



Eindejaarsfolder 2011

het kompas heeft een
nieuw concept!

traiteur - delicatessen - catering

Eindejaarsfolder 2011

Pastabuffet

vanaf 6 personen (3 soorten pasta/bestelling)
vanaf 20 personen (4 soorten pasta/bestelling)

Canneloni van zalm
Scampi met pesto en tagliatelli
Kip met pesto en tagliatelli
Spaghetti met zeevruchten
Lasagne met zuiderse groentjes
Penne arrabiata
Ravioli met boschampignons en truffel

Wij voorzien ook de geraspte emmentaal, parmesaanschilfers, ciabatta en focaccia.
Chafing dishes met twee branders kan men huren aan € 5,00/st.

Visfondue

350 gr. verse vis, schaal- en schelpdieren volgens marktaanbod

Huisbereide visbouillon met fijne groentjes
Koude en warme sausjes
Rauwkostschotel
Pasta-, rijst- en aardappelsalade

Vanaf 4 personen geven wij gratis een fonduestel in bruikleen.

Koud buffet vis en vlees

Tomaat met grijze Noordzee garnaaftjes
Zalm 'Belle vue', tongrolletjes en gamba's
Vispastei, gerookte zalm en gerookte heilbot
Gandaham met meloen
Wildpaté met ajuinconfituur
Filet van ossenhaas met vier pepers
Kalkoen gevuld met boschampignons en truffel
Gerookte eendenborst gevuld met ganzenlever
Gevuld eitje

Inbegrepen bij het koud buffet

Pasta-, rijst- en aardappelsalade, assortiment van groentjes, cocktailsaus en kruidenmayonaise.
Supplement halve kreeft (500 gr.)

Hapjes

Huisbereide koude en warme hapjes
Luxe hapjes

Koude voorgerechten

6 oesters (creuses nr. 3) afgewerkt met citroen, vinaigrette en oesterbrood (ook mogelijk met platte oesters)
6 oesters (creuses nr. 3) met een champagnesausje (gratineren)
Carpaccio van rund met wintertruffel en parmesaan
Terrine van ganzenlever, mangochutney, Sauternes gelei en briochebroodje
Fazantenpastei met appel peer konfijt
Zeevruchtencocktail met al het lekkers uit de zee
Tartaar van tonijn met mesclun salade
Halve meloen gevuld met gerookte zalm en zeevruchten

Soepen

Kreeftensoep met Armagnac en stukjes kreeft
Pompoensoep met gekonfijte sinaasappel
Heldere bouillon van fazant met groenteparels

€ 15,00/pers.

€ 20,00/pers.

€ 26,00/pers.

€ 1,10/pers.

vanaf € 2,00/pers.

€ 9,00/pers.

dagprijs

€ 12,00/pers.

€ 13,00/pers.

€ 15,00/pers.

€ 6,50/pers.

€ 6,50/pers.

€ 12,00/pers.

€ 8,50/pers.

€ 10,00/liter

€ 5,00/liter

€ 7,50/liter

Kreeftbereidingen (Canadese kreeften van 700 gr.)

Kreeft "Belle vue"
Kreeft met verse pasta en fijne groentjes

Dagprijs

Dagprijs

Visgerechten

	voorgerecht	hoofdgerecht
Vispannetje (2 soorten vis)	€ 6,00/pers.	
Schelp gevuld met Sint-Jakobsnootjes en garnaaftjes	€ 11,50/pers.	
Garnaalkroketjes met een kruidenmayonaise	€ 6,00/pers.	
Papillot van kabeljauw en verse pasta en stomende groentjes	€ 9,00/pers.	€ 14,00/pers.
Tongfilet op Normandische wijze	€ 15,00/pers.	€ 22,00/pers.
Tongrolletjes met zalm en boschampignons	€ 15,00/pers.	€ 22,00/pers.
Gegrilde tarbot met witlof, girollen en gevogeltejus	€ 15,00/pers.	€ 24,00/pers.
Sint-Jakobsnootjes met witlof en gedroogde ham	€ 12,00/pers.	

Vleesgerechten

Hertenkalf gepaneerd, gekarameliseerde witlof en een wildsausje € 20,00/pers.
Fazant gevuld met ganzenlever en een rode wijn peertje € 18,00/pers.
Kalkoenroullade gevuld met boschampignons en truffel € 14,00/pers.
Kalfsfilet pur met een kroket van zwezerik en girollen € 18,00/pers.
Kalfszwezerik met Gentse mosterd en groentjes € 20,00/pers.
Varkenshaas met room van boschampignons en groentjes € 10,00/pers.
Eendenborst met roze pompelmoes en honing € 12,00/pers.

De vleesgerechten worden voorzien van aardappelgratin, knolselderpuree, aardappelkroketjes of risottokroketjes

Kaasbuffet

Assortiment van Belgische en Franse kazen, afgewerkt met rozijntjes, druiven en noten.
Hierbij serveren wij stroop van Vrolingen en vijgenconfituur.
Hoofdgerecht € 10,00/pers.
Dessert € 7,00/pers.
Roggeknarbrood (400 gr) of individueel € 2,20/st.
€ 0,45/st.

Dessert

Fôret noir 4-6-8-10-12 pers. € 3,50/pers.
(chocoladebiscuit, chocolademousse, slagroom, omhuld in melkchocolade)
Mojito 4-6-8-10-12 pers. € 3,50/pers.
(mousse van Bacardi rum, verse limoen, munt coulis, ananas met limoenrasp)
Samba 4-6-8-10-12 pers. € 3,50/pers.
(mousse van fondant- en melkchocolade)
Bas (krokant van speculoos, mousse van kaneel en chocolade, caramel) € 3,50/pers.
Sneeuwman (individueel ijsdessert) € 3,50/pers.
Crème brûlée € 3,00/pers.
Chocolademousse € 3,00/pers.
Dessert Royal € 3,50/pers.
Tiramisu met speculoos € 3,00/pers.
Moelleux van chocolade € 3,00/pers.

Het ijsdessert wordt voorzien van carbo ijs: € 5,00/bestelling

Tafelbroodjes (wit – licht grijs – woud) € 0,40/stuk

Cadeautip

Wijnen en geschenkmanden

Van een heerlijke champagne tot een sprankelende cava, witte en rode wijnen naar ieders budget.

Geschenkmanden met wijn en verschillende lekkernijen vanaf € 25,00.



Openingsuren eindejaarsperiode

23 december van 9u30 tot 12u30 (enkel voor bestellingen)

24 december van 9u30 tot 16u00

25 december van 10u00 tot 11u00 (enkel voor bestellingen)

26 december gesloten

30 december van 9u30 tot 12u30 (enkel voor bestellingen)

31 december van 9u30 tot 16u00

1, 2 en 3 januari gesloten

Wij vragen een voorschot van € 20,00/bestelling. De waarborg voor schotels en porselein bedraagt € 20. De schotels en het porselein wordt teruggebracht op 27 december (bestellingen van Kerstmis) en 4 januari (bestellingen van Nieuwjaar)

Gelieve tijdig uw bestellingen door te geven: vóór 20 december (Kerstmis) en vóór 27 december (Nieuwjaar)