

WELKOM

TRAITEUR
DH
DEN HAAN

VOORWAARDEN

BESTELLEN

Bestellen of een offerte kan telefonisch

0498 38 79 11 of 0475 94 32 44

of via mail naar traiteur@denhaan.be

Bestellingen mogelijk vanaf 10 personen

WAAR

Afhalen bij restaurant "Den haan"

Aarschotsesteenweg 91 2230 Herselt

Graag aan huis geleverd? Dit kan mits een meerprijs

(afhankelijk van locatie)

WANNEER

Tijdstip van afhalen kan u zelf bepalen (voor 18u)

MATERIAAL

Verhuur van glazen, bestek, materiaal en borden mogelijk

Vraag ernaar bij je bestelling!

BETALING

Betalingen gebeuren voor aflevering

Mogelijk via bancontact of cash

DRANKEN

FRISDRANKEN

Frisdrank nodig? Vraag ernaar!

Zowel kleine flesjes als grote flessen mogelijk

COCKTAILS EN APERITIEVEN

Cava "Portium Brut" (per fles)	19.00
Aperitief van het huis	7.00
Champagne "Gosset, Extra Brut" (per fles)	45.00
Champagne "Pommery Brut Apanage" (per fles)	55.00
Cocktail - passievrucht - vanille - wodka	7.50
Cocktail - aardbei - munt - rum	7.00
Mojito	7.00
Mocktail	6.00

WIJNEN (PER FLES)

Witte wijn "San Marzano, Salento Gran trio bianco"	16.00
Rode wijn "Masseria pietrosa, Puglia negroamaro"	16.00
Rosé wijn "San marzano, Salento Tramari"	18.00

APERITIEFHAPJES

-Gazpacho

-Couscous - kip

-Parelcouscous - scampi of zalm

-Zwarte pens - chutney

-Gehaktbrood - mosterd

-Kalfstartaar

-Aardappelsalade - Bredydeldham

-Gerookte forel - appel

-Blini - gerookte zalm - zure room

-Tomaat - mozzarella - basilicum (veggie)

-Zuiderse pasta (veggie)

Wij vragen u om een selectie te maken uit

3 verschillende aperitiefhapjes

(De vegetarische varianten tellen hier niet bij)

Prijs/persoon (3 hapjes)

€7.50

KOUD BUFFET

VLEES

Vitello tonato	11.00
Rundscarpaccio	10.00
Pancetta - tomaat fondue - croutons	11.00
Gerookte eendenborst - wortel - appelsien	15.00
Caesar Salade	9.00
Ibericoham - truffel	14.00
Parmaham - meloen	9.00
Kalfstartaar - dragon	11.00

VIS

Tomaat garnaal	9.00
Klassieke visschotel	9.00
Tartaar tonijn - basilicum	10.00
Gravad lax zalm - gepekeld groenten	9.00
Gerookte zalm - dille - zure room	9.00
Carpaccio van zwaardvis - tomaat	8.00
Krabcocktail - appel - pijpajuin	10.00

VEGETARISCH

Tomaat - mozzarella - basilicum	6.00
Tartaar van aardappel - kappers - olijf	7.00
Carpaccio tomaat - komkommer - salie	6.00

Brood en boter inbegrepen

WARM BUFFET

VLEES

Steak "wit blauw"	5.50	Spareribs gemarineerd	7.00
Varkenshaasje	4.00	Lamskroon	7.00
Gemarineerde kip	4.00	Speenvarken	6.00
Kalfshaasje	6.50	Kippenboutjes	3.00
Entrecôte	6.50	"American" meatballs	3.50
Pasta met kip	5.00	Hamburgers	3.50

