Deze folder geldt niet voor de kerstdagen, oudejaaravond of nieuwjaar dag (aparte folder).

Kwalitetslagerij
Traiteur

HERFST - WINTERGERECHTEN
2021 - 2022

Inhoud

APERITIEF

4 KOUD

5 WARM

VOORGERECHTEN

6 KOUD

7 SOEP

7 WARM

HOOFDGERECHTEN

8 VLEES

9 WILD EN GEVOGELTE

10 VIS

11-13 FONDUE, GOURMET & RACLETTE

14-15 WOK EN TEPANYAKI

16-17 KOUDE SCHOTELS EN BUFFET

19 DESSERT

NK

“Voor fijnproevers.”
UW DELICATESSENZAAK
BIJ UITSTEK.
NK

Aperitief

KOUDE APERITIEFHAPJES

- **LUXE TAPASSCHOTEL - €14,95 / PERS**
  Een rijk gevuld eschotel met een ruim aanbod hapjes bereid met seizoen gebonden producten (gevulde glaasjes, aperitiefschaaltjes, bordjes tapas, fruitbrochette,...)

  Deze luxe tappasschotel is ook verkrijgbaar als volledige maaltijd. €23,95 / pers
  Hierbij mag u zich verwachten aan een nog meer uitgebreide tappasschotel aangevuld met carpaccio, gerookte zalm, fijne charcuterie specialiteiten in het huis gemaakt,.... . Bij deze versie kunt u het best nog wat extra broodproducten voorzien. (vb: verschillende mini pistolets)

- **APERITIEFPLANK KLEIN - €29,50 / STUK (4 PERS)**
  Fijne charcuterie ,kaas,rillette , tapenades en dipgroentjes

- **APERITIEFPLANK GROOT - €52 / STUK (6 PERS)**
  Fijne charcuterie ,kaas,rillette , tapenades en dipgroentjes

- **MACARON VAN HET HUIS - €3 / STUK**
  Met zelf bereide foie gras

Tapas is always a good idea!

EXTRA ANTIPASTA

Een groot assortiment anti pasti te verkrijgen in de winkel : olijven, tapenade , geitkaasje met spek, anjovis, zongedroogde tomaatjes, scampi's in lookmarinade, ...

WARME APERITIEFHAPJES

- **ASSORTIMENT BLADERDEEGHAPJES - €22,00 / BOX (20 STUKS)**
  - hapjes met kaas-ham
  - hapjes met kaas-garnaal
  - hapjes met kippevulling;
  - mini pizzatjes
  - mini kaasrolletjes
  - mini schelpjes met verfijnd vissausje

- **BRUCHETTA'S - €12,00 / 6 STUKS**
  gerookte zalm / ham mozzarella / champignon duxelle / geitekaas fetta / pancon tomaat / truffelsalami

- **WRAPS**
  - wraps glorius ham/ passata - €8,00 / schaaltje
  - wraps pesto / mozzarella / gegrilde kip - €8,00 / schaaltje
  - wraps creme gerookte zalm/basilicum/brokkelkaas - €8,00 / schaaltje

- **ASSORTIMENT OVENPANNETJES - €25,00 / 10 STUKS**
  2 visschoteltjes met kabeljauw
  2 scampischoteltjes
  2 gestoomde zalmschoteltjes
  2 schoteltjes sint - jacobsnootje
  2 ovenschoteltjes " riz de veau

  7 min. opwarmen in voorverwarmde oven van 170°C

- Vers gebakken kippenvleugeltjes - €6,00 / 6 stuks

- Geitenkaasje met spek.- €6.00 / 6 stuks

- Luxe mini pizza in ovenschoteltje - €13.50 / 6 stuks

- Ambachtelijk gemaakte garnaalballetjes - €8 / 8 stuks

- Ambachtelijk gemaakte kaasballetjes
  met kaas van kaasboerderij t' groendal - €6.8 / 8 stuks

- Partyquiche gevuld met vis - €13.50 / 6 stuks

- Partyquiche lorraine - €13.50 / 6 stuks

- Gegratineerde oester "fine champagne" - €14,00 / 4 stuks

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

- **CARPACCIO - €14,75 / PERS**
  Dungesneden rauwe ossenhaas afgewerkt met huisgemaakte vinaigrettesaus van balsamicco, groene pesto , zongedroogde tomaatjes en rucola sla.

