

KOUDE SCHOTELS EN BUFFETTEN



Keurslager Karel & Herlinde

**Overwinningsstraat 80 - 2830 Willebroek
03 / 289 31 85**

www.keurslagerkarelenherlinde.be



KOUDE SCHOTELS

Schotel populair

€ 15 / pers.

- Fijne charcuterie
- Huisgemaakte salades
- Paté
- Belgische en Franse kazen

Gevarieerde visschotel

€ 27 / pers.

- Tomaat-garnaal
- Zalm Belle vue
- Makreelfilet
- Gerookte heilbot
- Gerookte forel
- Gebakken scampi's
- Gerookte zalm
- Eitjes
- Tonijnsalade
- Koude groenten
- Aardappelsalade
- Koude sauzen

Buffetschotel van het huis

€ 18 / pers.

- Aspergerolletjes
- Tomaat garnaal
- Kipfilet
- Parmaham met meloen
- Varkensgebraad
- Eitjes
- Koude aardappelen
- Koude sauzen

Keurbuffetschotel

€ 25 / pers.

- Tomaat-garnaal
- Parmaham met meloen
- Zalm belle vue
- Aspergerolletjes
- Gerookte zalm
- Varkensgebraad
- Gerookte heilbot
- Kippenblokjes
- Gebakken scampi
- Koude groentjes en fruit
- Koude sauzen
- Koude aardappelen

KOUDE BUFFETTEN

Vlees- en visbuffet deluxe

€ 30 / pers.

- Borrelglasje
- Lepelhapje
- Borrelbord:

Tomaat-garnaal, Parmaham met meloen en fiocco, zalm Belle Vue op bedje van geraspte wortelen, aspergerolletjes met vinaigrette en garnituur, gerookte heilbot, varkensgebraad met zachte mosterdvinaigrette en lente-ui, gerookte zalm met gesnipperde ui, gekookte varkenstongetjes, haringhapjes, gebakken kipfilet met fruit, gebakken scampi, sproutjes, assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood, koude sauzen

Breugel buffet Traditioneel

€ 18 / pers.

- Charcuterie plank:
Boerenhesp, salami, perskop, paté, gekookte ham, ...
- Uitgebreide kaasplank:
Franse en Belgische, sterke en zachte, geitenkazen, ...
- Pens en met appelmoes
- Huisgemaakte droge worsten
- Balletjes met krieken
- Kippenboutjes met perzik
- Traag gegaarde ribbetjes
- Koude sauzen
- Koude aardappelen
- Rijstpap met fruit en suiker

Breugelbuffet van het huis

€ 33 / pers.

- Hapjes: borrelbord
- Soep: seizoenssoepje
- Koude gerechten:
Tomaat-garnaal, gerookte zalm met ui, gerookte heilbot, zalm Belle Vue met geraspte worteltjes, varkensgebraad met zachte mosterdvinaigrette, aspergerolletjes, Parmaham met meloen en fiocco, varkenstongetjes met vinaigrette, platte kaas, radijs en peterselie, gehakt met pikkels, Franse kaasschotel, stokbrood, aardappelsalade, koude sausjes
- Aangevuld met warme gerechten:
Balletjes met kriekjes, gebakken kippenboutjes met perzik, witte en zwarte pens met appelmoes, traag gegaarde ribbetjes, Duitse Bradwurst met kruidenmosterd
- Dessert:
 - Chocolademousse
 - Rijstpap met bruine suiker
 - Aalsterse vlaai

KOUDE BUFFETTEN

€ 33,50 / pers.

Italiaans buffet

- Hapjes:
 - Lepelhapje
 - Borrelglaasje
 - Toast
- Soep: seizoenssoepje
- Voorgerechten:
 - Rundscarpaccio
 - Parmaham met meloen en fiocco
 - Mozzarellasalade met scampi's (*mozzarella, olijfolie, basilicum, tomaat, scampi,...*)
 - Italiaanse zomersmos
 - Scampisalade
 - Tapasschotel
 - Italiaanse charcuteriespecialiteiten
 - Aspergerolletjes met vinaigrette en garnituur
 - Varkensgebraad met zachte mosterdvinaigrette
 - Koude aardappelsalade
 - Pastasalade
- Hoofdgerechten:
 - Lasagne
 - Milanese ossobuco blokjes met rijst
 - Tagliatelle met kalkoenblokjes en Parmezaanse kaas