SAUZEN €2/P

-Champignonroomsaus

-Peperroomsaus

-Provençalse saus

-Vleesjus

SUPPLEMENTEN €3/P

Friet

Kroketten

Spekaardappel

Krielaardappel

Brood

Aardappelgratin

Puree

Warme en koude groenten inbegrepen

WARM BUFFET

VIS

Zalmfilet - groene kruiden	10.50
Kabeljauwhaasje - beurre blanc	12.00
Scampi's - (lookboter, lookroom, curry)	10.00
Vispannetje - kreeftenjus	10.00
Tongrolletjes - basilicumsaus	10.00
Pasta met gerookte zalm	12.00
Pasta scampi - kokos - tomaat	9.00
Koolvishaasje - graanmosterd	10.00
Schelvishaasje - spinazie - room	11.00

VEGETARISCH

Gegrilde groenten lasagne	6.00
Risotto - paprika - tomaat	7.00

SUPPLEMENTEN €3/P

Friet
Kroketten
Spekaardappel
Krielaardappel
Brood
Aardappelgratin
Puree

Warme groenten inbegrepen, elk visgerecht beschikt
over hun toegewezen groenten en saus

DESSERTEN

DESSERTEN

Chocolademousse "Callebaut"	6.00
Witte chocolademousse "Callebaut"	6.00
Tiramisu - speculaas	5.00
Cheesecake - crumble	5.50
Panna cotta - rood fruit	5.50
Chocolademousse taart - brownie	7.00
Mousse praliné - melkchocolade - nutella	7.00
Passievrucht - mango - witte chocolade	7.50
Speculaasmousse - gekarameliseerde appeltjes	6.50
Gebak met vers fruit	6.00
Dame blanche	5.50
Zwarte woudtaart	8.00
Verse fruitsla	6.00

DESSERTEN BUFFET

Een huis geselecteerd buffet	19.00
bestaande uit onze beste dessertjes	

KINDEREN

KINDERMENU

Tomatensoep - balletjes

Kippenfilet - appelmoes - kroketjes

19.00

Chocolademousse

Kinderen kunnen voorgaande buffetten

ook krijgen aan halve prijs

SOEPEN

SOEPEN (1 LITER)

Tomatensoep - balletjes

7.00

Preisoep - spek

8.00

Pompoensoep - Breydelham - mascarpone

9.50

Witloofsoep - ham

8.00

Kokos-curry soep - kip

8.00

Aspergeroomsoep - zalm

9.50

Bospaddenstoelsoep

8.00

Knolseldersoep

7.00

Kreeftensoep

11.00

Wortel paprika soep

8.00

Soepen zijn ook verkrijgbaar bij voorgaande buffetten

BARBECUE

RAUWKOST

Groentemengeling

Gemarineerde tomaten

Eitjes

14.00

Koude pasta

Aardappelsalade

VLEES (3 STUKS/PERSOON)

Varkensbrochette

4.00

Kippenworst

4.00

Gemarineerde kip

4.50

Homemade hamburger

3.50

Gelakte ribbetjes

6.00

Steak "wit blauw"

5.50

Scampi brochette

6.00

Zalmfilet

5.50

DESSERT

Chocomousse

of

6.00

Tiramisu

Brood en boter inbegrepen

FORMULES

FORMULE KOUD BUFFET

Gerookte zalm - dille - zure room

Klassieke visschotel

Krabcocktail - appel - pijpajuin

-

Vitello tonato

Rundscarpaccio

Parmaham - meloen

-

Chocomousse

&

Tiramisu

€39.00

FORMULE BARBECUE

Rauwkost

-

Varkensbrochette

Homemade hamburger

Kippenworst

Scampi brochette

-

Chocomousse

€31.00

Brood, boter en koude sauzen inbegrepen

FORMULE KOUD & WARM BUFFET

Gerookte zalm - dille - zure room

Tartaar tonijn - basilicum

-

Rundscarpaccio

Kalfstartaar - dragon

-

Zalmfilet - groene kruiden

Tongrolletjes - Basilicumsaus

-

Kalfshaasje

Speenvarken

-

Panna cotta - rood fruit

&

Tiramisu met speculaas

€65.00

Aardappelgerechten naar keuze inbegrepen

Brood, boter, warme sauzen

en groenten inbegrepen