



KERST & OUDEJAAR
RESTAURANT - TRAITEUR

MENU'S & TRAITEURFOLDER 2019 - 2020

WWW.RESTOBUITENGWOON.BE

INFO@RESTOBUITENGWOON.BE

0478/41 06 06

O U D E A R D O O I S E S T R A A T 2 8 K O O L S K A M P

MENU BUITEN GEWOON

- quiche met zalm en prei
- bavarois van Breydelham met mosterdroom en zongedroogde tomaat
- pannacotta van ganzenlever met compote van vijg

~ ~ ~

Zalm Gravad Lax met anijs, dille en mierikswortelmayonaise
of

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

Vitello tonato met dressing van tonijn, zongedroogde tomaat, gepekeld ui, ansjovis

~ ~ ~

Gebraseerd varkensgebraad
'Buiten Gewoon' met champignonsaus, warme groenten en kroketten
of

Kalkoenfilet 'Veronique' met warme groenten en kroketten
of

Varkenswangetjes 'Bourguignon' met warme groenten en kroketten
of

Roodbaars met dugléré saus en duchesse aardappelen

~ ~ ~

Chocolademousse met crème anglaise
of

Crème Catalane met sinaas en karamel

Prijs voorgestelde menu: € 31,50



Deze zijde bevat enkel afhaalgerechten



BIJ ALLE AFHAALMENU'S PER 4 PERSONEN



(nota: gratis fles tijdens de periode van 15 december tot en met 15 januari - niet geldig bij de koude buffetten en à la carte bestellingen)

FEESTMENU

- quiche met zalm en prei
- bavarois van Breydelham met mosterdroom en zongedroogde tomaat
- pannacotta van ganzenlever met compote van vijg

~ ~ ~

Duo van St.Jacobsoester en scampi, risotto van boschampignons 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' Home Style met moderne tint en cocktail (+6.00 €)

~ ~ ~

Soep van pastinaak met gerookte Serrano ham

~ ~ ~

Hertekalfsteak 'Grand Veneur', warme groenten en kroketten
of

Duo kabeljauwhaasje en roodbaars met d'Antin saus en duchesse aardappel
of

Duke of Berkshire met Jagersaus en gratin aardappelen

~ ~ ~

Tiramisu met lepelkoekjes en aardbei

Prijs voorgestelde menu: € 43,00



HOE BESTELLEN :

- * Voor 24 & 25/12, ten laatste tegen 21/12
- * Voor 31/12 en 1/01 ten laatste tegen 28/12
via Tel: 0478/41 06 06 of via
info@restobuitengewoon.be

- * € 20,00 CASH waarborg per bestelling voor het terugbrengen van ons materiaal
Als het materiaal en de isomobakken niet proper afgewassen zijn, wordt de waarborg niet volledig terug betaald!

* Bestel- en afhaaladres:
Restaurant Traiteur Buiten Gewoon
Oude Ardooisestraat 28
8851 Koolskamp (Ardoie)

www.restobuitengewoon.be



Volg ons ook online



WILDMENU

- quiche met zalm en prei
- bavarois van Breydelham met mosterdroom en zongedroogde tomaat
- pannacotta van ganzenlever met compote van vijg

~ ~ ~

Wildpastei met compote van vijg, rozijnenbrood, appelblokjes met rum

~ ~ ~

Boschampignonsoep met gerookte Serrano ham

~ ~ ~

Stoofpotje van hert met veenbes, warme groenten en kroketten

~ ~ ~

Creatie van chocolade met krieke, witte chocolade met rabarber

Prijs voorgestelde menu: €39,00

FEESTELIJK BUFFET VLEES EN VIS

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: € 25,00
incl. groenten en saus,
brood of koude aardappelsalade of
koude pastasalade of frieten

Supplement ½ Kreeft Belle Vue:
+ € 19,00/stuk
Supplement oester:
+ € 1,80 /stuk

RESTAURANT BUITEN GEWOON AT 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.
Uw genodigden ontvangen en zelf aan tafel meegenieten, ... dat is pas feest!

Bekijk onze lijst met een paar leuk samengestelde menu's.

