

Suggesties
Kerstmis & Nieuwjaar
2018/2019
Van 27/11 tot 5/01



Reclips Traiteur Pâtissier
Karel Oomsstraat 45
2018 Antwerpen
Tel 03 248 80 35
E-mail info@reclips.be
www.reclips.be

Bureel openingsuren

Maandag tot vrijdag van 14 tot 18:30 u

Zaterdag van 13 tot 18:00 u

Zondag volgens afspraak

We zijn open op zondag 24 & 31

Koud Buffet presentatie op schotels.
Met zachte broodjes.

Stel uw buffet met 8 tot 10 schotels
Minimum bestelling: 6 porties per schotel

VIS

- > Scampi's tandoori, salade met yoghurt dressing 5.25 €
- > Twee zalmen tartaar, limoen en wazabi 4.25 €
- > Gerookte forefilet op komkommersalade 3.50 €
- > Thaise salade met tonijn tataki 5.25 €
- > Gemarineerde zalm met truffelolie en citroen 3.50 €
- > Salade van coquilles en gerookte eendenborst 5.25 €

VLEES

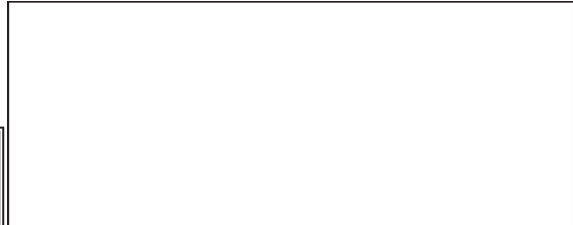
- > Eenden foie gras, ajuinconfituur 5.25 €
- > Salade van gerookte eendenborst en mango 4.25 €
- > Fazant terrine met cantharellen 3.25 €
- > Kalkoenfilet met veenbessen 3.25 €
- > Rol van Italiaanse ham met asperges 4.25 €
- > Kipfilet met basilicum, courgettes salade 3.50 €
- > Lamsfilet, Italiaanse garnituur 4.50 €

SALADES

- > Seldersalade met appeltjes en steurkrab 3.25 €
- > Taboulé met kleine groenten 3.25 €
- > Prinsessensla met Parmezaankaas 3.25 €
- > Kerstomaten en mozzarella op een bed van rucolla 3.25 €
- > Pastasalade met tuinkruiden 2.75 €
- > Tomatensalade met curry 2.75 €
- > Dauphinoise (icebergsla, walnoten, Comté, tomaten, vinaigrette) 3.25 €

DESSERT

Kies één dessert uit van de suggesties op volgende bladzijde.



Wij noteren graag uw bestellingen :
tot en met 21 december voor Kerstmis en
tot en met 28 december voor Nieuwjaar
Deze suggesties zijn de enige die geldig zijn
tussen 22 december en 2 januari.

Onze klassiekers

- * Huisbereide ganzenleverpaté mi-cuit 100 gr 15.00 €
- * Huisbereide eendenleverpaté mi-cuit 100 gr 12.00 €
- * Uienconfituur of witloofs chutney p.p 0.50 €
- * Gemarineerde zalm met truffelolie 100 gr 5.50 €
- * Zoete gerookte zalm 100 gr 6.50 €
- * ½ kreeft "Belle Vue"(300gr), salade, 2 sausjes 17.50 €

4 hapjes

6.00€

- * Mini blinis met Avruga kaviaar
- * Eclair met gedroogde tomaten en Parmaham
- * Taartje met foie gras
- * Brood rol met gerookte zalm

Happy
New Year!

Soep

- * Kreeftbouillon met kokosmelk, 1/4 kreeft

7.00 €

Koude voorgerechten

- * Fazant terrine met cantharellen, witloofs chutney 8.00 €
- * Brochette van coquilles en gerookte eendenborst, salade met kriekvinaigrette 13.50 €
- * 2 zalmen tartaar, limoen en wazabi 13.00 €
- * Scampi's tandoori, salade met yoghurt dressing 11.00 €

Warme voorgerechten

- * Gevulde tongfilets met gerookte zalm 11.00 €
- * 1/2 Kreeft (300 gr) in waterzooi 16.50 €
- * Tarbotfilet met champagnesaus 20.00 €
- * Coquilles met witloofs, curry roomsaus 12.00 €
- * Bladerdeeg met fazant en boschampionns 10.00 €
- * Cannellonis met boschampionns en parmaham, parmezaan kaassaus 10.00 €

Op te warmen hoofdgerechten

- * Waterzooie van kreeft (600 gr) krielaardappelen 31.50 €
- * Gevulde tongfilets met gerookte zalm, rijst met kleine groenten 22.00 €
- * Tarbotfilet met champagnesaus, aardappelgebakje met champignons 30.00 €
- * Gefarceerde kalkoen, Portosaus, knolselder puree, rösti (22-26 december) 17.00 €
- * Fazantfilet in een gerookte paprika roomsaus, gebakken cantharellen en rösti 20.00 €
- * Gevulde parelhoenfilet, selderpuree en gratin dauphinois 17.50 €

Wild saus naar keuze

- * Hertefilet sneetjes 21.50 €
- * Hazenfilet 20.00 €

Sausen en garnituren naar keuze voor hert en haas

- * Saus met droge pruimen
- * Boschampionns saus
- * Saus met 4 pepers, taart van cèpes
- * Röstis of mini aardappelkroketjes

Handleiding voor de presentatie
en opwarmingsinstructies van de gerechten
op www.reclips.be/Suggesties

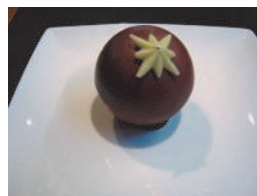
Desserts

Gebakken (in stronkvorm voor de kerstdagen)

- * Ch'ti: Amandelbiscuit, chocolademousse, cichoreiroom 3.50 €
- * Zerdalou: Amandelbiscuit, honingmousse, abrikozencompote 3.50 €
- * Ruby: Limoen en groene thee mousse, ruby chocoladeroom

Ijsdesserts

- * Ijsstronk, praline-ijs en frambozenorbet 3.75 €
- * Chocolade bol met mandarine parfait, karamelsaus 4.50 €



Glaasje

- * Rode fruiten en tiramisu 3.50 €