- **ITALIAANSE HAM - €14,75 / PERS**
  Handgesneden san danielle ham met rucola en cavaillonparels.

- **GEROOKTE VIS - €14,75 / PERS**
  Huwelijk van zachtgerookte zalmfilet en heilbot, garnaaltjes, mozarella en preischeutjes.

- **EIGEN BEREIDE SPECIALITEIT - €14,75 / PERS**
  Carpaccio van pastrami met parmigiano , groene pesto , zongedroogde tomaatjes, rucola en balsamicodressing

- **EEND - €14,75 / PERS**
  Waaier van gerookte eendeborst, toast met foie-gras en z'n cruditeiten.

- **WILDPASTEI - €14,75 / PERS**
  Bordje met drie soorten wildpastei gegarneerd met 2 soorten uienconfeit en rozijnentoastbroodje

- **FOIE GRAS - €16,75 / PERS**
  Huis gemaakte foie - gras , rozijnenbrioche en uiencompot, alsook een fris slaatje shiso met granaatappel afgewerkt met aardbei en framboos.

SOEPEN

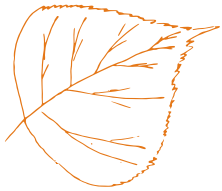
- Tomatensoep - € 5,00 / liter
- Preisoep - € 5,00 / liter
- Courgettesoep - € 5,00 / liter
- Boschampignonsoep - € 7,00 / liter
- Kruidige paprikasoep - € 6,00 / liter
- Pompoensoep - € 6,00 / liter

WARME VOORGERECHTEN

- Huisgemaakte kaaskroket - € 2,00 / stuk
- Huisgemaakte garnalenkroket - € 3,50 / stuk
- Bootje van zeevruchten - € 3,75 / stuk
- Visschelp van het huis met verse sint jacobsvruchten - € 10,25 / stuk
- Vispannetje (met tongrolletjes, zalm en kabeljauw) - € 13,75 / stuk
- Tongfilets op oostendse wijze met grijze garnaaltjes - € 13,75 / persoon
- Noorse zalmhaasje gepocheerd met saffraansaus en snippers van gerookte zalm - € 13,75 / persoon
- Kabeljauwhaasje met verse vissaus en garnaaltjes uit de noordzee en julienne van primeurgroentjes - € 13,75 / persoon
- Toren toast geitenkaas gebakken appel / gebakken Pancetta balsamic crème - € 6,25 / stuk

Hoofdgerechten

VLEES



- Warme beenhesp in jussaus - € 18,75 / persoon
- Borst van jonge kalkoen in pepersaus, champignonsaus of druivensaus - € 18,75 / persoon
- Orlofgebraad in een verfijnde bechamelsaus met parijse champignons. - € 18,75 / persoon
- Varkenshaasje archiduc of bearnaise - € 18,75 / persoon
- Ardeens gebraad in portosaus - € 18,75 / persoon
- Gevulde kippenroulade in culinaire jussaus - € 18,75 / persoon
- Zachtgestoofde varkenswangetjes met rodenbach bier - € 18,75 / persoon
- Kippenfilet in rode wijnsaus - € 18,75 / persoon
- Lamskroontje in een licht looksausje - € 21,75 / persoon
- Gevulde parelhoenfilet in mosterd-dille saus of jagersaus - € 21,75 / persoon
- Kalfsoester met champignonroomsaus - € 21,75 / persoon
- Stoofpotje van hertekalf - € 21,75 / persoon

+ **Groentjes inbegrepen**: Peertje opgevuld met veenbessencompot, zacht gecarameliseerd mini witloof, chantenay worteltjes, fijne boontjes omwentelt in gerookt spek, tomaat duxelle , savooikool rolletje.

