

2015 - 2016

# Traiteur Típ Top Eindejaarsbrochure

Kreglingerstraat 35, 2100 Deurne

Tel.: 03 324 93 29

E-mail: [info@traiteurtiptop.be](mailto:info@traiteurtiptop.be)

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



# Eindejaarsmenu's 2015 - 2016

## Koude buffetten:

### Buffet 1: € 22

- \* Tomaatje gevuld met salade van crab
- \* Breydelham met asperges
- \* Vleesbrood met krieken
- \* Gevuld speenvarken gegarneerd met exotisch fruit
- \* Gekruide kalkoen versneden
- \* Gerookte forel, gerookte zalm en zijn garnituur
- \* Sausjes, slabar (\*)

### Buffet 2: € 28

- \* Tomaatje gevuld met grijze garnaal
- \* Noorse gerookte visschotel (forel, zalm en heilbot)
- \* Breydelham met asperges
- \* Gekruide kalkoen versneden
- \* Wildpastei met uien confituur
- \* Gevuld speenvarken gegarneerd
- \* Terrine van zalm en zijn garnituur
- \* Sausjes, slabar (\*)

### Buffet: €38

- \* Idem als buffet nr 2
- \* Paling in 't groen
- \* 1/2 Kreeft "Belle Vue" 450gr.
- \* Sausjes, slabar (\*)

## Kaastafel:

### € 18 per persoon

- Assortiment van verschillende kaassoorten
- Ongeveer 275 gr per persoon
- Kleine slabar (sla, noten, tomaat,)
- Diverse kleine broodjes

## Gemengde buffetten:

### Buffet 3: € 33,-

#### Koud gedeelte

- \* Tomaatje gevuld met grijze garnaal
- \* Breydelham met asperges
- \* Gerookte zalm en gerookte forel
- \* wildpastei en uiconfituur
- \* gandraam met meloen
- \* Sausjes, slabar (\*)

#### Warm gedeelte

- \* Filet van jong varken "Grand - Mère"
- \* Scampi's in een zachte currysaus
- \* Kalkoenfilet in witte druivensaus
- \* Gratin en puree
- \* Alle gerechten worden warm geleverd !

#### Dessert

- \* Bavaróis

## Buffet 4: € 40,-

### Koud gedeelte

- \* Tomaatje gevuld met grijze garnaal
- \* Terrine van zalm en zijn garnituur
- \* Gerookt visassortiment (zalm, forel en heilbot)
- \* Gevuld speenvarken gegarneerd
- \* Wildpastei met uienconfituur
- \* Sausjes, slabar (\*)

### Warm gedeelte (\*\*)

- \* Ragout van hert met zijn garnituur
- \* Kalkoenfilet in witte druivensaus
- \* Filet van hertekalf op wijze van de chef
- \* Kabeljauw in een sausje van saffraan
- \* Filet van jong varken en zijn garnituur
- \* Gamba's op wijze van de chef
- \* Gratin en puree
- \* U kiest 4 gerechten !
- \* Alle gerechten worden warm geleverd!

(\*\*)

### Dessert

- \* Kaastafel en Bavarois of Kerstbuche

Buffet 5: € 47.50,- met kreeft € 58.00,-

Koud gedeelte

- \* Tomaat garnaal
- \* Terrine van kreeft en zijn garnituur
- \* Assortiment Gerookte vis (gerookte heilbot, schotse zalm en ger. forel)
- \* Gevuld speenvarken gegarneerd
- \* Wildpastei met uienconfituur
- \* Sausjes, slabar (\*)

Tussengerecht (\*\*\*)

- \* 1/2 kreeft (600 gr.) Belle vue (koud)
- \* 1/2 kreeft (600 gr.) à la nâge (warm)

(\*\*\*) u kan kiezen uit koude of warme kreeft

Warm gedeelte

- \* Parelhoen op Vlaamse wijze
- \* Zeeduivel op Oostendse wijze
- \* Ragout van hert met zijn garnituur
- \* Filet van hertekalf op wijze van de chef
- \* Kabeljauw in een saus van saffraan
- \* Gamba's op wijze van de chef
- \* Gratîn aardappelen en puree
- \* **u kiest 4 warme gerechten, deze worden warm geleverd !**

Dessert

- \* Gebak, kaas en bavarois of kerstbuche

(\*) Inbegrepen sausjes: mayonaise, st.-vincentsaus, eiercocktail, currysaus,

Slabar: komkommersla, tomaat vinaigrette, geraspte wortel, witte kool,

Assortiment van mini broodjes, botertjes e.d. ....

## à la carte

### Voorgerechten

- \* Witloofsoep per liter € 6
- \* Kreeftenroomsoep per liter € 9
- \* Duo van wildpastei € 10
- \* Scampi's van het huis € 10

### Hoofdgerechten

- Kabeljauw met een sausje van saffraan € 14
- \* Ragout van hert € 16
- \* Kalkoenfilet in dragonsaus € 12
- \* Scampi's van het huis (6 st.) € 16
- \* Parelhoen op Vlaamse wijze € 19
- \* Everzwijnfilet in wildsaus € 24
- \* Kreeft à la nâge (600 gr) € 26

### Desserts

- \* Bavarois assortiment € 6
- \* Eindejaarsgebak € 6
- \* Kaastafel (als dessert) € 10

Prettige eindejaarsfeesten !!



Traiteur Tip Top

Kreglingerstraat 35, 2100 Deurne

Tel.: 03 324 93 29

e-mail: [info@traiteurtiptop.be](mailto:info@traiteurtiptop.be)

Algemene voorwaarden:

- \* Alle bestellingen worden bevestigd door Traiteur Tip-Top via een bestelbon.
- \* Warme gerechten worden warm geleverd in warmhoud boxen!
- \* Er zal een voorschot gevraagd worden met een minimum van € 50 al naargelang de aard van de bestelling.
- \* Wijzigingen zijn enkel mogelijk in samenspraak met Traiteur Tip-Top
- \* Er kan geleverd worden op 24, 25 en 31 december en tevens ook op 1 januari..
- \* De leveringen gebeuren door Traiteur Tip-Top, er zullen buiten de gemeente Deurne vervoerskosten aangerekend worden.
- \* Wij vragen de klanten cash te betalen bij levering van het buffet.
- \* Wij vragen de klant zoveel als mogelijk deze beknopte brochure te gebruiken voor de feestdagen.
- \* Gelieve tijdig het juiste aantal personen door te geven (liefst 3 dagen voor aanvang van het feest).
- \* Voor porselein en bestek vragen we een vergoeding van € 3 per persoon, indien afgewassen € 1,50 per persoon.
- \* Traiteur Tip - Top werkt met dagverse producten.
- \* Er zal een bedrag van € 10 aangerekend worden voor het gebruik van warmhoud toestellen per stuk !
- \* Er wordt een borg van € 25 aangerekend voor het buffet materiaal.
- \* Traiteur Tip-Top en zijn medewerkers wenst iedereen een gezond en gelukkig 2016

