taverlani catering

‘21-’22

Afhaalfolder
najaar en eindejaar

Apéro

Koude hapjes

Fingerfoodbox € 18,00
Per 4 personen *Per box*

Tzatziki van komkommer met limoen
Tomatade met parmesan en sesam
Huisbereide aubergine dip Oosters getint
Voldoende crackers
20 huisbereide kaaskoekjes

Tapasplank € 48,00
Voor 6 à 8 personen *Per plank*

Rijkelijk gevulde langwerpige tapasplank, er liggen altijd minimum 15 verschillende soorten op met oa:

3 soorten tapenades met huisbereide crackers en kaaskoekjes
Quiche Lorraine
Wildpaté met toast en ajuinconfituur
Rillettes
Dipgroentjes met sausje
Krokante sushi
Mix van gerookte Italiaanse vleessoorten
Tête de Moine en Fleuron de Bruges
Kippenvleugeltjes
Zongedroogde tomaatjes en olijfjes
Opgelegde haring in sherry

Aperitiefbordje met 5 hapjes € 10,00
prijs p.p.

Huisbereide brioche met rilette
Hartig wafeltje met chorizo
Pana cota van gerookte paling
Krokante sushi met sojadip
Kruiden-pannenkoek met graved lachs zalm

Oesters *(per stuk).* € 2,50

Gegratineerde oesters *(per stuk).* € 3,00

Oesters Fines De Claires *(per 6)* € 16,00

Warme hapjes

Warme hapjesbox € 6,50
Voor in de oven *Per p.p.*

Bruschetta met spinazie, zongedroogde tomaat en parmesan
Mini-croque met truffel en mozzarella
Spiraal van gerookte zalm en pesto
Ratte-aardappeltje met grijze garnalen, zure room en makreelkaviaar

Frituur hapjesbox € 9,00
Voor in de frietketel *Per p.p.*

Garnaalkroketje
Gefrituurde schartong met verse tartaar
Groentennestje met currydip
Fazantenkroketje met champignoncrème
Kaasballetje

Kids hapjesbox € 5,50
Voor in de oven *Per p.p.*

Mini pizza
Mini burgertje
Kippenvleugeltje
Worstenbroodje

À la carte

Voorgerechten koud

	Prijs p.p.
Klassieke garnalen cocktail	€ 16,00
Huisbereide terrine van ganzenlever met confijten en rozijnentoast	€ 15,00
Halve zeekreeft Belle Vue	€ 19,00
Tartaar van Gravad lax zalm met cruditeiten en geconfijte groenten	€ 14,00
Rundscarpaccio Taverlani met ganzelevercrul	€ 14,00
Carpaccio van Coquille met knolselder en truffel	€ 14,00

Soep

	Prijs p.p.
Tomatenroomsoep	€ 3,00
Kruidige pompoensoep	€ 3,50
Aardpeersoep	€ 3,50
Kreeftenbisque	€ 5,00

Voorgerechten warm

	Prijs p.p.
Huisbereide garnaalkroketten	€ 4,50 *per stuk*
Huisbereide kaaskroketten	€ 3,00 *per stuk*
Opgevulde schartong, prei-aardappeltjes en saffraansausje	€ 15,00
Vispannetje “Taverlani”met beurre blanc en preipuree	€ 14,00
Halve zeekreeft gegratineerd met juliennegroentjes	€ 25,00

