

SUPPLEMENTEN:

Koude sauzen (curry, cocktail, look, tartare)	2,00€/PERS
Warme sauzen (per 0,5l):	
Champignonsaus	8,00€/0,5L
Pepersaus	8,50€/0,5L
Wildsaus	10,00€/0,5L
Warme groenten (gekarameliseerd witloof, boontjes met spek, worteltjes, appeltje met veenbessen)	7,75€/PERS
Gepocheerde appeltjes met veenbessen	3,75€/PERS
Koude groenten (8 soorten: wortelsla, gemengde sla, tomatenpartjes, komkommersla, pastasalade, boontjes in vinaigrette, aardappelsalade, farmersalade)	7,00€/PERS

AARDAPPELGARNITUUR

Aardappelkroketten	0,35€/STUK
Aardappelgratin	12,00€/KG
Aardappelpuree	9,50€/KG

FUN COOKING

Gourmet	14,00€/PERS
---------	--------------------

Assortiment van 11 soorten vlees (rundssteak, varkenshaasje, kalkoentournedos, kaasburger, kippenburger, beefburger, chipolata, witte pens, italiaans worstje, gevulde kipfilet, ribbetje).

Fondue	13,00€/PERS
--------	--------------------

Assortiment van runds-, kalkoen- en varkensbrokjes, spekrolletjes en gemengde gehaktballetjes (400gr).

Teppanyaki	17,25€/PERS
------------	--------------------

Assortiment van 10 soorten vlees (ardeens varkenshaasje, rundssteakje, kalkoenlapje, boccochini, eendenfilet, italiaans worstje, gevulde kipfilet, ribbetje, kaasburger, lamskotelet).

FEESTBUFFET

Samengestelde versierde koude schotel	26,00€/PERS
---------------------------------------	--------------------

- Tomaat met grijze noordzeegarnalen
- Gestoomde zalm
- Hespenrolletje met groene asperges
- Gebakken kippenboutje
- Varkensgebraad
- Gerookte zalm
- Krokantje met oosterse groentjes
- Aardappelsalade
- Assortiment verse groentjes
- Cocktailsaus en mayonaise

Charcuterieschotel (vanaf 2 pers.)	13,50€/PERS
------------------------------------	--------------------

Assortiment van de fijnste vleeswaren en salades, aangevuld met een gebakken kippenboutje, feestelijk gegarneerd op schotel.

Kaasschotel (vanaf 2 pers.)	
-----------------------------	--

Assortiment van Franse, Belgische en Italiaanse kazen, gegarneerd op schotel en afgewerkt met vers fruit en noten.

Hoofdgerecht (300gr/pers)	18,00€/PERS
Nagerecht (180gr/pers)	15,00€/PERS

GOED OM TE WETEN:

TEVENS ALLE VERS VLEES EN WILD TE VERKRIJGEN:

Runds: rosbeef, chateau briand, tournedos, rundstong, filet pure, ...

Kalfs: gebrad, medaillons, zwezerik, tong, ...

Lams: lamsbout, lamszadel, lamsfilet, lamskotelet, lamskroon, ...

Gevogelte: kip, kipfilet, kalkoen, kalkoenfilet, kwartels, gevulde kalkoen, duifjes, ...

Wild: everzwijn, hert (filet, gebrad), hazenrug, reefilet, patrijs, eendenfilet, fazant, wildragout, ...

**MOGEN WIJ U VRAGEN ZELF EEN
TAS/DOOS MEE TE BRENGEN BIJ AFHALING!
WIJ KUNNEN HELAAS GEEN DOZEN MEER
VOORZIEN!**



Feestmenu's

2022-2023

DELICATESSEN ANN & BART

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Donderdag 22 dec.:	8u - 12u45 13u30 - 18u
Vrijdag 23 dec.:	gesloten (enkel voor bestellingen)
Zaterdag 24 dec.:	8u - 16u
Zondag 25 dec.:	10u - 13u
Donderdag 29 dec.:	8u - 12u45 13u30 - 18u
Vrijdag 30 dec.:	gesloten (enkel voor bestellingen)
Zaterdag 31 dec.:	8u - 16u
Zondag 1 jan.:	10u - 13u

Bestellingen voor kerstavond en kerstdag worden aangenomen tot en met zondag 18 december.

Bestellingen voor oudejaarsavond en nieuwjaarsdag worden aangenomen tot en met zondag 25 december.

Om organisatorische redenen kunnen wij na deze data geen bestellingen meer aanvaarden.

