

Gerellig tafelen

2021





APERITIEF

Warme aperitiefhapjes

Assortiment van 3 aperitiefhapjes van de chef (niet afzonderlijk verkrijgbaar) € 5,95 / pers.

Scampi 'Cardinale'

Mini lasagne

Mini visserspotje

Assortiment huisgemaakte bladerdeeghapjes (10 stuks) € 9,85 / 10 st.

Aperosteak + dipsausje € 0,95 / st.

Mini garnalenkroketje € 0,75 / st.

Mini kaaskroketje € 0,60 / st.

Koude aperitiefhapjes

Prestigeduo met foie gras € 3,85/duo

Assortiment van 4 aperitiefhapjes van de chef (niet afzonderlijk verkrijgbaar) € 8,85 / pers.

mozzarella met zongedroogde tomaatjes

mousse van Yorkham

krab/kreeftcocktail

wildpastei met zijn garnituur

Tapasschotel (4 à 6 pers.) € 58,95 / st.

Rijkgevulde schotel met een verwennerij van hapjes: olijven, zongedroogde tomaatjes, delicatessen hammen-en salami, knabbelgroentjes, kaasspekjes,...

"Aperitiefdiner" gastronomique" (volledige maaltijd) € 32,95 / pers.

Formule met 6 mini gerechtjes + dessertje

Te combineren met verschillende dranken naar keuze

Bordje tartaar van gemarineerde Atlantische zalm

Mini soepje

Mini taartje van escargots

Bordje vitello tonato

Oceaanpotje

Gevogeltepannetje met foie gras, morieltjes en gratin

Chocoladekrokantje





VOORGERECHTEN

Warme voorgerechten

Kabeljauwhaasje/prei/ garnaltjes	€	10,85 / st.
Zalmfilet/spinazie/garnaltjes	€	11,85 / st.
Oostendse tongrolletjes	€	11,85 / st.
Kroontje zeetong en st-Jacobsvrucht	€	12,35 / st.
Sint-jakobsschelp "Royal"	€	9,85 / st.
Visserspotje uit de Noordzee	€	10,85 / st.
Scampi's op wijze van de chef	€	8,95 / st.
Kaaskroket (*)	€	1,40 / st.
Garnaalkroket(*)	€	2,70 / st.
(*) bijpassend groentepotje	€	2,85 / st.

