

# VeggieandMore

Traiteur  
't Zilte Genoegen

## Eindejaarsfolder 2016-2017

Boomstraat 104 - 2880 Bornem  
Tel: 0473 96 40 86 - [info@veggieandmore.be](mailto:info@veggieandmore.be)  
[www.veggieandmore.be](http://www.veggieandmore.be) [www.tziltegenoegen.be](http://www.tziltegenoegen.be)

## APERITIEF

### Warme bladerdeeghapjes (min 6 hapjes per soort) € 0,80 /stuk

Verschillende vullingen

- Met garnaaltjes
- Met ham kaas
- Met visragout
- Met kipragout
- Met zuiderse groentjes
- Worstebroodje

### Frituur hapjes

€ 16,00 /portie

1 portie frituurhapjes is goed voor 4 personen en bestaat uit kippevleugeltjes, bitterballetjes, kaasballetjes, garnaalballetjes, mini loempiaatjes

### Koude Hapjes (min 6 hapjes per soort)

€ 1,50 /stuk

- Hapje met gerookte zalm en kruidenkaas
- Rode biet met gerookte forel
- Mierikswortelmousse met gerookte paling
- Rundscarpaccio met rucola
- Gemarineerde mosseltjes
- Feta en komkommer
- Kip met guacamole
- Haring in zachte curry
- Meloen met Italiaanse ham
- Tomaat met garnaaltjes
- Tomaat met pesto en mozzarella

#### Tip:

Doe soep in kleine glaasjes of tasjes en serveer deze als aperitiefhapje.

Wij hebben ook verschillende groentenslaatjes die u kan serveren als hapje.

Oa. Bloemkool-broccoli, caraibische salade, pasta curry, penne pikant, louisiana salade, pittige rauwkost. aan € 9,00 / kg.

## SOEP

Knolseldersoepje, mierikswortelroom en gerookte forel	€ 6,00 /lit
Traditionele tomatensoep met room (apart)	€ 5,00 /lit
Wortelsoepje met gember en curry	€ 5,00 /lit
Broccolisoepeje met kruidenkaas	€ 5,00 /lit
Courgettesoepeje met zalmknippers	€ 6,00 /lit

## VOORGERECHT

### Koude voorgerechten

---

Carpaccio van ossehaas "t ziltegenoegen"	€ 8,00 /pers
Trio van wildpastei met aangepaste confijten	€ 8,00 /pers
Duo van tomaat met Oostendse garnaltjes	€ 12,00 /pers
Halve kreeft "Belle vue"	€ 22,00 /pers
Meloentje met gedroogde Italiaanse ham	€ 8,00 /pers

### Warme voorgerechten

---

Scampi in kreeftensausje	€ 8,00 /pers
Scampi in lookroom	€ 7,00 /pers
Sint Jacobsvruchtje met rivierkreeftjes en nantuasaus	€ 11,00 /pers
Tortellini met boschampionns en truffel	€ 9,00 /pers
Tortellini met ricotta en spinazie	€ 9,00 /pers
(bij beide tortellini 's is een roomsausje met champignons en spekjes)	
Tongrolletje met zalm met kreeftensausje	€ 12,00 / pers
Garnaalkroketje (2 stuks) met gemengd slaatje	€ 8,00 / pers
Kaaskroketje (2 stuks) met gemengd slaatje	€ 6,00 / pers
Duo kroketjes (1 van elk) met gemengd slaatje	€ 7,00 / pers

#### Tip:

Bij onze voorgerechten zijn 2 broodjes per persoon inbegrepen.

# HOOFDGERECHT

## Vis hoofdgerechten

---

Tongrolletjes “t Zilte genoegem”	€ 20,50 / pers
Zalmfilet in dillesaus met garnaaletjes	€ 15,00 / pers
Noordzee visserspannetje	€ 18,00 / pers
Hele kreeft “Belle vue”	€ 35,00 / pers

## Vlees hoofdgerechten

---

Varkenshaasje met champignonroom	€ 14,50 / pers
Kalkoenrollade in peperroom	€ 15,50 / pers
Fazantfilet “Brabançonne”	€ 17,00 / pers
Eendeborstfilet met witloofsousje	€ 18,50 / pers
Hertekalffilet met grand veneur	€ 24,50 / pers
Everzwijnfilet met grand veneur	€ 21,50 / pers
Stoofpotje van wild	€ 16,50 / pers
Varkenswangetjes met brunoise van peertjes	€ 15,50 / pers
Gentse waterzooi met krieltjes	€ 14,50 / pers

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij een gekarameliseerd witloofstronkje, spruitjes, een appeltje gevuld met veenbesjes en boontjes met spek.

Als aardappelgerechtje kan u kiezen uit puree, knolselderpuree, gebakken aardappeltjes of krokettjes.

