

2021

BuitenGewoon

KERST & OUDEJAAR

RESTAURANT - TRAITEUR

MENU'S & TRAITEURFOLDER 2020 - 2021

WWW.RESTOBUITENGEWOON.BE
INFO@RESTOBUITENGEWOON.BE
0478/41 06 06

OUDE ARDOOISESTRAAT 28 KOOLSKAMP

MENU BUITEN GEWOON

- quiche met Breydelham en prei
- bavarois van zalm met citroenroom en dille
- pannacotta van ganzenlever met compote van vijg

~ ~ ~

Zalm Gravad Lax met anijs, dille en mieriks-wortelmayonaise
of
Scampi's van de Chef (getomateerde saus met fijne groentjes)
of
Vitello tonato met dressing van tonijn, zongedroogde tomaat, gepekelde ui, ansjovis

~ ~ ~

Gebraiseerd 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
zeebaars met dugléré saus en duchesse aardappelen

~ ~ ~

Chocolademousse met crème anglaise
of
Crème Catalane met sinaas en karamel

Prijs voorgestelde menu: € 32.50

Deze zijde bevat enkel afhaalgerechten

BIJ ALLE AFHAALMENU'S PER 4 PERSONEN

GRATIS
FLES HUISWIJN
WIT OF ROOD

(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 Breydelham en prei
- bavarois van zalm met citroenroom en dille
- pannacotta van ganzenlever met compote van vijg

~ ~ ~

Duo van St.Jacobsoester en scampi, risotto van boschampignons en fijne kruidensaus
of
Crème brûlée van ganzenlever met rozijnen-brood, gebakken appel met rum, chutney van perzik en ui (+2.00€)
of
½ Kreeft 'Belle Vue' Home Style met moderne tint en cocktail (+7.50 €)

~ ~ ~

Soep van pastinaak met gerookte Serrano-ham

~ ~ ~

Hertekalfsteak 'Grand Veneur', warme groenten en kroketten
of
Duo kabeljauwhaasje en zeebaars 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 (Ardooie)

www.restobuitengewoon.be

Volg ons ook online

WILDMENU

- quiche met Breydelham en prei
- bavarois van zalm met citroenroom en dille
- pannacotta van ganzenlever met compote van vijg

~ ~ ~

Wildpastei met compote van vijg, rozijnen-brood, appelblokjes met rum

~ ~ ~

Boschampignonsoep met gerookte Serrano ham

~ ~ ~

Stoofpotje van hert met veenbes, warme groenten en kroketten

~ ~ ~

Creatie van chocolade met krieken, 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: € 28.00
incl. groenten en saus,
brood of koude aardappelsalade of koude pastasalade of frieten

Supplement ½ Kreeft Belle Vue:
+ € 23.00/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	€ 2.00/st
Gerookte eendenborst met erwtenmousse en sauternesgelei	€ 2.00/st
Vitello tonato 'Home Style'	€ 2.00/st
Panna cotta van ganzenlever met compote van vijg en portgelei	€ 2.70/st
Pralientje van ganzenlever met chocoladekorst en framboos	€ 2.70/st
Oester natuur met lichte citroendressing	€ 2.00/st
Carpaccio van rund met Parmezaan, pesto, zongedr. tomaat	€ 2.00/st
Crème brulée van zalm en haringeitjes	€ 2,00/st
Panna cotta van garnaal met mousse van bieslook	€ 2.00/st
Tartaar van zalm, Jonagold appel, zure room, haringeitjes	€ 2.00/st
Chantilly van gerookte forel, kerstomaat, komkommer, graanmosterd	€ 2.00/st

KOUDE STARTERS

Torentje van wildpastei, gebakken appel, zalf van mango, compote van rode ui	€10.00/pp
Meli melo van gemarineerde en gerookte zalm, zure room, crumble van ui, pesto van basilicum, gepofte tomaat	€ 10.00/pp
Carpaccio van rund met Parmezaan, zongedroogde tomaat, kruidenboeket, pestodressing, pijnboompitten	€ 10.00/pp
Carpaccio van hertekalf met ganzenleverkrullen, rucola, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas	€ 11.00/pp
½ Kreeftje 'Belle Vue' Home Style & cocktail	€ 23.00/pp
Salade folle: gerookte zalm, tomaat garnaal, oester, gamba, ganzenlever, Serranoham	€ 22.50/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'met kroketten	€ 20.50/pp
Haasfilet (zelf te bakken), poivradesaus, kroketten en knolselderpuree	€ 22.50/pp

>> Alle **vlees**hoofdgerechten worden geserveerd met warm groentenboeket

Deze zijde bevat enkel afhaalgerechten

WARME PROEVERS

Quiche met prei en ham van Duke of Berkshire	€ 2.00/st
Quiche met zalm en spinazie	€ 2.00/st
Cappucino van garnaal	€ 2.00/st
Oester met prei en champagnesaus	€ 2.00/st
Scampi met rode curry en gebakken appel	€ 2.00/st
Zeebaars met bulgur, fijne kruiden en tomaat	€ 2.00/st
Bladerdeeg met zalm en fijne kruiden	€ 2.00/st
Risotto met beukenzwam en gerookte zalm	€ 2.00/st
Scampi in krokant jasje met lichte currysaus	€ 2.00/st
Bruschetta met gerookte Serrano en tomatensalsa	€ 2.00/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 currysaus	€ 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
Zeebaars met korst van Serranoham op bedje van spinazie en duxelle, duglerésaus, duchesse aardappelen	€ 16.00/pp
½ Gebakken kreeft met fondue van tomaat, basilicum en look, afgewerkt met kruidenboter, tagliatelle met jonge groentjes	€ 25.00/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