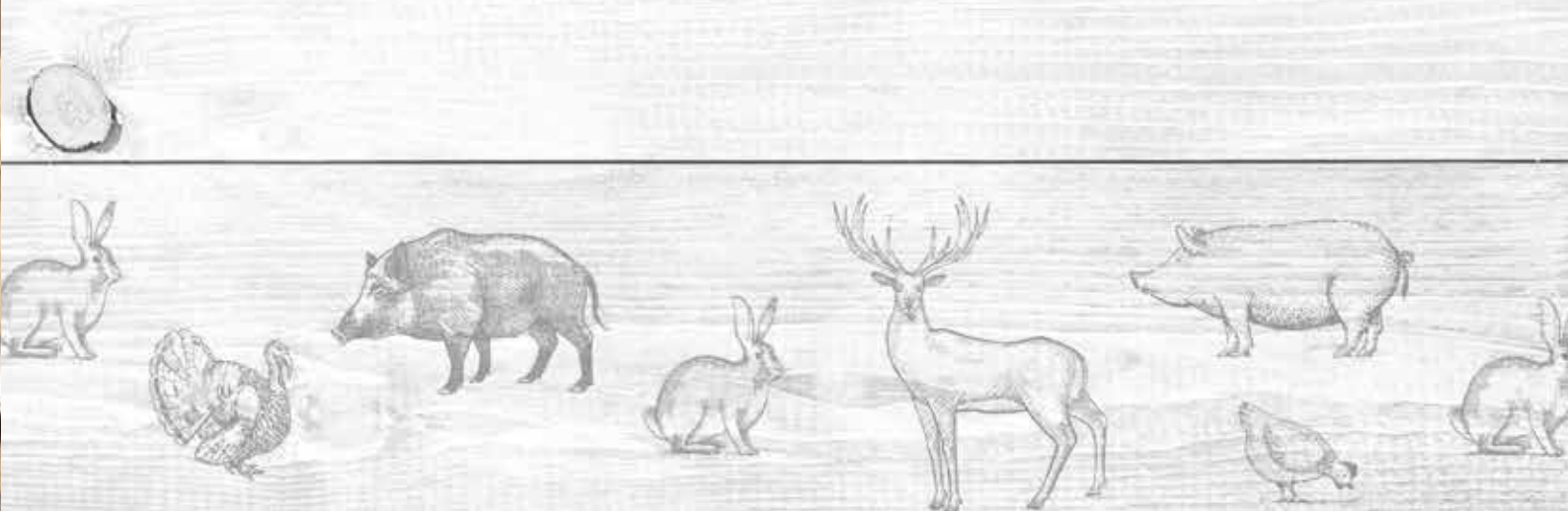
Koude voorgerechten

Tartaar van gemarineerde Atlantische zalm	€	9,85 / st.
Wilde roze koningsgarnalen met een tartaar van ananas en mango	€	11,65 / st.
Geelvin tonijn met wasabicreme en taboulé	€	10,95 / st.
Vitello tonnato	€	12,85 / st.
Rundcarpaccio wit-blauw	€	10,95 / st.



SOEPEN

Romig soepje van boschampionns met coppa di Parma	€	2,85 / pers.
Pompoensoepje van batternut verrijkt met garnaltjes	€	2,85 / pers.
Romig broccolisoepe met een julienne van gerookte zalm	€	2,65 / pers.
Soepje van tomaat met balletjes	€	2,35 / pers.
Thaise maaltijdsoep(ook geschikt als voorgerecht)	€	4,85 /pers





HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten verkrijgbaar vanaf 2 personen.

Hertenhaasje in een wildsausje (filet pur) (*)	€	19,35 / pers.
Parelhoenfilet in een pepervruchtensausje	€	11,85 / pers.
Filet farci van jonge kalkoen	€	10,75 / pers.
Kalkoenhaasje in jagersausje	€	9,65 / pers.
Kalkoenhaasje in een honing-mosterdsaus	€	9,65 / pers.
Varkenshaasje "archiduc"	€	10,95 / pers.
Varkenswangetjes bereid met een Rodenbach biertje	€	9,95 / pers.
Kalfsmignonette in pepersaus	€	14,95 / pers.
Rundtong in madeirasaus	€	10,65 / pers.
Bereide konijnenbouten op grootmoeders wijze	€	9,65 / pers.
Ragout van hert op Franse wijze	€	13,85 / pers.
Feestelijk kalkoenorlof met tomaat-basilicumsaus	€	10,95 / pers.
Zalmfilet/spinazie/Noordzeegarnaaltjes	€	14,85 / pers.
Kabeljauwhaasje/prei/ Noordzeegarnaaltjes	€	13,85 / pers.

(*) Verkrijgbaar tot einde wildseizoen. Bereid met vers wild.

Bijpassende groentekrans	€	5,95 / pers.
Bijpassende wijnen		
Haut garriga rood	€	6,25 / fles
Haut garriga wit	€	5,85 / fles
Haut garriga rose	€	5,95 / fles
Cava	€	8,90 / fles

AARDAPPELBEREIDINGEN

Verse aardappelkroketjes bakje (12 st.)	€	3,35 / doosje
Verse mini kroketjes (24 st.)	€	4,25 / doosje
Verse mini amandelkroketjes(24 st.)	€	5,75 / doosje
Gratin dauphinois	€	3,75 / pers.
Aardappelpuree	€	3,75 / pers.
Selderpuree/wortelpuree	€	3,85 / pers.
Verse voorgebakken frietjes	€	2,75 / kg





MENU'S

KERST - EINDEJAARSMENU

€ 29,65 / pers.

