkroketten met garnituur en gribiche saus

Pompoenroomsoepje met spekkrokantjes en croutons

*Gegaarde kalkoen tournedos 'zingara'
kroketjes*

Chocomousse afgewerkt in stijl



Kaboutermenu _____ € 16,00

Kaaskroket met garnituur

*Traag gegaarde kalkoen met appelmoes
kroketjes*

Chocomousse afgewerkt in stijl

Vis menu _____ € 50,00

Gebakken Sint-Jacobsnootje, kabeljauwhaasje en grijze garnalen

Bisque van garnalen en kreeft met wolkje armagnac

*Op vel gebakken zalm met puree
kalfsjus met spekkrokantjes en zaadjesmosterd*

Tiramisu met speculaas en huisbereide advocaat



Fijnproeversmenu _____ € 64,00

Vanaf 5 personen gratis 2 flessen CAVA

Delicatesse hapjes

4 stuks

Halve kreeft "Belle Vue"

*Hertenkalffilet met gestoofd witloof, gebakken champignons
wild jus met rozemarijn en kroketten*

Panna cotta met vanille, frambozencoulis en frisse munttoets

merry

Christmas



Goed om te weten!

Bestellingen enkel per mail: info@eatmobiel.be tot en met 18/12/2021

*Aarzel niet ons te contacteren voor vrijblijvende inlichtingen.
Aangezien onze vis dagvers aangekocht wordt, kunnen de prijzen lichtjes schommelen, toch komt dit in mindere mate voor !!*

Bij kreeftbereidingen zijn de prijzen pas beschikbaar 2 à 3 dagen vooraf.

Alle prijzen zijn AFHAALPRIJZEN Excl. BTW

Minimum afname: min. 2 pers.

Bij afhaling geven we U graag de nodige richtlijnen voor de opwarming, afwerking en opdienen ter vervolmaking van het feestdiner. De gerechten zijn verpakt en klaar om opgewarmd te worden in een traditionele oven of microgolf oven.

Goed om te weten

Bestellingen afhalen

BAVO CENTRUM: Steenweg Asse 231, 1540 Herne

vrijdag 24 december tussen 15u en 17u

of

zaterdag 25 december tussen 10u en 12u

Bij afhaling wordt er meteen afgerekend. Betaalmogelijkheden via Bancontact of Payconiq app.

Wij danken U voor het vertrouwen het hele jaar en wensen U smakvolle feestdagen!! Gelieve tijdig uw bestelling te plaatsen aub.

