

## RESTAURANT BUITEN GEWOON @ HOME???

Kerst, Oud- & Nieuwjaar zonder zorgen:

Verras uw gasten thuis en haal Restaurant Buiten Gewoon in huis! Bestel onze bekende succesvolle afhaalformules! Alles reeds mooi op schoteltjes gepresenteerd, niets overscheppen, enkel opwarmen... zonder stress voor mislukking, zonder lastige afwas... Uw genodigden ontvangen en zelf aan tafel mee genieten, ... dat is pas feest!

Bekijk onze lijst met een paar leuk samengestelde menu's; u hoeft dus geen keuzes te maken.

Stelt u toch liever alles samen volgens uw eigen smaak, kies dan gerust in de tal van afhaalgerechten à la carte!

# Traiteurfolder

## Menu Buiten Gewoon

3 Welkomstproevers:

- quiche met zalm en prei
- carpaccio van rund met zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en rucola
- pannacotta van ganzenlever met compote van vijg

~ ~ ~

Gemarineerde zalm met gepekeld venkel, paprika, radijs en sjalot  
of

Scampi's van de Chef (getomateerde saus met fijne groentjes)  
of

Vitello tonato met dressing van tonijn, zongedroogde tomaat,  
crumble ui en platte peterselie

~ ~ ~

Gebraiseerd varkensgebraad 'Buiten Gewoon' met pepersaus,  
warme groenten en kroketten

of

Gefarceerde kalkoenfilet 'Archiduc' met warme groenten en kroketten  
of

Varkenswangetjes 'Bourguignon' met stoemp van groene kool en spek  
of

Duo van kabeljauw en zalm, dugléré saus, duchesse aardappelen

~ ~ ~

Tiramisu met speculoos en framboos

of

Chocolademousse met crème anglaise

of

Crème Catalane met sinaas en karamel

***Prijs voorgestelde menu: € 30,50***

Actie: bij alle afhaalmenu's, per 4 personen, gratis 1 fles rode of witte huiswijn  
(nota: gratis fles tijdens de periode van 1 december tot en met 15 januari – niet geldig bij koude buffetten en à la carte bestellingen)

## Wildmenu

3 Welkomstproevers:

- quiche met zalm en prei
- carpaccio van rund met zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en rucola
- pannacotta van ganzenlever met compote van vijg

~ ~ ~

Wildpastei met compote van vijg, rozijnenbrood, crème butterscotch, appelblokjes met rozijn

~ ~ ~

Boschampionsoep met gerookte Serrano ham

~ ~ ~

Stoofpotje van hert met veenbes, puree van groene kool? warme groenten, kroketten

~ ~ ~

Creatie van chocolade met krieken, witte chocolade met rabarber, gepofte rijst

***Prijs voorgestelde menu: € 38,00***

Actie: bij alle afhaalmenu's, per 4 personen, gratis 1 fles rode of witte huiswijn (nota: gratis fles tijdens de periode van 1 december tot en met 15 januari – niet geldig bij koude buffetten en à la carte bestellingen)

## Feestmenu

3 Welkomstproevers:

- quiche met zalm en prei
- carpaccio van rund met zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en rucola
- pannacotta van ganzenlever met compote van vijg

~ ~ ~

Duo van St.Jacobsoester en scampi, risotto van boschampionns en fijne kruidensaus  
of

Terrine van ganzenlever met rozijnenbrood, gebakken appel met rum, chutney van perzik en ui (+2.00€)

of

½ Kreeft 'Belle Vue' met moderne tint en cocktail (+6.00 €)

~ ~ ~

Soep van pastinaak met knolselderblokjes en gerookte Serranoham

~ ~ ~

Hertekalfsteak 'Grand Veneur',  
warme groenten en amandekroketten

of

Kabeljauwhaasje d'Antin met duchesse aardappel

of

Duke of Berkshire met Jagersaus en gratin aardappelen

~ ~ ~

Parfait van nougat met fruit en karamelsaus

of

Tarte tatin met crème anglaise en vanille ijs

***Prijs voorgestelde menu: € 42,00***

Actie: bij alle afhaalmenu's, per 4 personen, gratis 1 fles rode of witte huiswijn (nota: gratis fles tijdens de periode van 1 december tot en met 15 januari – niet geldig bij koude buffetten en à la carte bestellingen)

## Traiteur: Feestelijk buffet vlees en vis

Halve kreeft, oester, tomaat garnaal, zalm 'Belle Vue', gerookte zalm, chaud-froid van tong, gamba's  
tomaat-mozzarella, carpaccio van rund, wildpastei met uienconfituur, Parmaham met meloen, Breydelham met asperges

*Prijs buffet met kreeft: € 42,00 incl. groenten en saus,  
brood of koude aardappelsalade of koude pastasalade of frieten*

*Prijs buffet zonder kreeft en oesters: € 24,95 incl. groenten en saus,  
brood of koude aardappelsalade of koude pastasalade of frieten*

## Koude proevers

€ 1.80/st

Handgesneden tartaar van Limousin rund, mostercrème, zongedroogde tomaat  
Gerookte eendenborst met erwtmousse en sauternesgelei  
Vitello tonato met rode biet en ansjovis  
Carpaccio van Duke of Berkshire met tapenade van tomaat  
Panna cotta van ganzenlever met compote van vijg en portgelei (€ 2.20)  
Lolly van ganzenlever met chocolade en framboos (€ 2.20)  
Oester natuur met lichte citroendressing  
Carpaccio rund met Parmezaan, pesto, zongedroogde tomaat  
Crème brûlée van zalm met haringeitjes  
Panna cotta van garnaal met mousse van bieslook  
Tartaar van zalm, Jonagold appel, zure room, haringeitjes  
Chantilly van gerookte forel, kerstomaat, komkommer, graanmosterd

