



Culinaire

TRAITEUR

**VOOR AL UW
FEESTELIJKHEDEN!**

Wij verzorgen ook rouwmaaltijden

De Greef Marina

Klein Zottegem 73 | 9520 Vlierzele | T 053/63 02 71
www.traiteur-culinair.be | traiteur.culinair@gmail.com

VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten zijn rijkelijk versierd met passende garnituur

KOUDE VOORGERECHTEN

Zalmschotel met verse groenten, fruit en tomaat-garnaal	€ 13,50
Gerookte visschotel: gerookte zalm, heilbot, forel, sprout en kippers	€ 13,50
Mousse van zalm en fijne groentjes	€ 12,50
Zalmcocktail	€ 13,50
Garnaalcocktail	€ 13,50
Krabcocktail	€ 13,50
Zeevruchtencocktail	€ 13,50
Halve kreeft "Belle Vue"	€ 17,50
Parmahesp met meloen	€ 12,50
Meloen opgevuld met slaatje van krab en garnalen	€ 13,50
Gerookte zalm in een kruidenvinaigrette	€ 13,50
Verse ananas gevuld met krab	€ 13,50
Carpaccio van rund	€ 13,50
Slaatje van wild paté	€ 13,50

WARME VOORGERECHTEN

Gegratineerd vispotje	€ 12,50
Tongfilets met prei in een romig sausje	dagprijs
Scampi's met een licht getomateerd sausje	€ 13,50
Scampi's met een fijn kruidensausje	€ 13,50
Warme zalm in een chablissausje met groentensnippers	€ 13,50
Tarbot met fijne groenten en safraansaus	€ 14,50
Duo van tong- en zalmrolletje met snippergroenten	€ 14,50
Sint-jacobsvruchten met venkel, prei en ricardsausje	€ 14,50
Zalm met zachte rode currysous en wokgroenten	€ 14,50
Kabeljauw met blanke botersaus en spinazie	€ 14,50

SOEPEN

Verse roomsoepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,00
Tomatenroomsoep	€ 4,50
Champignonroomsoep	€ 4,50
Aspergeroomsoep	€ 4,50
Preiroomsoep	€ 4,50
Waterkersroomsoep	€ 4,50
Kervelroomsoep	€ 4,50
Andalouse (rode paprika's)	€ 4,50
Dubarry (bloemkool)	€ 4,50
Groentensoepje met vissnippertjes	€ 4,50
Romige vissoep	€ 4,50
Agnes Sorelroomsoep	€ 4,50
Wortelsoepje met curry en kokosroom	€ 4,50
Boschampignonsoep	€ 4,50
Witloofsoep met grijze garnaaltjes	€ 4,50
Pompoensoep	€ 4,50



HOOFDGERECHTEN

KOUDE HOOFDGERECHTEN

Alle koude hoofdgerechten zijn rijkelijk en zeer fijn gegarneerd met diverse salades, verse groenten, vers fruit, koude aardappeltjes, pasta, sausjes en zijn afgewerkt als een volledige maaltijd.

VISGERECHTEN

Zalmschotel en tomaat-garnaal	€ 25,00
Gerookte visschotel (5 soorten gerookte vis)	€ 26,00
Halve kreeft met scampi's en langoustines	dagprijs
Gerookte vispalet met tomaat-garnaal	€ 26,00
Gemengde visschotel: gerookte vis	€ 26,00
gekookte zalm	
tomaat-garnaal	
gevulde perzik met tonijn	
scampi's	

VLEESGERECHTEN

Vleeschotel met: gekookte hesp, rauwe hesp, varkensgebraad en kalkoenfilet	€ 18,50
Vleeschotel met: rundsgebraad, varkensgebraad, kalkoenfilet, zelfgemaakte fricandon, rauwe en gekookte hesp	€ 20,50

WARME HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

(aardappelen naar keuze: gratin-dauphinois, puree, frieten, kroketten)

