



taverlani
—catering

najaar & eindejaar 2018-19



Alle gerechten zijn af te halen en zonder bediening.
Bestellingen enkel via mail: info@taverlani.be

3 generaties culinair vakmanschap

Taverlani is meer dan 40 jaar 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.





Ambachtelijk creatief, Vernieuwend traditioneel

Eerlijk, puur en helemaal volgens je smaak. Als traiteur staat Taverlani voor catering met meer dan 40 jaar ervaring. Vol traditie, passie en culinaire dromen. Samen met jou maken we van je feest een gastronomisch genot. Zowel voor je stijlvol huwelijk als je geslaagd bedrijfsfeest.

Van eenvoudige voorgerechten tot complexe desserts: stel je formule samen op maat van je smaak en stijl. Met dagverse ingrediënten – rechtstreeks van bij de boer en uit de zee – geniet je op het ritme van de seizoenen van verrassende gerechten.

aperitief & soep



Alle gerechten zijn af te halen en zonder bediening.
Bestellingen enkel via mail: info@taverlani.be

aperitief

warme hapjes

Bruschetta met spinazie en zongedroogde tomaat	€ 1,50
Spiraal gerookte zalm	€ 1,50
Bruschetta met geitenkaas en kweepeer	€ 1,50
Huisbereid garnaalkroketje	€ 2,00
Huisbereid kaaskroketje	€ 1,80
Mini croque met mozzarella en truffel	€ 1,50
Ouderwets worstenbroodje	€ 1,50
Chorizokroket	€ 1,50
Mini quiche	€ 1,50
Groentennestje in tempura met currydip *	€ 1,50
Gegratineerde oester	€ 3,00
Wildkroketje	€ 1,50
Huisbereide gefrituurde Tongreepjes met verse tartaarsaus	€ 1,50
Huisbereide falafels met Harrisa dip *	€ 1,50

* vegan

** vegi

prijs = per persoon of anders vermeld

apritief = vanaf 4 personen

aperitief

koude hapjes

Langwerpig aperitiefbord met 5 verzorgde hapjes
koude hapjes volgens het aanbod en
de creativiteit v/d chef € 8,00 / bord

Tappas plank met specialiteiten van het huis
(+/- 6-8 pers.) € 35,00 / plank

hapjes voor de kindjes

mini hamburgers € 1,25 / st

mini pizza € 1,25 / st

kippenboutjes € 1,25 / st

walking dinner / koude hapjes

Carpaccio van rund 'TAVERLANI'	€ 4,00
Cocktail van zeevruchten en scampi	€ 4,00
Carpaccio van coquille met pastinaak	€ 4,00
Gemarineerde zalm met limoen en zure room	€ 4,00
Parmaham met meloen	€ 4,00
Bordje wildpastij en kweeper	€ 4,00
Gerookte eendenborst met exotische salade	€ 4,00
Waldorfsalade *	€ 4,00

walking dinner / warme hapjes

Tong met mousseline van prei (in een kommetje)	€ 4,50
Scampi met risotto en saus van schaaldieren	€ 4,50
Ris de veau 'façon Paul' met bladerdeegje	€ 4,50
Olijfoliestampers met vergeten groenten *	€ 4,50

* vegan

** vegi

prijs = per persoon of anders vermeld

apritief = vanaf 4 personen

soep

soep

Traditionele tomatenroomsoep	€ 3,00 / pp
Aardpeersoep met croutons *	€ 3,50 / pp
Pompoensoepje met tuinkruiden *	€ 3,50 / pp
Cappuccino van garnalen met saffraanroom	€ 4,50 / pp



* vegan

** vegi

½ liter per persoon

voorgerechten



Alle gerechten zijn af te halen en zonder bediening.
Bestellingen enkel via mail: info@taverlani.be

voorgerechten

koude voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas 'TAVERLANI'	€ 11,00
Huisbereide terrine van ganzenlever met garnituur	€ 14,00
Cocktail van zeevruchten en garnalen	€ 11,00
Bordje van wildpastei gegarneerd met crumble en aangepaste konfijten	€ 10,00
Paupiette van gerookte zalm met garnituur	€ 13,00
Halve zee kreeft 'BELLE VUE'	€ 17,00
Carpaccio van tomaten met Vadouvan vinaigrette * met noten & zaden	€ 10,00

* vegan

** vegi

prijs = per persoon of anders vermeld

warme voorgerechten

specialiteit van het huis

Huisbereide garnaalkroketten (100g)	€ 3,00 / stuk
Huisbereide kaaskroketten (100g)	€ 2,50 / stuk