- » Prestigeduo met foie gras
- » Pompoensoepje van butternut verrijkt met garnaaletjes of
- » Romig soepje van boschampignons met "coppa di Parma" of
- » Romig soepje van broccoli met zalmreepjes of
- » Tomatensoep met balletjes
- » Visserspotje uit de Noordzee of
- » Oostendse tongrolletjes (+ € 2,00) of
- » Tartaar van gemarineerde Atlantische zalm of
- » Geelvin tonijn met wasabicreme en taboulé (+ € 2,00) of
- » Roze koningsgarnalen met mango/anastartaar (+ € 2,00)
- » Filet farci van jonge kalkoen of
- » Varkenshaasje op wijze van de chef of
- » Kabeljauwhaasje/prei/Noordzee garnaaletjes (+ € 2,00) of
- » Parelhoenfilet in een peper-vruchtensaus (+ € 2,00) of
- » Hertenhaasje "Forestiere" (+ € 8,00)

Alles met bijpassende groenten en verse kroketjes

VOORDEELMENU

€ 26,95 i.p.v. € 34,75 / pers.

- » Prestigeduo met foie gras
- » Romig soepje van pompoen met zalmreepjes
- » Sint-jakobsschelp "Royal"
- » Parelhoenfilet in een pepervruchtensausje met bijpassende groentjes en verse kroketjes





GEZELLIG TAFELN

Fondue € 10,95 / pers.

varkenshaasje, chateaubriand, kalkoenhaasje, kalfsnootje, chipolata,
witte worstjes, aperosteak en diverse soorten balletjes

assortiment koude groentjes € 4,95 / pers.

3- tal sausjes € 1,50 / pers.

Gourmet/Steengrill

Eindejaarschotel € 11,95 / pers.

scampibrochette, pepersteak, gyrospotje, lamsfilet,
kalkoenbrochette, finesseburger, chipolata, kalfschnitzel
assortiment koude groentjes

3- tal sausjes € 1,25 / pers.

Grillschotel met vis € 19,95 / pers.

sint-jacobsnoot, scampibrochette, kabeljauwhaasje, zalmmoot,
tonijnsteak, tongrolletje, kikkerbilletje

Wok - Specialiteit van het huis!!! (vanaf 4 pers.) € 19,45 / pers.

Scampi's op Chinese wijze

Kalfsreepjes "masala"

Runderreepjes Indian mystery

Lamsfilet Thai garden

Kalkoen "aigre doux"

Assortiment wokgroentjes en -sausjes

Nasi goreng

Tricolori pasta

Deze wok kan zowel in de grote wok als de kleine individuele wokpannetjes bereid worden.

Teppan yaki (vanaf 4 pers.) € 19,45 / pers.

zalmmoot, tonijnsteak, scampibrochette, sint-jakobsnoot,
lamshaas, varkenshaas, kalkoenhaas, rundvlees,
takoyakiworstje, kikkerbilletje, Oosterse groentegarnituur,
rijst, pasta en sausjes inbegrepen

Luxe Kaasschotel (vanaf 4 pers.) € 15,75 / pers.

Assortiment van een 10 tal geselecteerde kaassoorten, bijpassende garnituren,
fruit en een gevarieerd broodassortiment

Koud buffet-schotel (vanaf 6 pers.) € 28,85 / pers.

Parma met meloen, gerookte zalm, asperge-hamrolletje, gevulde kalkoen,
bordje vitello tonato, langoustine, gevuld eitje, huisgemaakte hammousse,
tomaat-garnaal, ruim assortiment groentjes en een 3 tal koude sausjes





SPECIALITEIT GEVULDE KALKOEN

Specialiteit van het huis: Onze gevulde kalkoen

Vanaf 7 pers. (incl. feestelijk sausje) € 10,85 / pers.

Met bijpassende groentjes € 15,85 / pers.

Gebakken af te halen op
kerstavond om 18.45 u.
kerstdag om 12.00 u.