WIJNTIP

Grand theatre bordeaux superieur (rood) - € 9,5
Chateau de parenchère (rood) - € 12,00
Chateau briot bordeaux (rood) - € 19,95
Chateau thomas lussac saint emillion (rood) - € 18,75
Chateau La Fon Du Berger Haut-Médoc (rood) - € 16,75
Chateau Haut-Plantey Médoc (rood) - € 16,75

WILD

- Eendeborst met oosterse zwarte pepersaus - € 24,75 / persoon
- Reefilet grand veneur - € 26,75 / persoon
- Fazantefilet in wildsausje - € 24,75 / persoon
- Hazefilet in portosaus - € 26,75 / persoon

+ **Groentjes inbegrepen**: Peertje opgevuld met veenbessencompot, zacht gecarameliseerd mini witloof, chantenay worteltjes, fijne boontjes omwentelt in gerookt spek, tomaat duxelle , savooikool rolletje.

Voor alle wildliefhebbers, selecteren wij enkel vers wild van topkwaliteit! Eenvoudig te bereiden en gegarandeerd succes. Bij elk stukje wild hoort een aparte bereiding, hierbij helpen wij u graag. Saus of fonds alsook aangepaste groenteschotels apart verkrijgbaar.

fazant haan - € 19,50 / stuk
fazant hen - € 18,50 / stuk
fazantenfilet - € 14,25 / stuk
kalkoen panklaar - € 9,50 / kg
kalkoenfilet - € 12,75 / kg
eendeborstfilet - € 29,75 / kg
wilde eend (2 pers) - € 14,75 / stuk
kwartel - € 5,75 / stuk
piepkuiken - € 3,75 / stuk
parelhoen - € 7,50 / stuk
parelhoenfilet (1/2) - € 3,50 / stuk
patrijs - € 12,75 / stuk

hertekalffilet - € 66,75 / kg
everzwijnfilet - € 38,00 / kg
wild konijn - € 11,00 / stuk
konijn - € 15,95 / kg
konijnenbil - € 19,95 / kg
haas - € 25,00 / kg
hazenrug - € 18,75 / stuk
hazenbil - € 12,25 / kg
hertenstoofvlees - € 29,50 / kg
duivejong - € 12,00 / stuk
everzwijnragout - € 29,50 / kg

+ Peertje opgevuld met veenbessencompot, zacht gecarameliseerd mini witloof, chantenay worteltjes, fijne boontjes omwentelt in gerookt spek, tomaat duxelle , savooikool rolletje - € 17,90 / 2 personen

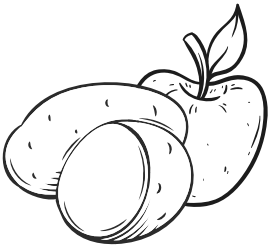
VIS

- Gepocheerde zalm hollandaise - € 24,75 / persoon
- Tongfilets op oostendse wijze - € 24,75 / persoon
- Kabeljauwhaasje met verse vissaus en garnaaltjes - € 24,75 / persoon
- Groentengarnituur is telkens in de prijs inbegrepen en omvat:
  in de wok gebakken julienne van prei en wortel , broccoliroosjes en mini tomaatjes

WIJNTIP BIJ VIS

Grand theatre bordeaux superieur (wit) - € 9,50
Chateau de parenchère (wit) - € 12,00
Chateau La Forchetière (muscadet) - € 11,95
Chablis (wit) - €18,50

AARDAPPELBEREIDINGEN



- Verse kroketjes - € 0,35 / stuk
- Mini amandelkroketjes: 16 stuks - € 5,00
- Pommes duchêsse: 6 stuks / bakje(2 pers) - € 8,00 / bakje
- Gratin dauphinoise: 750 gr / bakje - € 8,00 / bakje
- Verse frietjes: 1 kg / bakje - € 3,50 / bakje
- Bakaardappels voor in de oven 600 gr / bakje - € 7,00 / bakje
- Knolselderpuree (zeer lekker bij wild) 700 gr / bakje - € 8,50 / bakje
- Aardappelmousseline met brunoise van knolselder
  en wortel 700 gr/ bakje - € 9,50 / bakje