Hoofdgerechten vis

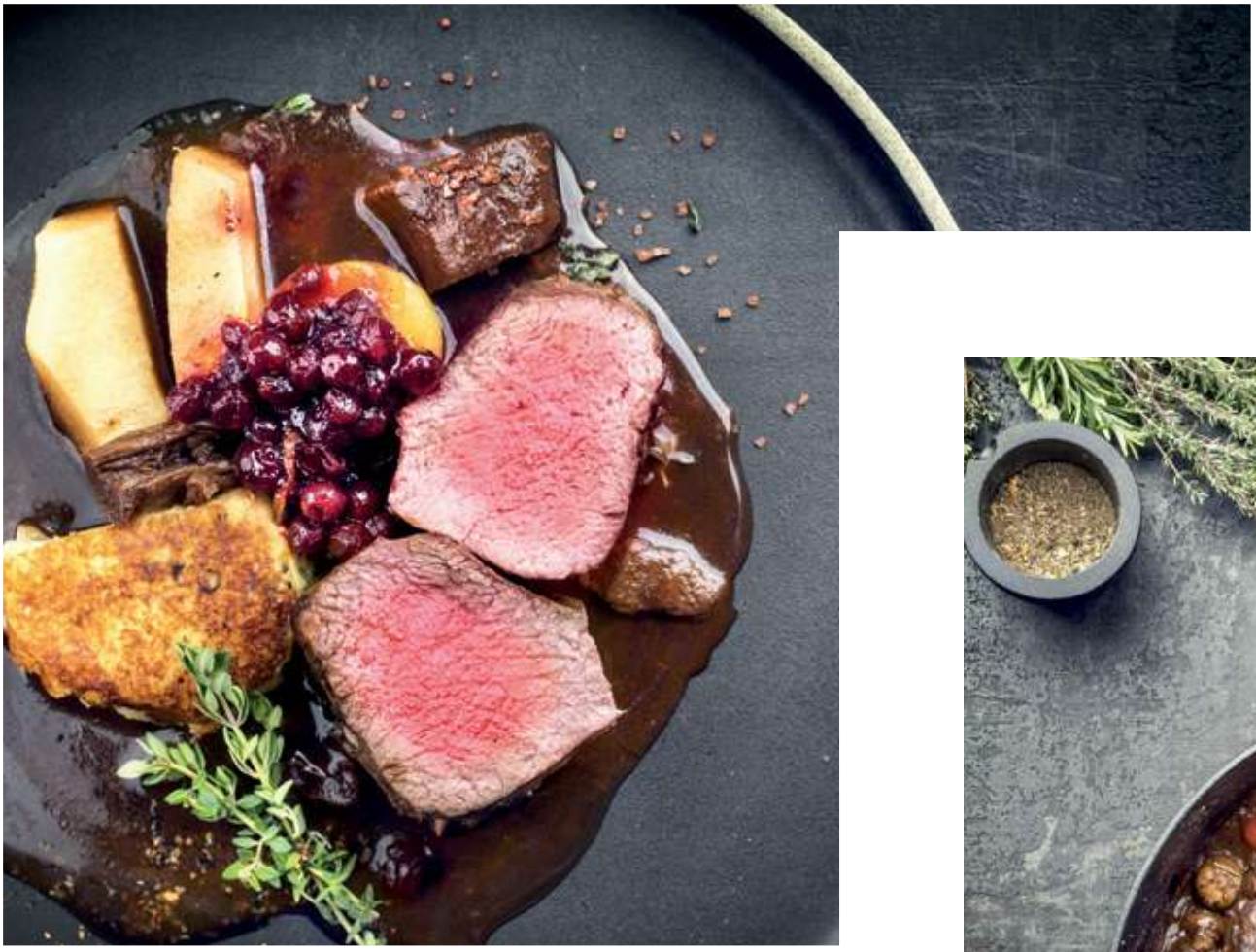
	Prijs p.p.
Paling in de room of in’t groen met fijne frietjes	€ 20,00
Vispannetje Taverlani met beurre blanc en preipuree	€ 18,00
Bouillabaisse met 4 soorten vis, rouille, gemalen kaas, toasten, saffraanroom, fijne groentjes en garnalen	€ 21,00
Volledige zeekreeft gegratineerd met juliennegroentjes	€ 45,00

Hoofdgerechten vlees

	Prijs p.p.
Kalkoen archiduc	€ 16,00
Varkenswangetjes in bruin bier	€ 17,00
Fazant fine champagne	€ 19,00
Wildstoofpotje van hert	€ 20,00
Filet van parelhoen crème sherry	€ 19,00
Filet van hertenkalf Grand Veneur	€ 23,00
Opgevulde halve kalkoen met sinaasjus *(5 personen)*	€ 90,00
Opgevulde hele kalkoen met sinaasjus *(10 personen)*	€ 180,00

Alle vlees-hoofdgerechten zijn voorzien van: gekarameliseerd witloof, peertje in de wijn, veenbessen, selderpuree, savooi met spekjes, warme appel en 8 verse kroketten p.p.

De kalkoen kan ook warm geleverd worden! Opgevulde kalkoenen zijn enkel verkrijgbaar op 24, 25, 31 december en 1 januari en haal je best af net voor sluitingstijd. We geven telkens bijgerechten voor 5 of 10 personen.
Extra garnituur = €4,5 p.p.



taverlani catering

Buffet

Koud feestbuffet

€ 40,00
Prijs p.p.

Opgelet: beperkt aantal te verkrijgen!

