

Bestellingen kunnen geplaatst worden via

E-mail: [info@cookingatlocation.be](mailto:info@cookingatlocation.be)

Bestellen voor Kerstdagen tot 15 december 2017  
en Nieuwjaar tot 20 december 2017 a.u.b.

**AFHAAL ADRES:**

Saffraan 36  
3150 Haacht

(nieuwe verkaveling recht over Rusthuis " Huize de Klinckaert ,  
Rijmenamsesteenweg 71 in Haacht )

**Bij afhaling kan u genieten van een drankje .**

Zondag 24 december en 31 december 2017	14.30 h - 17.00 h
Maandag 25 december 2017	11.00 h - 13.00 h

Info : 0491/23.25.11

**TRAITEUR**

**COOKING @ LOCATION**



**Eindejaarsfolder  
2017 - 2018**

## HAPJES VOOR FIJNPROEVERS

**Koude hapjes** Mousse van Breydelham met paprika en Ganda ham  
Salade van rivierkreeftjes  
Mini mozzarella met zongedroogde tomaatjes

**3 Hapjes: €7 per persoon**

**Warme hapjes** Romig minisoepje met zalm  
Duo kipbrochetjes met een bieslooksausje  
Spiesje van scampi met dragon-mayonaise

**3 Hapjes: €7 per persoon**

**Deugniet hapjes** Mini Pizza  
Mini Worstebroodje  
Mini Bouchee

**3 Hapjes: €6 per persoon**

## KOUDE VOORGERECHTEN (incl. brood en boter)

Carpaccio van Tonijn met Sherry-Truffel coulis €13,50  
Gerookte eendenborstfilet met walnoten €12,50  
Tartaar van zalm met appel €13,50  
Rundercarpaccio met rucola en Parmezaanse kaas €12,50

## SOEPEN (incl. brood en boter)

Preisoep met krokant gebakken spekjes €4,00  
Knolseldersoep met grijze garnalen €5,00  
Waterkersroomsoep met gerookte kip €5,00  
Tomatenroomsoep met balletjes €4,00

## WARME TUSSENGERECHTEN (incl. brood en boter)

Tongrolletjes op een preibedje met garnaalsaus €12,50  
Scampi's met tomatenpesto €13,50

## WARME HOOFDGERECHTEN

Ardeens Varkenshaasje met getomateerde dragonsausje €18,00  
Duo van Everzwijn en Hinde met feestelijke groentjes €25,00  
Gebakken zalm met waterkerspuree en garnaaltjes €17,00  
Duo van Tongrolletjes en Scampi's in kreeftensaus in de oven €17,00

*Keuze uit verse kroketjes, Gratin Dauphinoise, puree of gebakken krieltjes.*

## NAGERECHTEN

**Croutje met Chocolade fantasie & framboos** €4,50  
*Is een individueel gebakje per persoon .*  
**Duo glaasjes van Pina colada - chocolade brownie & Mojito-Limoencake** €8,00  
*Duo van Chocolade mousse-karamel & Citroenmousse en muntgelei*  
**Dessertenbuffet** €8,50  
*Chocolademousse-Tiramisu-Panna cotta en 3 mini gebakjes*

## KOUD BUFFET ROYAL VAN VLEES EN VIS

€25,50 p.p.

Gebakken kippenboutjes  
Tomaat met grijze Garnalen  
Gebakken Varkensgebraad  
Terrine van Coquilles  
Gebakken Rosbief  
Gegarneerde Schotse zalm  
Hamrolletjes met Vlaamse asperges  
Aardappelsalade

Gerookte Vissoorten  
Parmaham met meloen  
Tonijn met perzik  
Pastasalade  
Groentenassortiment  
3 koudje sausjes  
Mini pistolets en boter

## FONDUE BOURGUIGNON

€22,50 p.p.

Filet van Rund  
Mini vleesballetjes  
Varkenshaasje  
Mini chipolata  
Kipfilet  
Kalkoen

Champignonroomsaus en Peppersaus  
Aardappelsalade  
Pastasalade  
Groentenassortiment  
3 koude sausjes  
Mini pistolets en boter

## GOURMET OF STEENGRILL BOURGUIGNON

€23,50 p.p.

Rundfilet  
Kipfilet  
Mini chipolata

Mini hamburger  
Varkenshaasje  
Gemarineerde kalkoen

Scampi  
Zalm

Champignonroomsaus, Peppersaus en Vissaus  
Aardappelsalade, pastasalade en groentenassortiment  
3 koude sausjes, mini pistolets en boter

## WINTERBARBECUE MET WARME GROENTJES

€25,50 p.p.

**Vlees-Vis** Gemarineerde steak  
Kalkoentournedos

**Groentjes** Erwten en wortelen  
Gestoofd witloof  
Spruitjes met spek

Kipbrochette  
Scampi spies

Gebakken krieltjes  
Gratin Dauphinoise

*Peppersaus en Champignonroomsaus*

**KINDJES : Hamburger en chipolate**

€13,00 p.p.

## CAVA & HUISWIJNEN ( dranken zijn gekoeld bij afhaling )

Per fles

Cava " GM " €7,50  
Chardonnay " B&G " : Witte wijn €5,50  
Shiraz " B&G " : Rosé wijn €5,50  
Merlot " B&G " : Rode wijn €5,50