Paling in de room of "in het groen"	€ 12,00
Scampi met risotto van champignons en saus van schaaldieren	€ 10,00
Vispannetje "Taverlani" met preimousseline met zalm, Tong, Krab en Scampi	€ 10,00
De "echte" Bouillabaisse met rouille en toasten: Zuiderse soep met mooie stukken vis en scampi's	€ 12,00
Indische kikkererwten curry met Basmatirijst *	€ 12,00

* vegan

** vegi

prijs = per persoon of anders vermeld
voorgerecht als hoofdgerecht = + € 5,00/pp

hoofdgerechten



Alle gerechten zijn af te halen en zonder bediening.
Bestellingen enkel via mail: info@taverlani.be

hoofdgerechten

vis

De "echte" Bouillabaisse met rouille en toasten: Zuiderse soep met mooie stukken vis en scampi's	€ 17,00
Paling in room of 'in het groen' met fijne frieten	€ 17,00
Vispannetje 'TAVERLANI' met preimousseline	€ 15,00

* vegan

** vegi

prijs = per persoon of anders vermeld

hoofdgerechten

vlees

Wilde eend met Portsausje	€ 18,50
Kalkoenfilet 'Archiduc'	€ 13,50
Varkenswangetjes met "Hertsbergenaar"	€ 14,50
Fazant (borst & billetjes) met geurig Cognacsausje	€ 16,50
Eendenborst met sinaasappelsausje	€ 15,00
Stoofpotje van wild 'TAVERLANI'	€ 14,50
Filet van hertenkalf 'Grand Veneur'	€ 21,00
Filet van parelhoen met 'Crème Sherry'	€ 16,00
Gemarineerd varkenshaasje 'Grand Veneur'	€ 13,50
Vegan Hutsepot *	€ 12,00
Traditioneel gebakken opgevulde kalkoen (+/- 10pers.)	€ 160,00 / stuk
Traditioneel gebakken ½ opgevulde kalkoen (+/- 5pers.)	€ 80,00 / stuk

Opgevulde kalkoenen zijn enkel te verkrijgen op feestdagen

Een warm kalkoen haal je best af net voor sluitingstijd.

We geven telkens bijgerechten voor 5 of 10 personen.

Extra garnituur is verkrijgbaar voor 4,50 €/persoon.

Alle bovenstaande vleesgerechten worden voorzien van gekarameliseerd witloof, peertje in de wijn, veenbessen, selderpuree, savooi met spekjes, warme appel en 8 verse kroketten per persoon.

* vegan

** vegi

prijs = per persoon of anders vermeld

extra's

Verse groentenschotel wortelen, gemengde salade, komkommer, boontjes, tomaat, bloemkool, witloof, ...	€ 4.50 / pp
Huisbereide koude sausjes	€ 8.50 / kg
warme sausjes (meerdere variaties)	€ 8.50 / kg
- pepersaus	- vissaus
- bearnaisesaus	- sinaasappelsaus
- archiducsaus	- crème Sherry saus
Verse frietjes (+/-300g. / pp)	€ 1.00 / pp
Verse kroketten	€ 0.25 / st
Koude aardappelen (+/-250g. / pp)	€ 1.50 / pp
Gratin-aardappelen	€ 1.50 / pp
Tafelbroodjes	€ 0.50 / st

* vegan

** vegi

prijs = per persoon of anders vermeld

nagerechten



Alle gerechten zijn af te halen en zonder bediening.
Bestellingen enkel via mail: info@taverlani.be

dessert

Eigen bereide chocolademousse	€ 4,50
Huisgemaakte crème brulée	€ 4,50
Dessertbordje "Roger Van Damme"	€ 8,00
Klein kaasbord met garnituur (5 soorten kaas)	€ 7,00
Dessertbord met 5 verrassingen v/d Chef	€ 8,00

Andere suggesties

Verrassingsmand 6 variatiebroodjes, 2 zachte minisandwiches belegden afgewerkt met bijpassende garnituur	€ 10,40
Verfijnde kaasschotel Gevarieerde kaasschotel rijkelijk versierd met fruit en noten	€ 12,00
EXTRA belegd broodje	€ 1,30 / st
EXTRA broodjes zonder beleg	€ 0,50 / st

De "Verrassingsmand" en de "Verfijnde kaasschotel" zijn ook verkrijgbaar op 25 december en 1 januari.