Wildpastei en foie met confijten
Parmaham met meloenknikkers
Opgevuld eitje
Hamrolletjes met asperge
Gebakken rosbief en kalfsfilet
Rundscarpaccio
Geroosterde kippenapério met pilafrijst
Gerookte vissoorten
Zalm belle vue
Tomaat-garnaal
Pastasalade met scampi
Genappeerde tong
Peche met tonijn
Cocktail van zeevruchten
Variatie van groentje
Koude aardappelsalade
Diverse koude sausjes

Optioneel:
Halve zeekreeft Belle Vue (+€15)

Desserts

Gratin van peer, donkere chocolade en amandelcrunch	€ 5,00
Chocolademousse	€ 5,00
Cremeux van citroen en passievrucht, amandelcrunch en meringue italienne	€ 5,00
Crème brûlée bourbon vanille	€ 6,50
Dessertbordje Roger Vandamme	€ 8,50
Kaasbordje met 6 verschillende kazen, rozijnentoast en garnituren	€ 9,00

Menu's

€ 38 p.p.

Winter Menu

vanaf 2 personen

Tartaar van gravad lax zalm met cruditeiten en geconfijte groenten

Kruidige pompoensoep
met verse kaas en pijpajuin

Parelhoenfilet crème sherry
met gekarameliseerd witloof,
warme appel met airellen,
Wildeman peer in rode wijn,
savooi met spekjes à la crème,
knolselderpuree en
8 verse kroketjes

Chocolademousse of
Cremeux van citroen en passievrucht, amandelcrunch
en meringue Italienne
(€ 5 extra)

€ 42 p.p.

Wild Menu

vanaf 2 personen

Carpaccio van coquille
met knolselder en truffel

Gerookte eendenborst
van Bekegem met Thais
mangoslaatje

Garnalenbisque, grijze garnaaltjes,
gegratineerde kaastoastjes en rouille

Hertenkalf Grand Veneur
met gekarameliseerd witloof,
warme appel met airellen,
Wildeman peer in rode wijn,
savooi met spekjes à la crème,
knolselderpuree en
8 verse kroketjes

Gratin van peer,
donkere chocolade
en amandelcrunch
(€ 5 extra)

€ 48 p.p.

Walking Dinner

vanaf 2 personen

Rundscarpaccio Taverlani
met ganzenleverkrul

Torentje van
gemarineerde rauwe zalm,
mieriks wortel en kruidenmayo

Geconfijt **uientaartje**,
tomaat en parmesan

Risotto met scampi's
en schaaldierenjus

Aardpeersoepje
met gegrilde coquille

Wildstoofpotje met wintergroentjes
knolselderpuree, Wildeman peertje in
rode wijn en 8 verse kroketjes

Crèmeux van citroen en passievrucht, amandelcrunch
en meringue italienne
(€ 5 extra)

Menu's

€ 45
p.p.

Veggie Menu

100% vegan

3 groentendips met crackers,
vegetarisch loempiaatje,
groentennestje met currydip,
carpaccio van rode biet
met kruidendressing

Pittig gekruide **pompoensoep**

Fregola Puttanesca
met artisjok, kappertjes en olijven

Vegetarisch stoofpotje
met herfstgroentjes, gekarameliseerd
witloof, gepoft appeltje met airellen,
Wildeman peer in rode wijn,
knolselderpuree en 8 kroketjes

Vegan tiramisu
(€ 5 extra)

€ 25
p.p.

Kids Menu

Worstenbroodje

Garnaalkroketje

Mini pizza

Mini burgertje

Tomatensoep

Vol-au-vent
met frietjes

Chocolademousse

taverlani catering

good
friends

good
wines

good
food

good
times

Alle gerechten uit deze folder zijn af te halen en zonder bediening.
Folder geldig vanaf december tot 2 weken na nieuwjaar.

Reserveren en bestellen kan telefonisch en via mail.

tel. 050 27 73 72
info@taverlani.be
Rapaertstraat 9, 8020 Hertsberge
www.taverlani.be

Afhalingen zijn mogelijk op volgende data

Vrijdag 24/12 van 10.00 u tot 17.00 u
Zaterdag 25/12 van 9.00 u tot 12.00 u
Zondag 26/12 van 9.00 tot 11.00 u
Vrijdag 31/12 van 10.00 u tot 17.00 u
Zaterdag 1/01 van 9.00 u tot 11.00 u
Zondag 2/01 van 9.00 u tot 11.00 u

Andere dagen op afspraak

CASH BETALEN A.U.B.