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

KOUDE PROEVERS

Handgesneden tartaar van Limousin rund, mostercrème, zongedroogde tomaat	€ 1,80/st
Gerookte eendenborst met erwtenmousse en sauternesgelei	€ 1,80/st
Vitello tonato 'Home Style'	€ 1,80/st
Panna cotta van ganzenlever met compote van vijg en portgelei	€ 2,40/st
Lolly van ganzenlever met chocoladekorst en framboos	€ 2,40/st
Oester natuur met lichte citroendressing	€ 1,80/st
Carpaccio van rund met Parmezaan, pesto, zongedr. tomaat	€ 1,80/st
Crème brûlée van zalm en haringeitjes	€ 1,80/st
Panna cotta van garnaal met mousse van bieslook	€ 1,80/st
Tartaar van zalm, Jonagold appel, zure room, haringeitjes	€ 1,80/st
Chantilly van gerookte forel, kerstomaat, komkommer, graanmosterd	€ 1,80/st
Carpaccio van St-Jacobsvrucht met citroen-dille vinaigrette	€ 1,60/st

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
½ Kreeftje 'Belle Vue' Home Style & cocktail	€ 19.00/pp
Salade folle: gerookte zalm, tomaat garnaal, oester, gamba, ganzenlever, Serranoham	€ 20.50/pp

SOEP

Aspergesoep met bieslook en grijze garnalen	€ 4.50/L
Consommé van wild met kruidenflensje	€ 4.50/L
Soep van bospaddestoel	€ 4.50/L
Soep van pastinaak met gerookte eendenborst	€ 4.50/L
Bisque van garnaal met Armagnac	€ 7.00/L

VOOR WIE VAN VLEES HOUDT

Kalkoen 'Veronique' (=druivensaus), kroketten	€ 14.00/pp
Stoofpotje van varkenswangetjes, kroketten	€ 14.50/pp
Eendenborst met zoetzure saus van sinaas, kroketten	€ 16.50/pp
Stoofpotje van hertekalf met kroketten	€ 17.00/pp
Hertenkalf 'Grand Veneur', gratinaardappelen	€ 20.50/pp
Haasfilet (zelf te bakken), poivradesaus, kroketten en knolselderpuree	€ 22.50/pp

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

WARME PROEVERS

Quiche met prei en ham van Duke of Berkshire	€ 1.80/st
Quiche met zalm en spinazie	€ 1.80/st
Cappuccino van garnaal	€ 1.80/st
Oester met prei en champagnesaus	€ 1.80/st
Scampi met rode curry en gebakken appel	€ 1.80/st
Zeebaars met bulgur, fijne kruiden en tomaat	€ 1.80/st
Bladerdeeg met zalm en fijne kruiden	€ 1.80/st
Risotto met beukenzwam en gerookte zalm	€ 1.80/st
Scampi in krokant jasje met lichte currysous	€ 1.80/st
Bruschetta met gerookte Serrano en tomatensalsa	€ 1.80/st

WARME STARTERS

Gebakken scampi's met dragon, tomaat, fijne groentjes	€ 10.50/pp
Timbaal van tong en zalm, basilicum, kerstomaat, saus van garnaal, krokant van olijf	€ 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, escabeche van witloof en appel met lichte currysous	€ 13.50/pp
Hamburger van rozijnenbrood met gebakken ganzenlever, compote van appel en rood fruit	€ 16.00/pp
Kalfszwezeriken op bedje van spinazie, roomsaus met oesterzwam	€ 19.00/pp

VOOR WIE VAN VIS HOUDT

Zalm met pestotapenade, saus van fijne kruiden, compote van tomaat, stoemp van chinese kool met grijze garnaal	€ 15.50/pp
Kabeljauwhaasje met rivierkreeft, saus van garnaal, stoemp van witloof en kerstomaat	€ 15.50/pp
Visassortiment met fijne groenten, dugleré saus, duchesse aardappelen	€ 15.50/pp
Roodbaars met korst van Serranoham op bedje van spinazie en duxelle, duglerésous, 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	€ 36.50/pp

VOOR DE ZOETE MONDJES

Chantilly van advocaat met frambozengelei en speculooscrumble	€ 5.00/pp
Bavarois van chocolade noir, Engelse room, compote van bosvruchten	€ 5.00/pp
Witte en bruine chocolademousse met compote van rabarber en rood fruit	€ 5.00/pp
Tiramisu met lepelkoekjes en aardbei	€ 5.00/pp
Crème Catalane met sinaas, karamel en kaneel	€ 5.00/pp



Deze zijde bevat enkel afhaalgerechten



KERSTAVOND EN KERSTDAG

Cava met Welkomstproeverij

Ganzenlever met sinaasmarmelade, rozijnbrood,
gegaarde oester met champagnemousseline,
gamba met Serranojasje en kurkuma

Soep van pastinaak met gebakken zalm, Argentijnse
scampi, postelein

Hertentournedos met Calvadossaus, crème Chantilly,
peertje in rode wijn gemarineerd, witloof,
gegratineerde Polderaardappel met buikspek en
Cheddar kaas

Creatie van ganache en vanillebavarois, coulis van
rood fruit, munt

Koffie of Verse thee met versnaperingen

€ 67.00 p.p. All-in

(aperitief cava-aangepaste wijnen-water-koffie)