* vegan

** vegi

prijs = per persoon of anders vermeld

menu's & buffet



Alle gerechten zijn af te halen en zonder bediening.
Bestellingen enkel via mail: info@taverlani.be

MENU 1

Vanaf 2 personen

€ 27.00 / pp

Warme hapjes (4st)

Mini Quiche

Ouderwets worstenbroodje

Mini croque met Truffel en Mozzarella

Kippenboutje

Koud voorgerecht

Bordje wildpastei met garnituren

Soep

Tomatenroomsoep met balletjes

Hoofdgerecht

Kalkoen "Archiduc" met gekarameliseerd witloof, peertjes in de wijn, veenbessen, selderpuree, savooi met spekjes en 8 verse kroketten

MENU 2

Vanaf 2 personen

€ 30.00 / pp

Warme hapjes (4st)

Mini ajuintaartje

Ouderwets worstenbroodje

Spiraal gerookte zalm

Kippenboutje

Soep

Pompoensoep met tuinkruiden

Warm voorgerecht

Scampi met risotto van champignons en saus van schaaldieren

Hoofdgerecht

Filet van parelhoen met "Crème Sherry", gekarameliseerd witloof, peertjes in de wijn, veenbessen, selderpuree, savooi met spekjes en 8 verse kroketten

MENU 3

Vanaf 2 personen

€ 38.00 / pp

Aperitiefbordje "Taverlani"

Soep

Bisque van garnalen met Saffraanroom

Warm voorgerecht

Kabeljauw met preipuree en fond van "Beurre Blanc"

Hoofdgerecht

Filet van Hertenkalf "Grand Veneur" met gekarameliseerd witloof, peertjes in de wijn,veenbessen, selderpuree, savooi met spekjes en 8 verse kroketten

MENU 4

Walking Dinner MENU - Vanaf 2 personen

€ 38.00 / pp

Langwerpig aperitiefbord met 5 koude hapjes

Mini croque truffel

Artisanaal worstenbroodje

Gegratineerde oester

Zeevruchtencocktail met scampi

Bordje wildpaté met garnituur

Risotto met scampi, jus van schaaldieren,
Tong, preimousseline en beure blanc

Stoofpotje van wild en krieltjes

Mini chocolodemousse

Mini crème brullé

Mini bordje met kaas + broodjes

Kan niet gewisseld worden door andere gerechten!

koud buffet (vanaf 4 personen)

Feestbuffet zonder Kreeft € 28.00

Feestbuffet met 1/2 Kreeft € 38.00

Tijdens de feestdagen (Kerst en Nieuwjaar) zijn enkel de onderstaande formules beschikbaar. Tijdens de periode Lente/Zomer bieden wij een ruimer aanbod aan.

Inhoud per buffet:

Vlees

Wildpastei en Foie Gras met Brugse toast en ajuinconfituur

Parmaham met meloenbolletjes

Opgevuld eitje

Hamrolletje met asperges

Rundscarpaccio

Gebakken rosbeef

Gebakken kalfsfilet

Geroosterde kippenapéro

Vis

Gerookte vis (verschillende soorten)

Zalm Belle Vue

Tomaat granaal

Pastasalade met Scampi

Genappeerde Tong

Cocktail van zeevruchten

Perzik opgevuld met Tonijn

Groenten

Wortelen, gemengde salade, komkommer, boontjes, tomaat, bloemkool, witloof, ...

4 verschillende sausjes

EXTRA broodje € 0,50 / st

EXTRA aardappelen € 1,50 / pp

* vegan

** vegi

prijs = per persoon of anders vermeld

**Bij Taverlani
werken we met
dagverse producten
en dat proef je.**



Afhalingen mogelijk op volgende data

zaterdag	22/12	10u - 17u
zondag	23/12	10u - 17u
maandag	24/12	10u - 17u
dinsdag	25/12	9u - 12u30
woensdag	26/12	10u - 13u
zaterdag	29/12	10u - 17u
zondag	30/12	10u - 17u
maandag	31/12	10u - 17u
dinsdag	1/01	9u - 11u

Materiaal terugbrengen in het afhaalpunt

woensdag	26/12	10u - 13u
donderdag	27/12	8u - 15u
vrijdag	28/12	8u - 18u
zaterdag	29/12	8u - 18u
zondag	30/12	8u - 18u
maandag	31/12	8u - 18u
dinsdag	1/01	9u - 11u
woensdag	2/01	gesloten
donderdag	3/01	gesloten
vrijdag	4/01	8u - 18u
zaterdag	5/01	8u - 18u
zondag	6/01	8u - 18u

Gelieve tijdig te verwittigen indien geen van bovenvermelde data of uren lukt.

Afhaalpunt Taverlani

Rapaertstraat 9,
8020 Hertsberge

Hoe bestellen

telefonisch:

050 / 27 73 72

via mail:

info@taverlani.be

CASH BETALEN A.U.B.

Prijzen = excl. bediening!