Of
Om thuis te bakken in een speciale braadzak (geen vuile oven meer)
bakinfo bij afhaling - kernthermometer beschikbaar

VERS VLEES EN WILD

Rundvlees: côte à l'os, Irish ribeye, fonduevlees, extra rosbief, tournedos, chateaubriand, filet pur, pepersteak, Picanha, ...

Kalfsvlees: kalfsfilet, kalfsgebraad, kalfssautés, orloffgebraad, fonduevlees, kalfskroon, kalfslende, stoofvlees, ...

Varkensvlees: varkensfilet, varkensgebraad, casselerrib, orloffgebraad, mignonette, Roeselaars gebrad, gemarineerd of Ardeens gebrad, fonduevlees ...

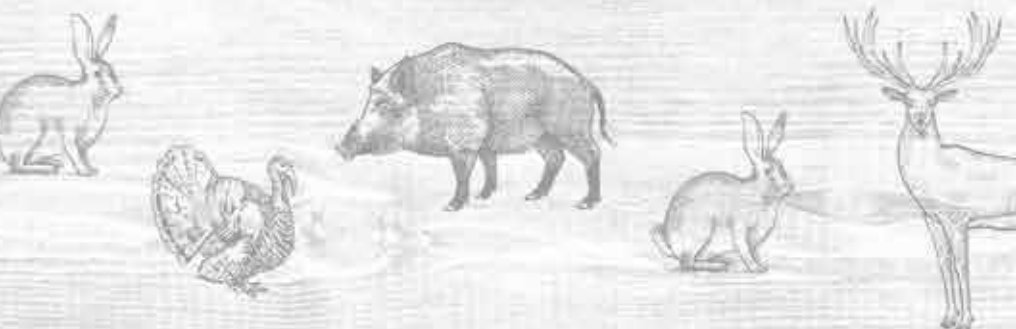
Lamsvlees: lamsbout, lamskoteletten, lamskroon, lamshaasjes, ...

Kip en kalkoen: Hoevekip, kipfilets en kippenbillen, kalkoengebraad en kalkoenbillen, gevulde kalkoen, kalkoenrollade, kalkoenhaasje

Wild en gevogelte: Fazantenhaan, fazantenhen, fazantenfilet, haas, hazenbillen, hazenrug, parelhoenders, parelhoenfilet, duivenjong, eend, eendenbillen, eendenborstfilet, marcassingebraad, hertenfilet, hertenragout, kwartels, piepkuikens

Afzonderlijk verkrijgbaar: bijpassende sauzen vanaf € 10,85 / l

Fine champagnesaus - bearnaise - archiduc - pepersaus - jagersaus - grand veneur





THE PLACE 2 MEAT, KEURSLAGER

MEENSESTEENWEG 146 - 8800 ROESELARE
TEL. 051 22 61 72

THEPLACE2MEAT@TELENET.BE
WWW.THE PLACE2MEAT.BE

OPENINGSUREN | FEESTDAGEN

MAANDAG: 08U00 - 12U30 EN 14U00 - 18U00
DINSdag: 08U00 - 12U30 EN 14U00 - 18U00
WOENSDAG: 08U00 - 12U30 EN 13U30 - 18U00
DONDERDAG: GESLOTEN
VRIJDAG: 08U00 - 12U30 EN 14U00 - 18U00
ZATERDAG: 08U00 - 12U30 EN 14U00 - 17U30
ZONDAG: GESLOTEN

WOENSDAG 22 & 29 DEC.: GESLOTEN
ENKEL AFHALING BESTELLINGEN TUSSEN 10U30-11U30
VRIJDAG 24 DEC. & 31 DEC.: 8.00 - 12.30 U. EN 14.00 - 16.00 U.
(VOORMIDDAG WINKELVERKOOP, NAMIDDAG AFHALINGEN)
ZATERDAG-ZONDAG 25 -26DEC. & 1-2JAN. GESLOTEN,
ENKEL AFHALING BESTELLING TUSSEN 11U30-12U00

GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN:
KERSTMIS: VOOR 18 DECEMBER
NIEUWJAAR: VOOR 25 DECEMBER

