



taverlani
— catering

herfst winter 20-21

Geldig tot 15 november.

www.taverlani.be

good
friends

good
wines

good
food

good
times

3 generaties culinair vakmanschap

Taverlani is meer dan 40 jr ervaring en 3 generaties culinair vakmanschap.

Opgegroeid in de smakelijke wereld van hun ouders zetten zussen Evi en Delphine het levenswerk verder. Met heerlijke gerechten, flexibele service en een passie voor traditie.

overzicht

- p. 2-3 aperitief en kleine gerechtjes
- p. 3 soep
- p. 4 vlees en vis hoofdgerechten
- p. 5 desserts
- p. 5 kidscorner
- p. 7 schotels en buffetten
- p. 8-9 taverlani menu's
- p. 9 extra's

afhalingen / weekends & feestdagen

Rapaertstraat 7, 10.00u tot 12u30
8020 Hertsberge of op afspraak

service

Alle prijzen zijn exclusief bediening!

Levering aan huis: postcode 8020 = Gratis / buiten de zone = €25/bestelling

Gebruikte materialen proper terug bezorgen.

Gelieve 2 dagen op voorhand te bestellen om een vlotte service te garanderen.

Taverlani - Rapaertstraat 7, 8020 Hertsberge - 050 27 73 72 - info@taverlani.be

aperitief

tappasplank van het huis

€ 45,00 st

Op deze plank kan u 14 verschillende soorten tapa's vinden, van tappenades, huisbereide crackers tot verschillende soorten kaasjes-charcuterie etc...

Deze zijn allemaal mooi gedresseerd op een lange houten plank en kan dienen als een volwaardig apéritief voor 6 à 8 personen , lekker, gemakkelijk en geen extra werk.

koude hapjes

€ 2,00 st

Panna Cotta van Foie met kweeper

Tartare de boeuf met truffelmayonnaise

Artisanaal gerookte paling met een knolselder en walnoot

Frégola met thaise scampi

Zalm "Gravad lax" met zure room en hazelnoot

Een aperitiefbordje met deze 5 hapjes

€ 9,00 st

warme hapjes

Gefrituurde kabeljauwstukjes met limoenmayo

€ 1,50 / 2st

Gegratineerde champagnеоester

€ 2,50 st

Opgevulde krielaardappel met grijze garnalen

€ 1,50 st

Croque met truffel en mozzarella

€ 1,50 st

Ajuintaartje met Gandaham

€ 1,50 st

Escargots met kruidenboter

€ 2,00 st

koude “walking dinner” gerechtjes

€ 4,50 st

kan ook als voorgerecht

+ € 6,00 st

Ceviche van langoustines met waldorfslaatje

Bordje met wildpastij, confijten en rozijntoast

Carpaccio van ossehaas met foiekrullen

Mini cocktail met zeevruchten en garnalen

warme “walking dinner” gerechtjes

kan ook als voorgerecht

+ € 6,00 st

Aardpeercrème met gegrilde coquille en notensla

€ 6,00 pp

Opge vulde schartong met prei en beurre blanc

€ 6,00 pp

Huisbereid Granaalkroketje (60 gr), verse tartaar,

€ 5,00 pp

gefruite peterselie en een citroentje

Soep

1/2 liter soep per persoon

Pompoensoep

€ 3,50 pp

Mosselsoep met fijne groentjes

€ 5,50 pp

Tomatensoep met balletjes

€ 3,50 pp

hoofdgerecht

Vleesgerechten

Konijn met pruimen-vlaamse wijze	€ 15,00 pp
Coq au vin	€ 15,00 pp
Wilde eend met portjus	€ 19,00 pp
Houtduif fine champagne	€ 17,00 pp
Wildstoofpotje met herfstgarnituren	€ 16,00 pp
Parelhoenfilet met Crème Sherry	€ 16,00 pp
Varkenswangetjes "taverlani"	€ 14,00 pp

Alle hoofdgerechten zijn inclusief deze bijgerechten:

Gekarameliseerd witloof
Knolselderpuree
Opgevuld appeltje met kweepeer
Airellen
Huisbereide Kastanjekroketjes of amandelnootje

visgerechten

De échte bouillabaisse met 4 verse stukken vis, rouille, toasten en gruyère	€ 17,00 pp
Viswaterzooi met fijne groentjes en krieltjes	€ 17,00 pp
Klassiek vispannetje Taverlani met preipuree	€ 17,00 pp

dessert

Verassingsbordje met 4 verschillende dessertjes	€ 8,00 pp
Ijsgekoeld sabayon met ananas en kirch	€ 6,00 pp
Chocoladefantasie	€ 6,00 pp
Tiramisu met speculoos	€ 6,00 pp
Kaasbordje met 5 kaasjes	€ 8,00 pp