## KOUD BUFFET (vanaf 15 personen)

€ 22,00 / pers

Trostomaatjes met noordzeegarnaaltjes  
Duo van meloen met gedroogde Italiaanse ham  
Haring in zachte curry  
Gerookt visschotelkje  
Atlantische zalm belle vue  
Wildpastei met zijn confijties  
Perzikje gevuld met tonijn  
Aardappelsalade  
Pastasalade  
Groente slaatjes  
Sausjes en broodjes

Aarzel niet om te laten weten dat u uw vlees liever zelf bakt. Wij geven dan het vlees vacuum verpakt mee, zodat u dit zelf kan bakken.

Onze gerechten worden meegegeven in aluverpakking die u in de oven kan opwarmen.

Plaats alles ongeveer 30 a 40 minuten afgedekt in een voorverwarmde oven op 140° C

Wildgerechten 20 minuten op 140°C

Regelmatig controleren of het niet iets langer of minder lang in de oven moet is zeker aan te raden.

Stoofpotjes, varkenswangetjes, ... kunnen wij vacuum verpakken zodat u deze eenvoudig kan opwarmen in warm water (+/- 70°C) zonder dat ze kunnen aanbakken.

# VOOR DE HOBBYKOK

## Bereide gerechten

---

Varkenswangetjes met brunoise van peertjes	€ 21,00 /kg
Tong in Madeira saus	€ 21,00 /kg
Vol au vent	€ 14,00 /kg
Stoofvlees	€ 14,00 /kg
Hongaarse goulash	€ 17,00 /kg
Zoet zure kip "asian style"	€ 14,00 /kg
Balletjes in tomatensaus	€ 12,00 /kg
Gentse Waterzooi	€ 14,00 /kg
Konijn met pruimen	€ 22,00 /kg
Gebakken krielaardappeltjes	€ 9,00 /kg
Gebakken rijst	€ 9,00 /kg
Stoofpeertje in rode wijn	€ 2,00 /st
Appeltje met veenbesjes	€ 2,00 /st
Aardappelkroketjes	€ 0,20 /st
Amandelkroketjes	€ 0,25 /st
Champignonroomsaus	€ 6,00 /lit
Peperroomsaus	€ 6,00 /lit
Grand Veneur Saus	€ 8,00 /lit
Garnaalkroketje	€ 2,95 /st
Kaaskroketje	€ 1,95 /st

Vergeet niet om tijdig uw groenten en fruit voor de feestdagen te bestellen.

Op bestelling kunnen wij speciale, vergeten of exotische groenten en fruit leveren. Reken hiervoor op een levertijd van minimum 3 dagen

## DESSERT

Bosvruchten bavarois	€ 2,50 /st
Chocolademousse	€ 2,50 /st
Tiramisu klassiek	€ 2,50 /st
Tiramisu met speculaas	€ 2,50 /st
Creme brûlée	€ 2,50 /st
Panna Cotta met rood fruit	€ 2,50 /st
Roomsoesje (10 stuks)	€ 3,00 /ds
Mini éclair (10 stuks)	€ 5,00 /ds
Macaron (6 verschillende)	€ 5,50 /ds
Chococup met advocaat (10 stuks)	€ 4,50 /ds

### Aanrader!

Een dessertje van Roger Van Damme "half moon emerald"	€ 7,50 /st
---	------------



Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.  
Reserveren kan enkel via mail of in onze winkel.

## NUTTIGE INFO

### HOE BESTELLEN?

In onze winkel  
Per mail

Boomstraat 104 - 2880 Bornem  
info@veggieandmore.be

Om misverstanden te vermijden nemen wij geen telefonische bestellingen aan.

### Tip:

Tussen 19 december 2016 en 3 januari 2017 worden er geen andere bestellingen aangenomen dan uit deze folder. Om vergissingen te vermijden zijn er geen wijzigingen mogelijk aan de samenstelling van de gerechten.

Wij aanvaarden bestellingen voor kerstavond en kerstdag uiterlijk tot 17 december 2016! Voor oudejaarsavond en nieuwjaarsdag uiterlijk tot 22 december 2016 !

Alle gerechten dienen afgehaald te worden.  
Op 24 en 31 december tussen 16.00u en 17u00u.  
Op 25 december en 1 januari tussen 10.30u en 11.30u.

Onze winkel zal gesloten zijn op 26 en 27 dec. 2016 en van 2 jan. tot en met 5 jan. 2017



Traiteur - Groenten en Fruit - Wijnen

Boomstraat 104 - 2880 Bornem  
www.veggieandmore.be

***Een sfeervolle  
kerst en een  
gelukkig en  
gezond 2017  
Isabelle en Jan***

Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.  
Reserveren kan enkel via mail of in onze winkel.