

Traiteur Steven

MENU ZELF SAMEN TE STELLEN

1 gang: hoofdgerecht	18,00€ p/p
2 gangen: soep en hoofdgerecht	20,00€ p/p
2 gangen: voor- en hoofdgerecht	25,00€ p/p
3 gangen: soep, voor- en hoofdgerecht	30,00 € p/p

VOORGERECHTEN

Scampi, tomaat en basilicum
Carpaccio van tomaat, feta en watermeloen
Garnalencocktail
Carpaccio van wit / blauw rundsvlees met rucola en geroosterde pijnboompitten
Duo wildpastei met huisbereide uienconfijt
Gerookte zalm met klassieke garnituur

SOEPEN

Witloofsoep met kruidenkaas
Wortel / Curry / Kokossoep
Tomatenroomsoep met balletjes

HOOFDGERECHTEN

(+ 3 soorten warme groenten)

Kalkoengebraad met salieroom met kroketjes
Gegrild varkenshaasje met graanmosterd
Gemarineerde speenvarkenrug met tijmsaus
Schartongrolletjes à la Normande
Wildragout met gebakken witloof, gemarineerd peertje en appel met veenbessen
Zacht gegaarde Mechelse koekoek met dragonsausje

Keuze uit: kroketjes, peerkroketjes, gratin of hertoginnenaardappelen

Traiteur Steven

Datum van uw feestmaaltijd	Bestellen voor	Ophalen
24 / 12	19 / 12	24 / 12 tss 11.00 en 17.00
25 / 12	19 / 12	25 / 12 tss 10.00 en 12.30
31 / 12	26 / 12	31 / 12 tss 11.00 en 17.00
01 / 01	26 / 12	01 / 01 tss 10.00 en 12.30

Bestel tijdig, de reservaties zijn beperkt!

Bij afhaling wordt cash of met bancontact betaald.

De aanbiedingen op site van TS vervallen tijdens de eindejaarsfeesten.

Op aanvraag kan er ook voor vegetarische gerechten gezorgd worden.

Vegetarische lasagne	18,00€ p/p
Vegetarische wok	18,00€ p/p

adres : Antwerpsesteenweg 5 te Rumst
telefonisch : 0476/26.93.77
op het internet : www.traiteursteven.be
e-mail: traiteursteven@gmail.com

Traiteur Steven

Presenteert u zijn

Heerlijke gerechten en menu's
voor de

Kerst- en eindejaarsfeesten



Gelieve tijdig te bestellen.



Traiteur Steven

SUPER MENU 2021

70,00 € p/p

Voorgerecht	½ kreeft "Belle-vue"
Soep	Kreeftenbisque met rouille
Hoofdgerecht	Volledige kreeft a l'armoricaine Geserveerd met hertoginnenaardappelen

KAASSCHOTELS

(aangevuld met fruit, noten en brood)

Als hoofdschotel (300 gr per persoon)	18,00 € p/p
Als dessert (200 gr per persoon)	13,00 € p/p

GEVARIEERDE FONDUE 20,00 € p/p

GOURMET 20,00 € p/p

300 gr per persoon,
met aangepaste groenten, sauzen en brood.

S

Traiteur Steven

à LA CARTE

RECEPTIEHAPJES

Mini-videe	1,90 € per stuk
Mini-worstenbroodje	1,90 € per stuk
Mini-pizza	2,20 € per stuk
Hammousse rode biet en pastinaak	2,50 € per stuk
Scampi curry / appel / koriander	2,50 € per stuk
Zalmrolletje gevuld met kruidenkaas	2,50 € per stuk

SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes	7,00 € / liter
Wortel / Curry / Kokossoep	9,00 € / liter
Witloofsoep met kruidenkaas	12,00 € / liter
Garnalennisque	15,00 € / liter

GERECHTEN PER KILOGRAM

Spaghettisauz	11,00 € / kg
Chili con carne	13,00 € / kg
Vol-au-vent	13,00 € / kg
Stoofvlees / Goulash	15,00 € / kg
Wildragout	20,00 € / kg

DESSERTEN

Chocoladeschuim	3,50 €
Rijstpap	3,50 €
Roomsoesjes (5st)	4,00 €
Passiebavarois met frambozencoulis	5,00 €
Kerststronk - Sylvestergebak	8,00 €

Traiteur Steven

KERST- OF EINDEJAARSBUFFET

25,00 € p/p

Tomaat garnaal

Carpaccio van rund met zijn garnituur

Gestoomde zalm "Belle-Vue"

Gerookte zalm, forel en paling met
klassieke garnituur

Gerookte ham met meloenbolletjes

Mozarellabolletjes met chery tomaten en
huisbereide pesto

Kipboutjes met salsa dip

Voorzien van de nodige slaatjes, sauzen,
pasta, aardappelsla en brood

