



Gelieve uw bestelling voor Kerstmis door te geven tot 20/12, voor Nieuwjaar tot 27/12!



MENU

EINDEJAARSMENU 1

pp 18,50

- tomatensoep met balletjes
- gevulde kerstkalkoen met champignonsaus
- groentenassortiment + aardappelbereiding
- huisbereide rijstlap met saffraan

EINDEJAARSMENU 2

pp 26,90

- cocktail van het huis
- roomsoepje met bressekip
- varkenshaasje met pepersausje
- groentenassortiment + aardappelbereiding
- chocomousse

EINDEJAARSMENU 3

pp 36,50

- trio van de jager
- soepje met boschampignons
- hertenfilet met een wildsausje
- groentenassortiment + aardappelbereiding
- trio van mini desserts

OPGELET!

De prijzen zijn enkel geldig indien u het menu volledig neemt. Verandert u een gerecht in het menu, dan wordt elk gerecht afzonderlijk verrekend.

GOED OM WETEN

De menu's en gerechten zijn verkrijgbaar van 20 december 2017 tot en met 6 januari 2018.

Reserveer tijdig vóór de feestdagen, het aantal reserveringen is beperkt.

De betaling gebeurt bij afhaling of levering. Er dient een borg betaald te worden voor leeggoed.

De bestellingen kunnen worden afgehaald op de volgende uren:

24 december van 9.00u. tot 13.00u.
 25 december vanaf 9.00 u. tot 12.00u.
 31 december vanaf 9.00u. tot 13.00u.
 1 januari vanaf 9.00 u. tot 12.00u.

De menu's en de gerechten zijn gemakkelijk op te warmen op een laag vuurtje, in de microgolfoven of in de oven.

Geen Bancontact aanwezig.

Uitzonderlijke openingsuren winkel:
 24 december van 9.00u. tot 13.00u.
 31 december vanaf 9.00u. tot 13.00u.
 De winkel zal gesloten zijn op 2 en 3 januari 2018.

OPENINGSUREN

dinsdag van 12u tot 18u
 woe, don, vrij van 9u tot 18u
 zaterdag van 9u tot 17u
 zon- en maandag gesloten
 (voor feesten wel open op zon- en maandag)

Steegstraat 94 - 2490 Balen - T: 0477 71 26 39
 info@traiteurdesingel.be - www.traiteurdesingel.be

DE SINGEL



VISHANDEL
 TRAITEUR
 CATERING

Tel.: 0477 71 26 39

Minder tijd doorbrengen in de keuken,
meer genieten van het gezelschap!

Minder stressen,
meer genieten!



Per aankoopsschijf van € 150:
 1 fles wijn gratis!



Onze heerlijke gerechten,
 enkel nog op te warmen.

GERECHTEN

De losse gerechten worden zonder groenten en aardappelbereidingen geleverd. Deze kunnen afzonderlijk bijbesteld worden. Gelieve uw keuze in aantal te beperken tot 3 verschillende per bestelling.

HAPJES

Oosters bordje: sushi, tonijn furikake, zalm furikake	6,20
trio van gerookte zalm	5,50
tapas schotel	ongeveer voor 4 pers. 27,95
gegratineerde oesters	voor 6 stuks 12,90

SOEPEN (per liter verkrijgbaar)

tomatenroomsoep met balletjes	3,20
roomsoepje met bressekip	3,50
soepje met boschampignons	5,50
pittige thaise curry kokossoep met zalm	7,00
goedgevulde bretoense vissoep	8,50
kreeftensoep	13,00

KOUDE VOORGERECHTEN

cocktail met gevogelte	5,90
cocktail met gestoomde zalm	8,00
cocktail van het huis (grijze garnalen, gestoomde zalm, gamba)	9,90
cocktail met grijze garnalen	9,90
duo van paté	7,20
halve kreeft belle vue (grote kreeft)	21,50

WARME VOORGERECHTEN

gevulde visschelp	8,50
kingkrabpoten met Hollandaise	15,90

HOOFDGERECHTEN VIS

goed gevuld vissersbordje van de chef	pp 11,20
langzaam gegaard kabeljauwhaasje met een vissaus	15,90
zalmfilet met een vissaus	12,50

HOOFDGERECHTEN VLEES

gevulde rollade van kerstkalkoen met champignonsaus	9,10
varkenshaasje met een pepersaus	9,90



WILDBEREIDINGEN

hertenfilet met een wildsaus	18,50
stoofpotje van edelhart met sint hubertusgarnituur (champignon, spek en zilveruitjes)	per 500g 12,90

GROENTENASSORTIMENT EN AARDAPPELBEREIDINGEN

winterse groentemengeling: spruitjes, knolselder en gestoofde worteltjes	2,00
luxe groenten: gebakken witloof, appeltje gevuld met veenbessen, winterse groenten	4,00
gratin 300 g	3,00
ambachtelijke aardappelkroketjes (8 st)	3,00

DESSERTEN

huisbereide rijstpap met saffraan	3,00
tiramisu met speculaas	3,50
chocomousse met callebaut chocolade	3,00
trio van huisgemaakte mini desserts (chocomousse, rijstpap en tiramisu)	5,10

WARM BUFFET

WARM BUFFET (te verkrijgen vanaf 4 p) pp 21,90

Deze menu is de ganse maand december en januari ook te verkrijgen. Bij grotere groepen vanaf 20 personen (regio Balen) kan deze menu ook warm geleverd worden. Kleine meerprijs voor de bain marie.

- duo van scampi en visrolletjes met een roomsaus
- stoofpotje van edelhart
- varkenshaas met champignons
- winterse groenten
- gebakken witloof
- appeltje gevuld met veenbesjes
- kroketjes of gratin

KOUD BUFFET

NOORSE VISSCHOTEL pp 17,90

- gerookte zalm
- gerookte heilbot
- gerookte forel
- gerookte paling
- gekookte zalm
- gekookte gamba
- grijze garnalen

cocktailsaus en garnering van slamengeling

KOUD BUFFET VIS EN VLEES pp 25,90

- gevulde eitjes
- gestoomde zalm
- perzik gevuld met tonijn
- gerookte zalm
- gerookte forel
- wildpaté
- gebakken kippendrum
- varkensgebraad en rosbeef

aardappelsla, witte koolsla met rozijntjes, worteltjes, rijstsla, pastasla

KOUD BUFFET MET VIS pp 27,90

- gevulde eitjes
- tomaat met grijze garnalen
- gestoomde zalm
- perzik met tonijn
- gerookte zalm, forel en paling
- gekookte gamba's
- tonijn furikake

aardappelsla, witte koolsla met rozijntjes, worteltjes, rijstsla, pastasla

Supplement koude buffetten:
Halve kreeft (kreeft van 500gr) 13,90

Onze koude buffetten worden geserveerd op een herbruikbare, luxe plateau!

NIEUW

VISGOURMET pp 17,95

- assortiment van vissoorten (300gr pp.): zalm, roodbaars, kabeljauw, tonijn, scampi en een coquille
- warme vissaus, marinade en kruiden

