



Koud feestbuffet

VOLLEDIG AFGEWERKT GEMENGD BUFFET MET:

VIS:

Gepelde babytomaat gevuld met grijze garnalen
 Gepocheerde zalm
 Gerookte zalmfilet met rode ui
 Visterrine
 Perzikje gevuld met tonijn
 Scharreleitje met krabsalade
 Scampi's zoetzuur
 Haringfilets in mosterdsausje

VLEES:

Gebakken kippenboutvleugeltje
 Gerookte ham met bosfruit
 Stukje wildpastei met ajuinconfituur
 Gerookte eendenborstfilet

BIJHOREND:

wortel-seldersalade, rode kool, aardappeltjes,
 pastasalade met groentjes en 3 sausjes.

30 EURO/PERSOON

Desserten

DESSERTBUFFET

Gevarieerd buffet met bruine chocolademousse,
 koffiebavarois, mousse van rode neuzekes,
 luchtige tiramisu met oreo koekjes,
 verse fruitsalade
 en rijstpap met zeste van appelsien.
 8 euro/ persoon



VERS GEDRAAID ROOMIJS

Onze smaken zijn:
 Vanille, chocolade en aardbei.

Onze verpakkingen zijn:

1 liter	5,0 euro/ stuk
2,5 liter	12,5 euro/ stuk

VERSE CHOCOLADESAUS

Heerlijke chocoladesaus gemakkelijk
 op te warmen au bain-marie.

portie 0,5 liter (+- 10 pers)
 4 euro/ stuk

Plaatsen van uw bestelling

Voor het plaatsen van Uw bestelling
 kan U persoonlijk langskomen
 of U kan ze doorgeven via telefoon 055 30 25 88
 of via mail info@tveer.be

**UW BESTELLING VOOR KERSTAVOND EN KERSTDAG VERWACH-
 TEN WIJ UITERLIJK TOT VRIJDAG 20/12/19**

**UW BESTELLING VOOR OUDEJAARSVOND EN
 NIEUWJAARSDAG UITERLIJK TOT VRIJDAG 27/12/2019**

Vroeg bestelfactie!

Geef jouw afhaalbestelling door vóór 15 december
 en **ONTVANG PER 150 EURO EEN LEUK
 EINDEJAARSGESCHENKJE!**

Afhalen van uw bestelling

Alle bestellingen worden afgehaald langs de ingang van
 het restaurant.

**AFHALEN OP KERST- EN OUDEJAARSVOND:
 TUSSEN 10-12U.**

**AFHALEN OP KERST- EN NIEUWJAARSDAG:
 TUSSEN 10-12U**

Openingsuren restaurant tijdens de feestperiode

Wij zijn enkel gesloten op 24/12 – 25/12 en 31/12

Aankoop cadeaubon

Geef je graag iemand een cadeaubon van 't Veer
 waar hij of zij dan kan mee komen eten?
 Bepaal zelf jouw bedrag en ontvang een **DIRECTE
 KORTING VAN 5% OP AL JOUW CADEAUBONNEN!**

Bijvoorbeeld: aankoop van 2 bonnen
 van 50 euro,... je betaald 95 euro ipv 100 euro.
 Wij verpakken de bon als mooi geschenkje!

Gratis aperitief in januari

Kom tijdens de maand januari 2020 bij ons eten
 met vrienden of familie en ontvang voor de
 ganse tafel een "GINGER SPARKLER"
COCKTAIL GRATIS.
 Afgifte van deze bon is noodzakelijk!!!

Menu 1 januari 2020

• Verkrijgbaar van 1 januari tem 12 januari 2020
 • Op 1 januari zijn wij open van 12-16u.

Trio van warme hapjes

Scampi's Diabolique

Seizoensoepje met gedroogd spek

Keuze uit vis- of vleessuggestie van de chef

Nagerechtbordje met heerlijke versnaperingen.

**MENU: 50 EURO
 MENU WIJNEN INBEGREPEN: 65 EURO.**

Traiteur

Gezellig thuis
 van oud naar nieuw vieren?

Bestel dan jouw
 afhaalmenu
 en ga stressloos
 de feesten tegemoet.



BISTRO 'T VEER

BERCHEMVEG 191 | 9700 OUDENAARDE | TEL. 055 30 25 88

WWW.TVEER.BE | INFO@TVEER.BE

DONDERDAG GESLOTEN | ZONDAG DOORLOPEND OPEN

MA TOT ZA 11u30 - 15u00 EN 18u00 - 22u00

Hapjes:

OESTERS

- Rauwe oesters (reeds opengedaan) met citroen per 6st/ 12 euro
- Gegratineerde oesters met prei en champagnesaus per 6st/ 15 euro

KROKETJES

- Huisgemaakte garnaalkroketjes 25 gr. /stuk per 6 st/ 5 €
- Huisgemaakte Italiaanse kroketjes 25 gr./stuk **veggie** per 6 st/ 5 €
- Huisgemaakte Breydelhamkroketjes 25 gr. / stuk per 6 st/ 5 €

VIDEETJES

- Mini videetje met kipvulling per 6st/ 4€
- Mini videetje met kaasvulling **veggie** per 6st/ 4€
- Mini videetje met grijze garnaalvulling per 6st/ 4€

QUICHES

- Mini quiche Lorraine met spekjes en prei per 6st/ 5€
- Mini quiche gerookte zalm en broccoli per 6st/ 5€
- Mini quiche met mozzarella en gedroogde tomaat **veggie** per 6st/ 5€

BLADERDEEGJES

- Mini worstenbroodje met cheddarkaas per 6st/ 4€

Feestwijnjes:

BUBBELS

- The Boss' Prosecco Extra Dry Millesimato De 85 % Glera druif geeft deze wijn een sterk karakter, een fruitige florale neus en zorgt voor een bom personaliteit in het glas. 12,50 / fles

Laurent Perrier - La Cuvée Brut.

