

## Aperitiefhapjes

Mini-videetjes	€ 1,00 st
- kaas	
- kaas & ham	
- kip & champignons	
Mini videetje garnaal	€ 1,25 st
Mini-worstenbroodjes	€ 1,00 st
Mini-pizza	€ 1,00 st

## Voorgerechten

Cocktail van grijze garnalen	€ 10,00 pp
Gravad lax of carpaccio van gemarineerde zalm met waterkers en yoghurt dressing	€ 9,00 pp
Carpaccio van kortgebakken rosbief met rucola sla, knolseldersla en Parmezaanse kaas	€ 8,00 pp

## Feestelijke soepen

Tomatensoep van verse tomaten	€ 5,00/l
- Supplement ballekes	€ 1,50/l
Soep van wintergroenten met gerookte makreel	€ 5,00/l
Witloofsoep met zelfgemaakte croutonnekes	€ 5,00/l

## Hoofdgerechten

Vol-au-vent met zelf gerolde balletjes, huisbereid koekje, cresson en tomaat	€ 12,50 pp
Wildragout van hert met paddenstoelen en veenbessen	€ 15,00 pp
Parelhoen in een korstje gevuld met champignons en kruidenboter	€ 15,00 pp
Pladijs met witte wijnsaus, saffraan en fijne groenten	€ 15,00 pp
Zee tongrolletjes à la Dugléré met grijze garnalen, tomatenblokjes en gebakken champignons	€ 15,00 pp

**Al deze gerechten zijn dagvers en in eigen keuken bereid!**

## Sfeertafelen

<b>Fondue</b> (300gr pp)	€ 10,00 pp
kippenblokje, spekvink, rundblokje, varkensblokje en fondueballetje rood en geel	
<b>Gourmet</b> (300gr pp)	€ 10,00 pp
rundlapje, kippenlapje, chipolata, spekvink, varkenslapje en mini-hamburger	
<b>Steengrill</b> (300gr pp)	€ 10,00 pp
Biefstuk natuur en gemarineerd, varkenslapje natuur en gemarineerd, chipolataworst, merguez en kip	

Voor groenten en sauzen: kijk onder 'bijgerechten'.  
Frans en rustiek stokbrood (wit/grof) kan je ook bij ons bestellen.

## Bijgerechten

Warme groenten (witloof, spruitjes en worteltjes)	€ 4,00 pp
Duo van appel en peer met veenbessen	€ 4,00 pp
Koude groentjes (aardappelsla, komkommer, sla, tomaten, wortelen)	€ 4,00 pp
Verse kroketten	€ 0,30 st
Verse amandelkroketten	€ 0,40 st
Puree (300g)	€ 3,00 st
Pommes Duchesses (6 st/pp)	€ 3,00 pp
Koude sauzen (cocktail, tartaar, look, curry, zigeuner)	€ 10,00/kg

## Desserten

Huisbereide Javanais	€ 5,00 pp
Chocolademousse met fruitgarnituur	€ 3,00 pp
Kerststronken - met slagroom	stukprijs
- met crème au beurre	stukprijs

## Kaas- en charcuterieschotels

Kaasschotel (250g pp) als hoofdgerecht	€ 10,00 pp
Charcuterieschotel (200g pp) als hoofdgerecht	€ 9,00 pp

## Praktische info

Zaterdag 23 december en zondag 24 december open van 8.00 tot 12.30u.

Maandag 25 december gesloten.

Bestellingen voor afhaling op 24 december ontvangen wij graag ten laatste op maandag 18 december.

Zaterdag 30 december en zondag 31 december open van 8.00 tot 12.30 u.

Van maandag 1 tot en met zondag 7 januari 2018 gesloten.

Bestellingen voor afhaling op 31 december ontvangen wij graag ten laatste op dinsdag 26 december.

Bestellingen kan u doen :  
- bij ons in de winkel  
- via telefoon 03/354.56.59  
- via e-mail: [info@dekruidenier.be](mailto:info@dekruidenier.be)

Wij wensen u en uw familie alvast zeer gezellige en vooral smakelijke eindejaarsdagen!



# *Eindejaarsfolder 2017*

*de Kruidenier*

*Sint-Damiaanstraat 43*

*2160 Wommelgem*

*T. 03/354.56.59*

*[info@dekruidenier.be](mailto:info@dekruidenier.be)*

*[www.dekruidenier.be](http://www.dekruidenier.be)*