



Alhaal koud feestbuffet

VOLLEDIG AFGEWERKT VIS- EN VLEESBUFFET MET:

Assortiment van gerookte vis (zalm, paling, heilbot)
 Gepocheerde zalm Belle vue
 Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnalen
 Perzik gevuld met tonijn
 Eitje gevuld met krab
 Buffelmozzarella met tomaten en pesto
 Wildpastei met ajuinconfituur
 Gerookte ham met verse vruchten
 Gerookte eendenborstfilet
 met mengeling van gedroogde vruchten en noten

BIJHOREND:

Aardappelsla, fregola sarda met chorizo,
 koriander en limoen, rode kool,
 knolselder-wortelmengeling met honingtoets,
 sla, mayonaise en cocktailsaus.

30 euro

Alhaal dessertbuffet

Dessertbuffet met tiramisu met speculoos,
 bruine chocolademousse, meringue bavaois,
 rijstpap met kersen en panna cotta met coulis
 van bosvruchten.

7 euro



Bestellen

Alle bestellingen voor de eindejaarsfeesten
 kunnen via telefoon of via mail.
 055/ 30 25 88 of info@tveer.be

Bestellen voor
KERSTAVOND en KERSTDAG
 kan uiterlijk tot vrijdag 21 december 2018

Bestellen voor
OUDEJAARSVOND EN NIEUWJAARSDAG
 kan uiterlijk tot vrijdag 28 december 2018

BESTELLINGEN AFHALEN:

Al onze bestellingen worden afgehaald in bistro't Veer.
 (zelfde ingang van restaurant)
 24/12 tussen 10-12u
 25/12 tussen 10-11u
 31/12 tussen 10-12u
 1/1/ 2019 tussen 10-12u



Dinsdag 1 januari 2019 Open van 11u30-16u.
 Op dinsdag 1 januari kan U bij ons terecht voor zowel
 aan de kaart te eten alsook een keuze te maken
 uit ons menu 't Veer.

Openingsuren bistro't Veer tijdens de feestperiode.
 Wij blijven alle dagen open op uitzondering van de
 donderdag onze sluitingsdag,
 24/12 25/12 26/12 en 31/12.
 Op die dagen voorzien wij enkel onze afhaaldienst.



bistro
't Veer

Alhaalfolder eindejaar

WENS JE GRAAG DE KOMENDE FEESTEN
 LEKKER RELAXED THUIS DOOR TE BRENGEN
 ZONDER AL TE VEEL WERK IN DE KEUKEN?
 NEEM DAN ZEKER EEN KIJKJE IN ONZE TRAITIEURFOLDER.

BERCHEMWEG 191 | 9700 OUDENAARDE | TEL. 055 30 25 88
 DONDERDAG GESLOTEN | ZONDAG DOORLOPEND OPEN
 MA TOT ZA 11u30 - 15u00 EN 18u00 - 22u00
 WWW.TVEER.BE | INFO@TVEER.BE

Alhaalmenu 1

à 40 EURO

Trio van warme cocktailhapjes:
mini quiche spek - prei, pesto-ham kerstboompje
en mini videetje kip- champignon

Zeetongrolletjes met een ragoût van prei
en oesterzwammen met een groene kruidensaus

Knolselder-wortelsoepje met wildballetjes

Lamslekkernijen in een zoetzuur wildsausje,
gebakken groene boontjes met Breydelspekjes
en puree van zoete aardappel.

Dessertbuffet met tiramisu met speculoos,
bruine chocolademousse, meringue bavarois,
rijstpap met kersen en panna cotta met coulis
van bosvruchten. + 7 euro

Alhaalmenu 2

à 40 EURO

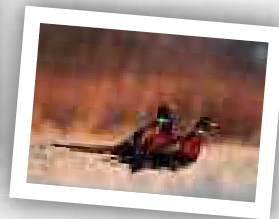
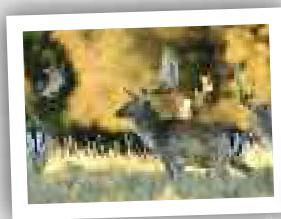
Trio van warme cocktailhapjes:
mini quiche spek - prei, pesto-ham kerstboompje
en mini videetje kip- champignon

Gepocheerde zalmsuprême met tomaat,
prei en wittewijnsaus met sjalotjes

Pastinaak-kerriesoepje met stukjes gerookte forel

Wildragoût met boschampignons, appeltje gevuld met
airelles en witloofstampot met spekjes

Dessertbuffet met tiramisu met speculoos,
bruine chocolademousse, meringue bavarois,
rijstpap met kersen en panna cotta met coulis
van bosvruchten. + 7 euro



À la carte

HAPJES:

Trio van warme cocktailhapjes:
mini quiche spek - prei, pesto-ham kerstboompje
en mini videetje kip- champignon 4.5 euro

4 gevulde mini videetjes:
Grijze Noordzeegarnaal, Oudendijkaas met ham,
gerookte zalm met kruidenkaas
en kip met champignon. 4.5 euro

VOORGERECHTEN:

Huisbereide garnaalkrokot 3 euro/stuk

Scampi's 't veer
in een duivels currysausje gegratineerd 15 euro

Zeetongrolletjes met een ragoût van prei
en oesterzwammen met een groene kruidensaus 16 euro

Gepocheerde zalmsuprême met tomaat,
prei en wittewijnsaus met sjalotjes 16 euro

½ kreeft 't veer met hemelse kruidenboter gegrild 20 euro

SOEPEN:

Knolselder-wortelsoepje met wildballetjes 4 euro

Pastinaak-kerriesoepje met stukjes gerookte forel 4 euro

Tomatenroomsoepje met balletjes 3 euro

VIS:

Ganse kreeft 't veer met hemelse kruidenboter gegrild.
Vergezeld van wilde rijstmengeling of pasta. 35 euro

Gegratineerd vispannetje:
Zalm, botervis, tongrolletjes en grijze garnaatjes
in een schaaldierensausje gegratineerd. 20 euro
Vergezeld van verse frietjes of pasta.

Duo van staartvis en zalm met tomaat, prei,
wittewijnsaus met sjalotjes.
Vergezeld van verse frietjes of puree
van zoete aardappel. 20 euro

VLEES:

Lamslekkernijen in een zoetzuur wildsausje,
gebakken groene boontjes met Breydelspekjes
en puree van zoete aardappel. 24 euro

Wildragoût met boschampignons,
appeltje gevuld met aïrelles en witloofstampot
met spekjes. 24 euro

Fazantenfilet met wildsaus, gebakken oesterzwammen,
appeltje gevuld met aïrelles en witloofstampot
met spekjes. 24 euro

KINDERGERECHTEN:

Kindermacaroni met ham en kaas 8 euro

Vol au vent van kip, champignons en gehaktballetjes
in een smaakvolle saus.
Vergezeld van verse frietjes of puree aardappelen. 10,5 euro

Balletjes in tomatensaus.
Vergezeld van verse frietjes of puree aardappelen. 10,5 euro