Scheldestraat 57, 9140 Temse, Tel.: 03 771 13 94

Bestellingen kunnen ook online geplaatst worden:

www.delicatessenannenbart.be

HET DELICATESSENTEAM WENST JULLIE ALVAST

fijne feestdagen

DIVERSE HAPJES

Huisbereide gevulde bladerdeeghapjes (12 stuks)	12,00€
Kleine koude hapjes (5 verschillende soorten)	7,50€
★ Mini pizza	1,00€/STUK
Kleine hartige kippenhapjes	15,50€/KG
Verrassingsmand (assortiment van 40 mini-sandwiches belegd met huisbereide salades en fijne vleeswaren)	60,00€/STUK
Worstenbroodjes	1,25€/STUK
Smal stokbrood	2,00 €/STUK
Meergranenbroodjes	1,65€/STUK

SOEPEN (enkel te bestellen per liter)

Tomatensoep (verrijkt met room en gehaktballetjes)	6,00€/LITER
Aspergesoep (verrijkt met room en aspergepunten)	6,00€/LITER
Boschampignonroomsoep (een heerlijk gevogeltesoepje van bospaddenstoelen, gebonden met verse room)	9,00€/LITER

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN:

1/2 Babykreeft Belle Vue	35,00€/PERS
Carpaccio van huisgerijpte entrecôte, afgewerkt met pijnboompitten, rucola salade en parmezaankrullen, vergezeld van huisbereide pesto	15,00€/PERS
Carpaccio van zalm en heilbout met garnituur	12,00€/PERS
Heerlijke huisbereide vitello tonato	13,50€/PERS

WARME VOORGERECHTEN:

Vispannetje van het huis	
- In kreeftensaus	15,00€/STUK
- In witte-wijnsaus	15,00€/STUK
Sint-jacobsschelp prestige met aardappelpuree	13,00€/STUK
Ravioli van coquilles met fijne groentjes	14,00€/PERS
Gepocheerde tongrolletjes (3stuks) in een witte wijnsaus afgewerkt met mosseltjes en aardappelpuree	15,00€/PERS
Garnaalkroketten (eigen werk)	5,00€/STUK
Kaaskroketten (eigen werk)	2,50€/STUK
Videevulling afgewerkt met room	16,20€/KG
Lege videekoekjes	0,95€/STUK

HOOFDGERECHTEN

VLEES:

Kalkoenfilet Royal: extra malse kalkoenfilet in saus naar keuze: - Champignonsaus - Pepersaus	18,00€/PERS
Hertenkalffilet "Grand Veneur", (gegaard op lage temperatuur, genappeerd met een verfijnd wildsausje)	30,00€/PERS
Mechelse koekoek suprême met gekarameliseerde appeltjes	22,00€/PERS
Huisbereide wildragout (400gr per pers)	23,00€/PERS
Konijn, (op wijze van het huis (2 billen per persoon))	27,00€/PERS

AL DEZE GERECHTEN ZIJN VOORZIEN VAN SEIZOENSGROENTEN EN KROKETTEN. (boontjes met spek, witloof, worteltjes, appeltje met veenbessen)

VIS:

Oostendse visschotel van het huis (4 tongfilets in een kreeftensausje met garnituur, een bladerdeeggebakje en hertoginnenaardappeltjes)	20,00€/PERS
Visschotel op Normandische wijze (4 gepocheerde tongfilets, vergezeld van gebakken stukjes paling, gepelde noordzeegarnalen, champignons en hertoginnenaardappeltjes)	21,00€/PERS
Vispan "De luxe" met hertoginnenaardappeltjes	21,00€/PERS
Kreeft Belle Vue met garnituur (± 1,2 kg, telkens voor 2 personen)	62,00€/PERS

KERSTSUGGESTIE

Wij ontbenen en vullen voor u de mooiste kalkoen met een vulling naar keuze op basis van kippengehakt en kalkoenfilet, aangevuld met:

Appels en veenbessen of champignons **22,70€/KG**

OP BASIS VAN HET AANTAL PERSONEN SELECTEREN WIJ SAMEN MET U DE JUISTE KALKOEN.

BRAADTIP:

Verwarm de oven voor op 150°C. Voor de eerste 2 kg telt u 1u45, voor elke extra kilo telt u 30 min. extra. (bv.: een kalkoen van 4kg voor 2u45 in de oven). Overgiet de kalkoen met het braadvocht voor het serveren.