



taverlani
—
catering



eindejaarsfolder 2019-2020



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 voorgerechtes 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
Huisbereide gefrituurde Tongreepjes met verse tartaarsaus	€ 3,00
Krielaardappel met zure room en garnalen	€ 1,50

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.)	€ 45,00 / plank

hapjes voor de kindjes

mini hamburgers	€ 1,50 / st
mini pizza	€ 1,50 / st
kippenboutjes	€ 1,50 / st
worstenbroodjes	€ 1,50 / st

walking dinner / koude hapjes

Carpaccio van rund 'TAVERLANI'	€ 4,50
Cocktail van zeevruchten en scampi	€ 4,50
Carpaccio van coquille met pastinaak	€ 4,50
Gemarineerde zalm met limoen en zure room	€ 4,50
Bordje wildpastij en kweepeer	€ 4,50
Gerookte eendenborst met exotische salade	€ 4,50

walking dinner / warme hapjes

Tong met mousseline van prei	€ 5,00
Scampi met risotto en saus van schaaldieren	€ 5,00
Ris de veau 'façon Paul' met bladerdeegje	€ 5,00
Stoofpotje van kreeft met juliennegroenten	€ 8,00

soep

soep

Traditionele tomatenroomsoep	€ 3,00 / pp
Courgettevelouté met curryschuim	€ 3,50 / pp
Pompoensoepje met tuinkruiden	€ 3,50 / pp
Cappuccino van garnalen met saffraanroom	€ 4,50 / pp
Consommé Célèstine	€ 4,50 / pp



½ liter per persoon

voorgerechten



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

koude voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas 'TAVERLANI'	€ 11,00
Huisbereide terrine van ganzenlever met garnituur	€ 14,00
Cocktail van Zeebrugse garnalen	€ 15,00
Bordje van wildpastei, gegarneerd met crumble en aangepaste konfijten	€ 10,00
Paupiette van gerookte zalm met garnituur	€ 13,00
Halve zeekreeft 'BELLE VUE'	€ 20,00

warme voorgerechten

specialiteit van het huis

Huisbereide garnaalkroketten (120g)	€ 3,50 / stuk
Huisbereide kaaskroketten (120g)	€ 2,50 / stuk

Paling in de room of "in het groen"	€ 15,00
Scampi met risotto van champignons en saus van schaaldieren	€ 12,00
Vispannetje "Taverlani" met preimousseline, zalm, Tong, Krab en Scampi	€ 12,00
De "echte" Bouillabaisse met rouille en toasten : zuiderse soep met mooie stukken vis en scampi's	€ 15,00
Opgevulde schartong met "Beure Blanc"	€ 15,00

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	€ 20,00
Paling in room of 'in het groen' met fijne frieten	€ 20,00
Vispannetje 'TAVERLANI' met preimousseline	€ 17,00
Opgevulde schartong met Dugléré	€ 20,00



prijs = per persoon of anders vermeld

hoofdgerechten

vlees

Kalkoenfilet 'Archiduc'	€ 15,00
Varkenswangetjes met "Hertsbergenaar"	€ 16,00
Fazant (borst & billetjes) met geurig Cognacsausje	€ 18,00
Eendenborst met sinaasappelsausje	€ 18,00
Stoofpotje van wild 'TAVERLANI'	€ 16,50
Filet van hertenkalf 'Grand Veneur'	€ 22,00
Filet van parelhoen met 'Crème Sherry'	€ 17,50
Gemarineerd varkenshaasje 'Grand Veneur'	€ 15,00

Traditioneel gebakken opgevulde kalkoen € 160,00 / stuk
(+/- 10pers.)

Traditioneel gebakken ½ opgevulde kalkoen € 80,00 / stuk
(+/- 5pers.)