- Deze champagne van hoog niveau bestaat uit 40 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay en 15 % Pinot Meunier. 34,90 / fles

WITTE WIJNEN

- Carta Vieja - Kidia- Chardonnay Chili Deze vol en ronde, stevig en toch kruidige wijn is heel lekker bij allerlei vleesgerechten. 7,5 /fles

Domaine de la baume-La Grande Olivette - Chardonnay Frankrijk

- Mooie aroma's van citrus en nectarines. Het vleugje hout maakt de wijn tevens wat ronder van smaak. 6,90 / fles

RODE WIJNEN

- Sensas- Grande Cuvée - Cabernet, Shiraz Frankrijk Een volle en pittige rode wijn, met een intens boeket van zwarte bessen en toetsen van chocolade en vanille, als gevolg van de rijping in Franse eiken vaten. 6,80 /fles

Z' vignobles des quatre Vents Frankrijk

- Geweldige Bordeaux die wij ten sterkste aanraden bij gegrild vlees, klein wild en wildstoofschotels. 10,80 / fles

Soepen:

POMPOENSOEPJE

- met curry, Mascarpone-room en gedroogde ham. 4 €/p.p.

WITLOOFROOMSOEPJE

- met krokant gebakken spekjes en geroosterde amandelschilfers. 4 €/p.p.

TOMATENROOMSOEPJE

- met gekookte gerstkorreltjes. **veggie** 3 €/p.p.

Warme voorgerechten:

GARNAALKROKETTEN 70 gr. 3 €/ stuk

SCAMPI 'T VEER:

- 6 scampi's in een pittig currysausje gegratineerd 15 €/p.p.

1/2 KREEFT MET LOOKBOTER:

- 1/2 gekookte kreeft met een hemelse lookboter gegrild. 20 €/p.p.

DUO VAN ZALM- EN TONGFILET:

- met tomaatjes, julienne groentjes en witte wijnsaus 15 €/p.p.

SCAMPI DIABOLIQUE:

- 6 scampi's in een getomateerd sausje met sjalotjes en look 15 €/p.p.

ZALMFILET:

- met wintergroenten en tuinkruidensausje. 15 €/p.p.

PASTA MET WINTERGROENTEN EN TUINKRUIDENSAUS

- veggie** 10 €/p.p.

Hoofdgerechten:

WILDSTOOPOTJE

- met winterse groenten, pastinaakpuree en zoete kers. 19 €/p.p.

VOL AU VENT VAN FAZANT

- met boschampignons ,aardappelpuree met mascarpone en Parmezaan 20 €/p.p.

MALS GEGAARDE HAZEBOUT

- met ' grand veneursaus', gekarameliseerde peer met veenbesjes en aardappelpuree met mascarpone en Parmezaan 20 €/p.p.

SCAMPI 'T VEER:

- 10 scampi's in een pittig currysausje gegratineerd met frietjes 18 €/p.p.

GANSE KREEFT MET LOOKBOTER:

- gekookte kreeft (550 gr.) met een hemelse lookboter gegrild. Keuze frietjes of pasta 40 €/p.p.

KALKOENROLLADE:

- met champignoncrème, gekarameliseerde peer met veenbesjes en smeuïge aardappelpuree. 17 €/p.p.

SCAMPI DIABOLIQUE:

- 10 scampi's in een getomateerd sausje met sjalotjes en look 18 €/p.p.

Feestmenu 1 À 39 EURO/P.P.

APERITIEFHAPJES:

- Mini videetje met grijze garnaalvulling
- Mini quiche met mozzarella en gedroogde tomaat
- Mini worstenbroodje met cheddarkaas

VOORGERECHT:

- Scampi Diabolique: gebakken scampi's in een getomateerd sausje met sjalotjes

SOEP:

- Witloofroomsoepje met krokant gebakken spekjes en geroosterde amandelschilfers

HOOFDGERECHT:

- Vol au vent van fazant met boschampignons , aardappelpuree met mascarpone en Parmezaan.

Feestmenu 2

À 37 EURO/P.P.

APERITIEFHAPJES:

- Mini videetje met grijze garnaalvulling
- Mini quiche met mozzarella en gedroogde tomaat
- Mini worstenbroodje met cheddarkaas

VOORGERECHT:

- Duo van zalm- en tongfilet met grijze garnaaltjes, tomaatjes , julienne groentjes en witte wijnsaus.

SOEP:

- Pompoensoepje met curry, Mascarpone-room en gedroogde ham

HOOFDGERECHT:

- Wildstoofpotje met winterse groenten, pastinaakpuree en zoete kers.

Feestmenu 3

À 35 EURO/P.P.

APERITIEFHAPJES:

- Mini videetje met grijze garnaalvulling
- Mini quiche met mozzarella en gedroogde tomaat
- Mini worstenbroodje met cheddarkaas

VOORGERECHT:

- Stoofpotje van wintergroenten met gepocheerde zalmfilet en tuinkruidensausje.

SOEP:

- Tomatenroomsoepje met gekookte gerstkorreltjes.

HOOFDGERECHT:

- Kalkoenrollade met champignoncrème, gekarameliseerde peer met veenbesjes en smeuïge aardappelpuree.