Bijgerechten

- Appeltjes met veenbessen (6 stuks) - € 16,50 / bakje
- Peertje opgevuld met veenbessencompot, zacht gecarameliseerd mini witloof, chantenay worteltjes, fijne boontjes omwentelt in gerookt spek, tomaat duxelle, savooikool rolletje - € 17,90 / 2 personen

FONDUE

FONDUE VARIETÉ- €10,50 / PERSOON
Rundsfilet / kalfsvlees van de bil / kalkoenfilet / varkensribstuk
gevarieerd assortiment kalfsgehaktballetjes

FONDUE SPECIAL- €10,75 / PERSOON
Rundsfilet / kalfsvlees van de bil / kalkoenfilet / varkensribstuk
gevarieerd assortiment kalfsgehaktballetjes / gehaktballetjes met spek / chipolata of merguez / witte pens

FONDUE BOURGUIGNONNE- €10,75 / PERSOON
zuiver rund en kalfsvlees

FONDUE JUNIOR - €6,00 / KIND
blokjes kipfilet / gehaktballetjes / chipolata

Supplementen:
Rijk assortiment groenten (kort gesteamd) - € 4,75 / persoon
Aardappelsalade - € 2,00 / persoon
Sauzen : tartare, cocktail, provençale, ... - € 1,50 / persoon

RACLETTE

Say cheeeeese

RACLETTE SCHOTEL - €14,75 / PERSOON
Een mooie keuze uit 4 soorten Zwitserse en Franse kaas aangevuld met fijn gesneden exclusieve charcuterie (pancetta, patta negra, lombo stagionatta toscane, cecina de leon hierbas, chorizo)
Mooi gepresenteerd op plateau.

GROENTENGARNITUUR BIJ RACLETTE - €5,50 / PERSOON
Augurkjes, zilveruitjes, gemengde olijven, stukjes ananas, gemengde sla, aardappeltjes met rozemarijn en verschillende fijne groentjes.

GOURMET

GOURMET OF STEENGRILL €12,95 / PERSOON

- mini rumsteak
- mini kalfssaté
- mini lamskotelet
- mini brochet
- mini chipolata
- ardeense steak
- mini kippesaté
- mini wienerschnitsel
- mini cordon bleu
- mini vogel zonder kop

GOURMET SPECIAL €12,95 / PERSOON

- rumsteak
- medaillon van varkenshaasje
- lamskotelet
- mini kalfssauté
- mini gemarin. kalkoenbrochet
- mini kalkoensauté
- mini zwitserse schijf
- mini chipolata
- mini cordon bleu
- ei met spek

WILDGOURMET - €21,75 / PERSOON

Reefilet / hazenfilet / eendeborst / fazantenfilet / hertefilet
everzwijnfilet / parelhoenfilet / wild hamburgertje

GOURMET JUNIOR €6,00 / KIND

mini biefstukje / mini kipfilet / chipolata
kaashamburgertje / kalkoenbrochetje

Supplementen:

Assortiment gourmet groenten - € 4,75 / persoon
Sauzen : tartare, cocktail, provençale, ... - € 1,50 / persoon
Aardappelsalade - € 2,00 / persoon
Gekookte aardappelen om te bakken - € 2,00 / persoon
Flensjesdeeg - € 1,50 / persoon

KAAS & BREUGHEL

KAASSCHOTEL €15,75 / PERSOON

Wij verzorgen ook kaasbuffetten voor kleine en grote groepen! (vanaf 4 personen) Onze kaasplanken worden samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen uit verschillende streken (300 gr / persoon) en worden verzorgt en creatitief afgewerkt met slaatjes, fruit en nootjes. Wanneer u een voorkeur heeft voor bepaalde kazen zullen wij u wens graag vervullen.

