

FEESTJE BIJ JOUW THUIS?

Wil je tijdens de eindejaar periode niet zelf achter de potten en pannen staan?
Bekijk dan onze menu's en al la carte gerechten



MENU

'T VEILINGHUIS

HAPJES

Burnt ends bockworst (warm)
Zakouski kaas (warm)
Tartaar van zalm



VOORGERECHT*

Duo van paté / veenbessenconfituur / garnituur



SOEP

Pastinaaksoep / room / serrano



TUSSENGERECHT**

Gegratineerd vispannetje / kreeftensaus / puree



HOOFDGERECHT

Hertenfilet / rode wijnsaus / winterse groentjes / gratin

OF

Roodbaarsfilet/ zachte paprikasaus / winterse groentjes / puree



DESSERT

Tiramisu van speculaas en advocaat

MENU 'T VEILINGHUIS
(4 GANGEN)
€47,50 pp

MENU 'T VEILINGHUIS
(5 GANGEN*)
€57,50 pp

MENU 'T VEILINGHUIS
(6 GANGEN*+)**
€67,50 pp

1 fles wijn per 2 personen menu (broodjes incl.) met handleiding om op te warmen.

KINDERMENU

HAPJES

bitterballen / kippesticks met sausje

Tomatensoep met balletjes

Koninginnenhapje met frietjes en bladerdeeg

Chocomousses

€22,00 per kind
(5 jaar en 12 jaar)

À LA CARTE

OM ZELF SAMEN TE STELLEN

HAPJESBOX À €16,50PP

Tartaar van zalm
Burnt ends bockworst

Kaas Zakouski
Chorizo-scampi
met salsa verde

Gerookte eend / vijg
Serranoham / mozzarella

VOORGERECHTEN (brood inbegrepen)

- | | |
|---|-------|
| • Vitello tonato zoals het moet / tonijnmayonaise / opgelegde groentjes | 15,00 |
| • Duo van wildpaté met veenbessenconfituur en zijn garnituur | 15,00 |
| • ½ kreeft Belle Vue / cocktail saus (1/1 600 gr) | 29,00 |
| • Scampi diabolique met pasta (6 stuks 13/15) | 20,00 |
| • Gegratineerd vispannetje / kreeftensaus /puree (borg schaal €10,00) | 20,00 |
| • Cocktail van heerlijke Noord zeevruchten Klassiek (borg glas €10,00) | 20,00 |

SOEPEN (per liter, brood en garnituur inbegrepen)

- | | |
|---|-------|
| • Tomatensoep / room / balletjes | 8,00 |
| • Champignonsoep / bieslook / gerookte zalm | 11,00 |
| • Pastinaaksoep / room/ serranoham | 11,00 |
| • Preisoep / room / pancetta | 9,50 |

HOOFDGERECHTEN

- | | |
|--|-------|
| • Wildstoofpotje winterse groenten | 21,00 |
| • Kalkoenstek /pepersaus / winterse groenten / peertjes / airellen | 19,50 |
| • Hertenfilet/rode wijnsaus / winterse groenten / appel / veenbessen | 29,00 |
| • Roodbaarsfilet / zachte paprikasaus / winterse groenten | 24,00 |
| • 1/1 Kreeft Nantua (500 gr) groentensliertjes | 40,00 |

Bij alle hoofdgerechten heb je de keuze tussen:
kroketjes / amandelbolletjes / rosties / puree

DESSERTS

- | | |
|--------------------------------------|------|
| • Moeulleux | 6,00 |
| • Chocolademousse zoals het moet | 6,00 |
| • Tiramisu van speculoos en advocaat | 7,00 |
| • Panna cotta van hazelnoot | 6,50 |

KIDSGERECHTEN

- | | |
|--|------|
| • Balletjes in tomatensaus met frietjes / of puree | 8,00 |
| • Verse videe met frietjes /of puree | 9,50 |
| • Kids Burger met frietjes | 8,00 |



AFHAAL TABL'O

AVONDVULLEND TAFELN ROND DE OFYR TABL'O

Dat doe je dankzij Bake Away on Fire.

Een handige box waar een OFYR Tabl'O & alle ingrediënten inzitten die je nodig hebt om een avond culinair te kunnen genieten. Het is de ideale tafelgrill voor het koken van gezonde & heerlijke maaltijden, met nog het beste deel: achteraf moet je niets afwassen. Alles klaar in een gekoelde box, zodat je koelkast gevuld kan blijven met je favoriete dranken.



Onze formules zijn om van te genieten.

Onze formules zijn inclusief een Ofyr Tabl'O om op te bakken.
Onze prijzen zijn geldig vanaf 4 personen.



FORMULE TABL'O — VLEES — à €35,00 pp

Runds / kip
Lams / Varkens
Rauwkost / salade
Duo van groentjes
Assortiment van
warme & koude sausjes
Brood / peper / zout / olijfolie



FORMULE TABL'O — VIS — à €40,00 pp

Gamba's kruidenboter /
Noorse zalm
Calamares /
Green shell mosselen
Rauwkost / salade
Duo van groentjes
Assortiment van
warme & koude sausjes
Brood / peper / zout / olijfolie



FORMULE TABL'O — ROYALE — à €47,50 pp (vanaf 2 pers.)

Runds / Kip / Lams / Varkens
Gamba's kruidenboter /
Noorse zalm
Calamares /
Green shell mosselen
Rauwkost / salade
Duo van groentjes
Assortiment van
warme & koude sausjes
Brood / peper / zout / olijfolie

Bij de bovenstaande menu's voorzien we ook een trio van ovenhapjes,
om te serveren tijdens het opstarten van de Ofyr Tabl'O.

Onze Tabl'O's kunnen zowel buiten als binnen (met de venster op een kier) gebruikt worden.



KOUD BUFFET

€39,00PP (VOOR MINSTENS 5 PERS)

Artisjokbodem met verse grijs Noordzeegarnalen

70 gr Noorse zalmoot belle vue

Perzik met zeevruchten

Gerookte makreel met
gesnipperde rode ajuin en peterselie

Mousse van lotte met prei sliertjes

Parma ham met gestoofde peertjes

Paté van het huis met uienconfituur

Kipfilet met rijst en vers fruit

Gebraad met groenten

Duo van sausjes, koude aardappelsalade met mosterd dressing
en spekjes, pasta met nootjes en kaas, trio van verse groenten,
3 mini broodjes per persoon

HOE BESTELLEN?

Mail je bestelling 7/7 door op info@hetveilinghuis.be
of vul het online bestelformulier in op onze website www.hetveilinghuis.be

Bestelling is pas geldig na een schriftelijke bevestiging via mail.
Alles zal verpakt worden in microgolf en/of oven bestendig materiaal.
Minstens 48 uur op voorhand te bestellen.

TIJDSTIP VAN OPHALING

Za 23 & za 30 december van 11.00 uur tot 16.00 uur
Zo 24 & zo 31 december van 10.00 uur tot 16.00 uur
Ma 25, di 26 december & ma 1 januari van 10.00 uur tot 14.00 uur
Andere dagen op afspraak

Afhalen aan ingang van feestzaal 't Veilinghuis, ruime parking.
Er kan ook uiteraard cashless betaald worden.