Aanvang om 19u en om 12u

OUDEJAAR 2019-2020

Cava met Welkomstproeverij

Gebakken ganzenlever, notencrumble,
gelei van aalbes, gegratineerde oester met shiitake,
prei en wodka, gravlax met steranijs,
dille en mierikswortel

Gebakken kreeft en gamba à la plancha,
beurre blanc sausje, pastinaak,
Bell cherry tomaat, sesamkrokantje

Soep van bospaddestoel, gerookte Gandaham,
St-Jacobsvrucht en fijne brunoise

Hertenkalf 'Grand Veneur', appel met veenbes,
quiche van appel en witloof,
knolselderpuree, amandelkroketjes

Creatie van petit beurre, Griekse yoghurt,
chocomousse noir, rood fruit

Koffie of Verse thee met versnaperingen
Champagne om 24u

€ 103.00 p.p. All In

(aperitief-aangepaste wijnen-water-koffie)

Aanvang om 19u00

NIEUWJAARDAG 1 JANUARI 2020

Cava met Welkomstproeverij

Gebakken ganzenlever, notencrumble,
gelei van aalbes, gegratineerde oester met shiitake,
prei en wodka, gravlax met steranijs,
dille en mierikswortel

Soep van bospaddestoel, gerookte Gandaham,
St-Jacobsvrucht en fijne brunoise

Hertenkalf 'Grand Veneur', appel met veenbes,
quiche van appel en witloof,
knolselderpuree, amandelkroketjes

Creatie van petit beurre, Griekse yoghurt,
chocomousse noir, rood fruit

Koffie of Verse thee met versnaperingen

€ 67.00 p.p. All-in

(aperitief cava-aangepaste wijnen-water-koffie)

NOVEMBER

Welkomstproeverij

Terrine van wilde eend, gekarameliseerde vijg,
appelchutney, kramiekbroom
of

Gebakken St. Jacobsvrucht, kwartelei, gerookte
paling, puree van aardpeer, jus van hoeveboter en
rode wijn

Consommé Celestine met Madeira (+4.00 €)

Op vel gebakken 'Mooie Meid', pompoen, gele wortel,
boschampion, risotto, bisque van kreeft
of

Hert tournedos met poivrade saus, pastinaakpuree,
gepofte appel met veenbes, gesauteerd witloof,
amandelkroket

Moelleux van chocolade,
crumble van cigarillo koekjes, pistache ijs

Menu met 1 voorgerecht naar keuze: € 55.00 p.p.
all-in, excl. drank 38.00 € pp

Menu met 2 voorgerechten: € 65.00 p.p. all-in, excl.
drank 48.00 € pp

>> all-in: aperitief cava, aangepaste wijnen, water,
koffie of thee

DECEMBER

Welkomstproeverij

Gebakken zeebaars, boschampion, karnemelkpuree,
zilverui, mousseline van Koeketine Bier

of

Funghi Tree Times:

- champignon met gerookte Serrano, Parmezaan, look
- champignon met sjalot, pijnboompit, kappertjes
- champignon met mozzarella en kerstomaat

Pompoensoep met garnaal en koolvis (+4.00 €)

Gegrilde pladijs, venusschelp, prei, jus van kervel,
crème van pastinaak, Chateau aardappelen
of

Duo van kwartel en eend, boerenkool, pompoen, vijg,
pepersaus en sinaassaus, aardappelcompositie met
sjalot en Brie

Crêpe Suzette met appel en vanille bourbon

Menu met 1 voorgerecht naar keuze: € 55.00 p.p.
all-in, excl. drank 38.00 € pp

Menu met 2 voorgerechten: € 65.00 p.p. all-in, excl.
drank 48.00 € pp

>> all-in: aperitief cava, aangepaste wijnen, water,
koffie of thee

JANUARI 2020

Welkomstproeverij

Gegratineerde oesters, 4x anders:
Oud Brugge Kaas / Mosterd / Parijse champignons /
Sabayon met Grimbergen
of

Gelakt buikspek, eryngii champignon, crème
butternut,
gezouten karamel, roggebrood

Wildbouillon met gerookte zeepaling en kervel of
Verfrissend tussendoortje van sinaasorbet en
Napoleon Brandy (+4.00 €)

Gebakken lotte, girolles, boontjes, gebrande ui,
saus van dragon en citroenmelisse, parelcouscous
met rode paprika
of

Gepekeld varkenshaasje, spruit, knolselder, erwten,
saus van sjalot en Lardo di Colonato,
gekruid aardappelpuree in bladerdeegkoekje

Dessert surprise: 4 toppertjes van de dag

Menu met 1 voorgerecht naar keuze: € 55.00 p.p.
all-in, excl. drank 38.00 € pp

Menu met 2 voorgerechten: € 65.00 p.p. all-in, excl.
drank 48.00 € pp

>> all-in: aperitief cava, aangepaste wijnen, water,
koffie of thee