Kidscorner

hapjes

Kippenboutje-mini worstenbroodje-mini hamburgertje-pizza	€ 5,00 pp
--	-----------

gerechtjes

Prins(ess)enhapje met frietjes of puree(vol-au-vent)	€ 8,00 pp
Balletjes in tomatensaus met frietjes of puree	€ 8,00 pp

dessert

huisbereide chocolademousse	€ 4,00 pp
-----------------------------	-----------

good
food
is good
mood

shotels & buffetten

koud bord

€ 17,00 pp

Groot bord met gebakken rosbeef, gebakken varkensfilet, boerenham met meloen, opgevulde tomaat, opgevuld eitje, geroosterde kip, hamrolletje met asperges, zalm Belle-Vue. Vergezeld van groenten en aardappelen.

koud buffet

Broodjes

€ 0,75 st

Aardappelen (apart bij te bestellen)

€ 1,50 st

Vlees-kaasbuffet

€ 20,00 pp

Buffet met gebakken rosbeef, gebakken filet, diverse salades, Gandaham met meloen, opgevulde tomaat, opgevuld eitje, geroosterde kip met rijst, hamrolletje met asperges, salami en gevogeltecarpaccio. Aangevuld met 3 kaassoorten.

Vis-en Vleesbuffet

€ 30,00 pp

Hamrolletjes met asperges, gebakken rosbeef en gebakken filet, Gandaham met meloen, opgesmukte zalm, tomaat met garnalen, assortiment van gerookte vissoorten, cocktail van zeevruchten, perzik opgevuld met tonijn, geroosterde kip en een opgevuld eitje.

Visschotel

€ 30,00 pp

Opgesmukte zalm-Tomaat met garnalen, assortiment van gerookte vissoorten, cocktail van zeevruchten, perzik opgevuld met tonijn, carpaccio van zalm met zure room, pastaslaatje met scampi, salade Nicoise en opgevulde tong-schar met tarbotmousse.

Vis-en Vleesbuffet met halve kreeft

€ 42,00 pp

Al onze buffetten zijn per persoon berekend en steeds vergezeld van groentevariatie en bijpassende sausje. De schotels zijn rijkelijk versierd met fruit.
familiebuffet = minimum 10 per persoon

onze menu's

taverlani "bosmenu"

€ 39,00 pp

3 tappenades met huisbereide crackers

3 hapjes van de chef (warm en koud)

-

Mousse van fazant en wilde eend met confijten en rozijnenrtoast

-

Houtduifje op de karkas gebakken met bruine jus, gekarameliseerd witloof, knolselderpuree, opgevuld appeltje met kweepeer, airellen en huisbereide amandelkroketten

-

Gratin van appel en peer

-

Klein kaasbordje met rozijnenbrioche en confijten (optie + 4€)

taverlani "herfstmenu"

€ 35,00 pp

3 tappenades met huisbereide crackers

3 hapjes van de chef (warm en koud)

-

Soepje met Kleine mosseltjes en saffraanjus, fijne groentjes en tafelbroodje

-

Wildstoofpotje met gekarameliseerd witloof, knolselderpuree, opgevuld appeltje met kweepeer, airellen en huisbereide amandekroketten

-

Tiramisu met speculoos

-

Klein kaasbordje met rozijnenbrioche en confijten (optie + 4€)

onze menu's

taverlani "jachtmenu"

€ 39,00 pp

3 tappenades met huisbereide crackers

3 hapjes van de chef (warm en koud)

-

Opgepulde scharotong met prei en beurre blanc

-

Wilde eend met portjus, gekarameliseerd witloof, knolselderpuree,
opgevuld appeltje met kweeper, aïellen en huisbereide amandelmakrouten

-

Verrassingsbordje met 4 dessertjes

-

Klein kaasbordje met rozijnenbrioche en confijten (optie + 4€)

extra's

Verrassingsmand

€ 12,00 pp

8 variatiebroodjes, 2 zachte minisandwiches belegd,
afgewerkt met bijpassende garnituur.

Extra belegde Broodje per stuk

€ 1,50 st

Huisbereide sausjes :

€ 4,00 1L

Pepersaus / Béarnaisesaus / Archiduc / Stroganoff / Vissaus /

Wildsaus / Sinaasappelsaus / ...

Koude aardappelen

€ 1,50 pp

Tafelbroodjes

€ 0,75 pp



taverlani
—**catering**

Rapaertstraat 7,
8020 Hertsberge

050 27 73 72
info@taverlani.be

www.taverlani.be