Paling in de roomsaus	€ 32,00
Paling provincial	€ 32,00
Paling in 't groen	€ 32,00
Zeetongfilet gevuld met zalm in een limoensausje	€ 27,00
Gepocheerde zeeduivel met prei en mosterdsausje	€ 28,00
Gepocheerde kabeljauwfilet Duglère	€ 25,00
Warme zalmfilet op wijze van de chef	€ 20,00
Warm visschoteltje	€ 20,00
Halve kreeft met prei, wortel, seldersliertjes & een kruidensausje	€ 37,00
Groenlandse tarbot met spinazie en safraansaus	€ 22,00
Normandische tongfilets met halve maantjes	€ 24,00

VLEESGERECHTEN

(aardappelen naar keuze: gratin-dauphinois, puree, frieten, kroketten)

Kalfsgebraad in roomsaus met groenten	€ 20,00
Varkensgebraad met fijne groenten en kroketjes	€ 17,00
Kalkoenfilet met champignonsaus en warme appel of warme groenten	€ 17,00
Orloffgebraad met groenten en hertoginne-aardappelen	€ 18,00
Rundstong in madeirasaus	€ 17,00
Gentse waterzooi van kip met natuuraardappelen	€ 17,00
Konijn met kriekbier op z'n best	€ 18,00
Gebakken kwartels met gebraseerd witloof	€ 17,00
Eendeborst met een sausje van oude porten bijpassende garnering	€ 20,00
Lamsvlees met groentenprimeurs en gratin dauphinois	€ 27,00
Chateaubriand met seizoengroenten en kroketjes	€ 22,00
Varkenshaasje stroganoff met warme groenten	€ 20,00
Runds- en varkensgebraad met groentenkrans	€ 22,00
Varkenshaasje met een sausje van Gandaham en fijne groenten	€ 20,00
Kalfsfiletpure met fijne groenten en jagerssausje	€ 27,00
Parelhoenfilet met bijpassende garnering en een roomsausje	€ 20,00
Hertenfilet (seizoen)	€ 30,00
Kalfsblanquette met kroketten	€ 20,00
Coq-au-vin met warme groenten en kroketten	€ 19,50



VRAAG VRIJBLIJVEND PRIJSOFFERTE VOOR EEN UITGEBREID
KOUDE BUFFET. ONZE SPECIALITEIT!

NAGERECHTEN

Chocolademousse	€ 7,00
Tiramisu	€ 7,00
IJstaart met (verse aardbeien) en vruchtencolli	€ 8,50
Gateaugebak	€ 7,00
Fruitgebak	€ 6,00
IJs met chocoladesaus of fruit	€ 9,00
Koffie naar believen	€ 2,50
Gevarieerd dessertbord van het huis	€ 16,00
Gevarieerd klein dessertbord van het huis	€ 11,00
Applecrumble met vanilleroomijs	€ 8,00



**GROOT UITGEBREID DESSERTBUFFET VANAF 15 PERSONEN,
MET MOUSSE, BAVAROIS, PATISSERIE, ROOMIJS, SORBET
EN VERSE VRUCHTENS AUSJES, VERS FRUIT EN RIJSTPAP.
€ 16,00 PER PERSOON**

Voor al uw feestelijkheden hebben wij een speciale ijstaart zowel voor eerste als plechtige communie, doopfeest, trouw, jubileum, pensioenfeest enz.

APERITIEFHAPJES

1 koud hapje	€ 2,00
1 warm hapje	€ 2,00
Assortiment warme en koude hapjes	€ 9,00



- ▶ GERECHTEN DIE NIET VERMELD STAAN OP ONZE LIJST WORDEN EVENEENS BEREID.
- ▶ WIJ VERZORGEN GRAAG UW FEESTAFEL, BESTEL TIJDIG UW SCHOTELS
- ▶ KINDEREN ETEN AAN DE HALVE PRIJS TOT 12 JAAR
- ▶ IN DE PRIJZEN IS DE BEDIENING NIET INBEGREPEN



KOUD BUFFET

KOUD BUFFET AAN € 26,00 PER PERSOON

Gekookte hesp met asperges
Rauwe hesp met meloen
Zelfgebakken fricandon
Kippenbilletjes
Varkensgebraad
Zalm "Belle Vue"
Tomaat garnaal
Perzik gevuld met tonijn