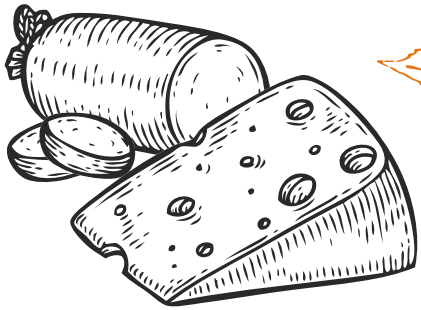
MINI BELEGDE BROODJES €10,00 / PERSOON (MIN 4 PERS)

(ongesuikerde mini sandwiches: 8 broodjes per persoon)

-gerookte ham
-gekookte beenham
-italiaanse salami
-garnalensalade
-krabsalade
-gerookte zalm
-americain prepare
-belegen kaas

ABDIJ BREUGHELMAAL - €14,75 / PERSOON

-breydelham
-serrano ham
-zelfbereid hoofdvlees
-italiaanse salami
-zelfbereide boerpastei
-breydelspek
-bloedworst
-in huis gemaakte droge worst
-mosterdspek van het huis
-varkenstongetjes in vinaigrette
-passendaele kaas
-oud brugge kaas
-paterskaas



Cruditeiten: salade & tomaatjes
Sausjes: mosterd, pickles & smout met kaantjes

WIJNTIP

Grand theatre bordeaux superieur (rood) - € 9,5
Chateau de parenchère (rood) - € 12,00
Chateau briot bordeaux (rood) - € 19,95
Chateau thomas lussac saint emillion (rood) - € 18,75
Chateau La Fon Du Berger Haut-Médoc (rood) - € 16,75
Chateau Haut-Plantey Médoc (rood) - € 16,75

SCHOTELS

WOK PARTY €15,75 / PERSOON

Kikkerbillen
1. kikkerbillen aanbakken en laten gaar worden
2. tomaat toevoegen
3. schelpjes toevoegen
4. saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

Schoarma
1. lamsvlees aanbakken en laten gaar worden
2. broccolli toevoegen
3. papillons toevoegen
4. saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

Wok-medaillons
1. varkenshaasje aanbakken en laten half gaar worden
2. bloemkool, champignons en pijpajuintjes toevoegen, verder bakken
3. krielaardappeltjes toevoegen
4. room toevoegen, laten indikken en uitscheppen

Gyros
1. gyros aanbakken
2. wanneer halfgaar champignons toevoegen
3. rijst toevoegen
4. room toevoegen, laten indikken en uitscheppenwanneer halfgaar ananas bijvoegen , verder bakken

Chinese runderlapjes
1. vlees kort aanbakken
2. paprika's bijvoegen
3. tagliatelli toevoegen
4. room toevoegen, laten indikken en uitscheppen

Scampi's
1. soyascheuten en sjalotten enkele minuten bakken
2. scampi's toevoegen en 5 minuten verder bakken
3. tagliatelli toevoegen
4. saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

Kip curry
1. kippevlees aanbakken
2. curryrijst toevoegen
3. saus toevoegen ,laten indikken en uitscheppen

Chinese gyros
1. chinese gyros aanbakken
2. wanneer halfgaar soyascheuten bijvoegen, verder bakken
3. chinese rijst bijvoegen
4. room toevoegen , laten indikken en uitscheppen

KIES 4 GERECHTEN NAAR EIGEN KEUZE

TEPANYAKI - €15,75 / PERSOON

Is een bereindingsmethode uit de japanse keuken en betekent letterlijk grillen op de bakplaat. Vlees, vis ,groenten en aardappelen kunnen op de plaat gegrild worden.
In japan is deze manier van koken erg populair
Vers puur en gezond

- varkenshaasje
- fakkel
- chipolata
-hamburgertje
- teppan yaki saute
- tournedos
- kalfsroulade
- scampi's
- tongrolletje gemarineerd
- zalmfilet
- gemarineerde aardappeljes
- teppan yaki saus, provencaalse saus, tartare saus

Groentenschotel - €4,74 / persoon

KOUDE GERECHTEN

- ## KOUDE VLEES EN VISSCHOTEL 1 - €19,95 / PERSOON

- gerookte zalm
- tomaat met grijze garnalen
- parmaham met meloen
- italiaanse salami
- varkensgebraad en rosbief
- kipperroulade met tuinkruiden
- gekookte beenham met asperges
- cruditeiten *

- ## KOUDE VLEES EN VISSCHOTEL 2 - €19,95 / PERSOON

- gerookte zalm
- gerookte heilbot
- gekookte beenham met asperges
- tomaat met grijze garnalen
- gevuld eitje met seizoenssalade
- varkensgebraad en rosbief
- ardeensefilet
- cruditeiten *