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 en opgevulde kalkoenen :

Voorzien van gekarameliseerd witloof, peertje in de wijn, veenbessen, selderpuree, savooi met spekjes, warme appel en 8 verse kroketten per persoon.

extra's

Verse groentenschotel : wortelen, gemengde salade, komkommer, boontjes, tomaat, bloemkool, witloof, ...	€ 4,50
Huisbereide koude sausjes	€ 2,00
warme sausjes (meerdere variaties) :	€ 4,00
- pepersaus	- vissaus
- bearnaisesaus	- sinaasappelsaus
- archiducsaus	- crème Sherry saus
- wildsaus	
Verse frietjes (+/-300g. / pp)	€ 1,00
Verse kroketten	€ 0,25 / st
Koude aardappelen (+/-250g. / pp)	€ 1,50
Gratin-aardappelen	€ 2,50
Tafelbroodjes	€ 1,00 / st

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 brûlée	€ 4,50
Dessertbordje "Roger Van Damme"	€ 8,00
Klein kaasbord met garnituur (5 soorten kaas)	€ 7,00
Tiramisu "New Style" in glas	€ 6,50
Sabayon glacé (TOPPER)	€ 6,50

Andere suggesties

Verrassingsmand 6 variatiebroodjes, 2 zachte minisandwiches belegden afgewerkt met bijpassende garnituur	€ 12,00
Verfijnde kaasschotel Gevarieerde kaasschotel rijkelijk versierd met fruit en noten	€ 14,00
EXTRA belegde broodjes	€ 1,50 / st
EXTRA broodjes zonder beleg	€ 1,00 / st

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

menu's & buffet



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

MENU 1

Vanaf 2 personen

€ 29,00 / pp

Warme hapjes (4st.)

Mini Quiche

Ouderwets worstenbroodje

Mini croque met Truffel en Mozzarella

Kippenboutje

Koud voorgerecht

Gemarineerde zalm met limoen en zure room

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

€ 32,00 / pp

Warme hapjes (4st.)

Mini Quiche

Ouderwets worstenbroodje

Spiraal gerookte zalm

Kippenboutje

Soep

Courgettevelouté met curryschuim

Warm voorgerecht

Opgevulde Schartong Dugléré

Hoofdgerecht

Gemarineerd varkenshaasje "Grand Veneur", 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"

Koud voorgerecht

Huisbereide terrine van ganzenlever met garnituur

Soep

Cappuccino van granalen en saffraanroom

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

€ 40,00 / pp

Langwerpig aperitiefbord met 5 koude hapjes

Mini croque truffel

Artisanaal worstenbroodje

Gegratineerde oester

Rundscarpaccio "Taverlani"

Zeevruchtencocktail met scampi, Tong,
preimousseline en beure blanc

Stoofpotje van wild en krietjes

Sabayon glacé

Mini bordje met kaas + broodjes

Kan niet gewisseld worden door andere gerechten!

prijs = per persoon of anders vermeld

KINDERMENU

NIEUW op de kaart !

€ 15,00 / kind

4 kinderhapjes

tomatensoep

Vol-au-vent met frietjes

koud buffet (vanaf 4 personen)

Feestbuffet zonder Kreeft	€ 30.00
Feestbuffet met 1/2 Kreeft	€ 40.00

Inhoud per buffet:

Vlees

Wildpastei en Foie Gras met Brugse toast en ajuinconfituur
Parmaham met meloenbolletjes
Opgevuld eitje
Hamrolletje met asperges
Rundscarpaccio
Gebakken rosbief
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	€ 1,00 / st
EXTRA aardappelen	€ 1,50 / pp

afhalingen

Afhalingen mogelijk op volgende data

dinsdag	24/12	10u - 17u
woensdag	25/12	9u - 12u30
donderdag	26/12	9u - 12u30
dinsdag	31/12	10u - 17u
woensdag	1/1	9u - 11u

Materiaal terugbrengen

maandag tot zaterdag tussen 8u en 12u.
Met uitzondering van dinsdag !

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!