## Warme proevers

€ 1.80/st

Tartelette met jonge prei en Duke of Berkshire ham  
Quiche met zalm en spinazie  
Cappucino van garnaal  
Oester met prei en champagnesaus  
Scampi met rode curry en gebakken appel  
Zeebaars met bulgur, fijne kruiden en tomaat  
Risotto met beukenzwam en gerookte zalm  
Bladerdeeg met zalm en fijne kruiden  
Scampi in krokant jasje met lichte currysous  
Kokkels met lookroom, witloof en tomaat  
Bruschetta met zalm en geitenkaas, gerookte Serrano en tomaat

## Koude starters

Torentje van wildpastei, gebakken appel, zalf van mango, compote van rode ui € 9.50/pp  
Meli melo van gemarineerde en gerookte zalm, zure room, crumble van ui, pesto van basilicum, gepofte tomaat € 9.50/pp  
Carpaccio van rund met Parmezaan, zongedroogde tomaat, kruidenboeket, pestodressing, pijnboompitten € 9.50/pp  
Carpaccio van hertekalf met ganzenleverkrullen, rucola, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas € 11.00/pp  
Salade folle: Schotse gerookte zalm, tomabel met garnaal, oester, gamba, ganzenlever, Serranoham € 18.50/pp  
½ Kreeftje 'Belle Vue' met moderne tint & cocktail € 18.00/pp

## Warme starters

Gebakken scampi's met dragon, tomaat, fijne groentjes Timbaal van tong en zalm, basilicum, kerstomaat, saus van garnaal, krokant van olijf	€ 10.50/pp € 11.50/pp
Gebakken St-Jacobsvrucht met prei en enoki, risotto, saus van Chardonnay	€ 13.50/pp
Gegrilde gamba's met kerstomaat en lookroomsaus	€ 13.50/pp
Spies van scampi en St-Jacobsvrucht met citroengras, escabeche van witloof en appel met lichte currysaus	€ 13.50/pp
Hamburger van rozijnenbrood met gebakken ganzenlever, compote van appel en rood fruit	€ 15.00/pp
Kalfszwezeriken op bedje van spinazie, roomsaus met oesterzwam	€ 17.00/pp

## Soep

Aspergesoep met bieslook en grijze garnalen	€ 3.50/L
Consommé van wild met kruidenflensje	€ 3.50/L
Soep van bospaddestoel	€ 3.50/L
Soep van pastinaak met gerookte eendenborst	€ 4.00/L
Bisque van garnaal met Armagnac	€ 7.00/L

## Voor wie van vis houdt

Zalm met pestotapenade, saus van fijne kruiden, compote van tomaat, stoemp van chinese kool met grijze garnaal	€ 14.50/pp
Kabeljauwhaasje met rivierkreeft, saus van garnaal, stoemp van witloof en kerstomaat	€ 15.00/pp
Visassortiment met fijne groenten, dugleré saus, nieroogkreeftje en duchesse aardappelen	€ 15.50/pp

Roodbaars met korst van Serranoham op bedje van spinazie en duxelle, dugleré saus, duchesse aardappelen	€ 16.00/pp
½ Gebakken kreeft met fondue van tomaat, basilicum en look, afgewerkt met kruidenboter, tagliatelle met jonge groentjes	€ 22.00/pp
Salade folle royal: gerookte zalm, tomaat garnaal, oester, gamba, ganzenlever, gerookte ham, ½ kreeft	€ 34.50/pp

## Voor wie van vlees houdt

Kalkoenfilet 'Veronique' (= druivensaus), amandelkroketten	€ 13.50/pp
Stoofpotje van varkenswangetjes, wortelstoemp of kroketten	€ 14.00/pp
Eendenborst met zoetzure saus van sinaas, stoemp van witte kool en spek	€ 16.00/pp
Stoofpotje van hertekalf met amandelkroketten	€ 16.50/pp
Hertekalf 'Grand Veneur', appel met veenbes, gratinaardappelen	€ 20.00/pp
Haasfilet (zelf te bakken), poivradesaus, groentenkrans knolselderpuree, kroket van witloof en amandelkroket	€ 22.00/pp

>> Alle **vleeshoofdgerechten** worden geserveerd met warm  
groentenboeket: gebakken witloof, tomaat met spinazie en  
Parmezaan, peer gemarineerd in rode wijn, boontjes met spek

## Voor de zoete mondjes

Chantilly van advocaat met frambozengelei en speculooscrumble	€ 4.50/pp
Bavarois van chocolade noir, Engelse room, compote van bosvruchten	€ 4.50/pp
Witte en bruine chocolademousse met compote van rabarber en rood fruit	€ 4.50/pp
Tiramisu met speculoos, framboos en Baileys	€ 4.50/pp
Crème Catalane met sinaas, karamel en kaneel	€ 4.50/pp
Parfait van nougat met Engelse room, gebrande noten en coulis van rood fruit	€ 5.00/pp

Alle prijzen van de traiteurlijst zijn inclusief BTW

Bestellingen:

\* Ten laatste 48 u op voorhand via T.: 0478/41 06 06 of via

[info@restobuitengewoon.be](mailto:info@restobuitengewoon.be)

\* € 20,00 CASH waarborg per bestelling, voor het terugbrengen van ons materiaal. Als het materiaal niet proper afgewassen is bij terugkomst, wordt de waarborg niet volledig terug betaald!

\* Bestel- en afhaaladres:

Restaurant Traiteur Buiten Gewoon

Oude Ardooisestraat 28

8851 Koolskamp (Ardooie)

T: 0478/41 06 06

[www.restobuitengewoon.be](http://www.restobuitengewoon.be)

[info@restobuitengewoon.be](mailto:info@restobuitengewoon.be)