KOUD BUFFET AAN € 34,00 PER PERSOON

Gekookte beenhesp met asperges
Parmahesp met meloen
Zelfgebakken fricandon
Varkensgebraad
Rosbiefgebraad
Zalm "Belle Vue"
Tomaat garnaal
Gerookte vissoorten
Ananas gevuld met zeevruchten
Opgevlude perzik met tonijn

KOUD BUFFET AAN € 31,00 PER PERSOON

Gekookte hesp met asperges
Rauwe hesp met meloen
Zelfgebakken fricandon
Varkensgebraad
Rosbiefgebraad
Zalm "Belle Vue"
Tomaat garnaal
Gerookte vissoorten

KOUD BUFFET AAN € 47,00 PER PERSOON

Gekookte beenhesp met asperges
Parmahesp met meloen
Zelfgebakken fricandon
Varkensgebraad
Rosbiefgebraad
Kalkoenfilet
Zalm "Belle Vue"
Tomaat garnaal
Gerookte vissoorten
Vismousse
1/2 Kreeft
Langoustines

KOUD / WARM BUFFET

ASSORTIMENT WARME / KOUDE HAPJES

(€72,00 per persoon - enkel mogelijk vanaf 35 personen)

KOUD

Gandahep met meloen
Gerookte vissoorten
Oesters (seizoen)
Tomaat garnaal
Langoestine
Zalm "Belle Vue"
Rivierkreeftje
Bijpassende garnering & sausjes

WARM

Scampi's in een licht getomateerde saus
Eendenborst met oude portosaus
Varkenshaasje met Gandasaus
Parelhoenfilet met champignonroomsaus

Dit met bijpassende groenten: bloemkool, witloof, worteltjes, fruit, kleine peertjes, veenbessen. Voor de aardappelen is er keuze uit gratin of kroketten.

Dessertbuffet en koffie



- ▶ ONZE KOUDE BUFFETTEN ZIJN ALLEMAAL RIJKELIJK EN ZEER FIJN GEGARNEERD MET VERSE GROENTEN, VERS FRUIT EN RIVIERKREEFTJES
- ▶ ONZE KOUDE BUFFETTEN ZIJN VOORZIEN VAN KOUDE AARDAPPELTJES, PASTA MET DIVERSE SAUSJES

UITGEBREID VISBUFFET

€ 58,00 per persoon

Gekookte zalm "Belle Vue"
Tomaat garnaal met grijze garnalen
Gerookt vispalet
1/2 babykreeftje
2 oesters per persoon
Babyananas gevuld met krab en rivierkreeftjes
Zalmmouse

Rijkelijk gegarnierd met verse groenten, fruit, aardappelen, pasta en bijpassende sausjes

FONDUESCHOTELS

Koude groenten

Sausjes

Ongeveer 350 gr.: varkensvlees pasta
rundsvlees aardappelen
kippenvlees € 21,00 per persoon
Mits supplement is ook kalfsvlees mogelijk

GOURMETSCHOTELS

10 verschillende soorten vlees ongeveer 350 gr.

Varkens-, runds-, en kippenvlees met sausjes & groenten
pasta, aardappelen

€ 21,00 per persoon

BREUGHEL (VANAF 10 PERS)

Droge worsten, hoofdvlees, paté, rauwe hesp, gekookte hesp, gehakt,
trippen + verschillende kaassoorten met vers fruit

Salades, ajuintjes, augurken, tomaatjes, ...

Rijstpap en vlaaien

€ 27,00 per persoon

Indien meer dan 30 personen

€ 25,00 per persoon

MINI SANDWICHES

Gekookte ham	Jonge kaas	Krabsla	Kipcurry	€ 2,5/stuk
Gandaham	Tonijnsla	Prepare	Zalmsla	

KAASSCHOTEL

Kaasplank met nootjes en vers fruit € 24,00

VEGETARISCHE GERECHTEN

Groentenquiche € 10,00

Lasagne met zuiderse groenten € 13,00

Tomaat mozzarella, rucola en pijnboompitten € 10,00



Culinair

TRAITEUR

De Greef Marina

Klein Zottegem 73 - 9520 Vlierzele

Tel: 053/63.02.71

www.traiteur-culinair.be

traiteur.culinair@gmail.com

