

KWALITEITSSLAGERIJ • TRAITEUR

Finesse

Luc & Sabine



Kerst- & Nieuwjaarsaanbod

Te verkrijgen van 22 december '18 tot 27 januari '19

Aperitiefhapjes

KOUD

	€/stuk
Gevuld aperitiefglasje met mousse van ham	1.00
Gevuld aperitiefglasje met mousse van zalm	1.20
Koude belegde lepelhapjes	1.20
Tapasshotel	5.00 /pers

WARM

Gebakken mini kippeboutje	0.60
Mini kaaskroketjes	0.55
Mini garnaalkroketjes	0.75
Huisgemaakte ovenhapjes	0.90
Aperopotje gevuld met zalm en garnaaltjes	3.50
Aperopotje gevuld met scampi's op Thaise wijze	3.50

Soepen

€/pers	
Tomatenroomsoep	1.90
Aspergeroomsoep	1.90
Broccoliroomsoep	1.90
Boschampignon-roomsoep	2.20
Vissoep op Oostendse wijze	3.00



Voorgerechten

	€/stuk
Huisgemaakte kaaskroketten	1.50
Huisgemaakte garnaalkroketten	2.80
	€/pers
Carpaccio van rund met rucola en parmesan (koud)	9.95
Gegratineerde visschelp	7.95
Rijkgevuld vispannetje op Nieuwpoortse wijze	9.95
Kabeljauwfilet met tuinkruidensaus	10.95
Gebakken scampi's op wijze van de chef	10.95
Tongrolletjes in ganalensaus	11.95
Gebakken St.- Jacobsnootjes met appeltjes en calvados	12.95

Koude schotel

	€/pers.
Feestelijke vis- en vleeschotel	15.95
Rijkgevulde versierde visschotel	17.95
+ Assortiment van verse koude groenten	3.50
+ Aardappelsalade of frietjes	1.50

Gezelligheidsschotels

Fondue	10.00
Vleesgourmet (9 soorten)	10.95
Vis & vleesgourmet (9 soorten)	13.95
+ Assortiment van verse koude groenten	3.50
+ Aardappelsalade, aardappelhootjes om te bakken of frietjes	1.50
Teppan Yaki vis & vlees (8 soorten)	13.95
Groenten om mee te bakken + gemende salade	3.50
Aardappelgratin	2.25
Verse frietjes	1.50

Huurprijs toestel per stuk : € 8,50 (Waarborg per toestel € 25)

Hoofdgerechten

	€/pers
Licht gepekeld varkenshaasje met truffelsaus	9.95
Gemarineerd kalkoenfilet met veenbessensaus	9.95
Wildstoofpotje van de chef	11.95
Parelhoenfilet met dragonsaus	12.95
Fazantfilet met champagnesaus	13.95
Hertekalffilet met wildsaus	14.95
<i>Assortiment van warme groenten</i>	4.50
<i>Jonge worteltjes, boontjes met spek, witloof, verse broccoli en appel met veenbessen</i>	
Verse aardappelkroketten	0.30/stuk
Verse frieten	1.50/pers
Aardappelgratin	2.25/pers

Menu 1

€ 29.50 /pers

Tomatenroomsoep

of

Aspergeroomsoep

of

Broccoliroomsoep



Rijkgevuld vispannetje op Nieuwpoortse wijze

of

Kabeljauwfilet met tuinkruidensaus



Licht gepekeld varkenshaasje met truffelsaus

of

Gemarineerd kalkoenfilet met veenbessensaus

Assortiment warme groenten

Jonge worteltjes, boontjes met spek, witloof, verse broccoli en appel met veenbessen

Verse aardappelkroketten (5 st/pers)

of verse frieten

of aardappelgratin (suppl + € 0.75/pers)



Dessertbord

Finesse

HWALFETSSLAGERIJ • TRAITEUR

Luc & Sabine

Menu 2

€ 39.50 /pers

Tappasschotel



Tomatenroomsoep

of

Aspergeroomsoep

of

Broccoliroomsoep



Gebakken scampi's op wijze van de chef

of

Tongrolletjes in ganalensaus



Parelhoenfilet met dragonsaus

of

Fazantfilet met champagnesaus

Assortiment warme groenten

Jonge worteltjes, boontjes met spek, witloof, verse broccoli en appel met veenbessen

Verse aardappelkroketten (5 st/pers)

of verse frieten

of aardappelgratin (suppl + € 0.75/pers)



Dessertbord



Wij vragen u de bestellingen voor Kerstmis ten laatste op woensdag 19/12/2018 door te geven en de bestellingen voor nieuwjaar ten laatste op woensdag 26/12/2018.

OPENINGSUREN VOOR DE FEESTDAGEN

Zondag 23/12 en 30/12 winkel open van 07.30 tot 12.30 uur

Maandag 24/12 en 31/12 winkel open van 07.30 tot 17.00 uur

Dinsdag 25/12 en 01/12 winkel gesloten

MAAR bestellingen kunnen wel afgehaald worden tussen 10.30 en 11.30 uur.

Alvast bedankt en prettige feestdagen,

Luc en Sabine



Avelgemstraat 25

8550 Zwevegem

056 75 54 57

www.finessezwevegem.be