- ## KOUDE VLEES EN VISSCHOTEL 3 - €16,95 / PERSOON

- tomaat met grijze garnalen
- varkensgebraad en rosbief
- gerookte ham
- cruditeiten *
- gekookte ham met asperges
- gevuld eitje met tonijnsla
- fijnkostsalami

***Cruditeiten:**
tomaten, bloemkool, fijne boontjes, kiwi, druiven, komkommers,
geraspte wortelen, gemengde salade, verse aardappelsalade
Bijgeleverde sausjes: coctailsaus, tartaar

BUFFET

KOUDE GERECHTEN

- **KOUD BUFFET - €29,95 / PERSOON (MIN 6 PERS)**

- gerookte zalm
- gepocheerde zalm “belle vue”
- gebakken rosbief
- gebakken varkensgebraad
- pure kippewit
- italiaanse salami
- pastrami
- tomaat mozarella
- gerookte heilbot
- gevulde tomaat met grijze garnaaltjes
- beenham gekookt met asperges
- filet d’ ardenne
- parma ham met meloen
- gevuld ei op bretoense wijze
- langoustines

Cruditeiten:
tomaten, bloemkool, fijne boontjes, kiwi, druiven, komkommers,
geraspte wortelen, appelsien, gemengde salade, verse aardappelsalade
Bijgeleverde sausjes: coctailsaus, tartaar

FEESTBUFFET - €29,95 / PERSOON (MIN 6 PERS)

- huisgemaakte foie gras met ardeense uienkonfijt en verse vijgen
- carpaccio van vers rundsfilet met
- ruccola , parmesaanse kaas
- tomaat met verse noordzeegarnalen
- beenham met verse asperges
- gebakken wit-blauw
- pastrami
- tomaat mozarella
- frisse parmasalade met balsamicovinaigrette als extraatje
- frisse scampisalade met zongedroogde tomaatjes
- gepocheerde zalm
- gerookte zalm en gerookte heilbot
- gevuld eitje
- gerookte forelfilet
- sausjes en aardappelsla

ITALIAANS BUFFET - €25,50 / PERSOON

- vitello tonato
- gerookte zalm met fijngesnipperde ajuintjes
- parma met meloen
- tomaat mozarella
- rundscarpaccio
- kipcarpaccio
- pastrami, tomaat, mozarella
- olijf, zongedroogde tomaat, anjovis
- pastasalade
-scampi mozarella salade

KIDS BUFFET - €6,75 / KIND

Hamrolletje / rolletje kippewit / half eitje / rolletje hespeworst / schelletje salami aangevuld met sla, worteltjes, aardappelsla, mayonaise en ketchup.

Dessert

- **DESSERT KAASBORDJE - €9,50/PERSOON**
  Camembert met calvados / kaasterkaas groendal / fourme au sauterne / macaron met geitekaas-honing en thijm / le coussin / livarot / bloemetje tete de moine langres de fermier / potje vers fruit / stukje verse vijg / stukje dadelbrood met walnoten afgewerkt met fris slaatje

LUXE DESSERTBORDJES

- Citroentaartje / vers gebakken gebakje passievruchten / speculoosbavarois glaasje met trio chocolade / schaaltje vers fruit / mini berlijnse boules
  €9,50 / persoon

- Verrukkelijk dessertje met krokante feuilletine & amandel / chocoladebiscuit en gezouten caramel afgewerkt met chocolade ganache / rood fruit
  €6,95 / persoon

- Verse fruitsalade
  €16,25 / kilo

Always save room for dessert!

ALLE DAGEN DOORLOPEND OPEN VAN 7.45 UUR TOT 18.45 UUR

ENKEL OP DONDERDAG GESLOTEN

*Vraag naar onze eindejaarsfolder voor de feestdagen

Godshuislaan 45
8800 Roeselare

T. 051/250158 - 0476/984376
M. nico.katrien@skynet.be

Bestel ook online via
www.nicoenkatrien.be
klik op 'bestel hier'

VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA: