



taverlani
—catering

Afhaalfolder
najaar en eindejaar

‘20-‘21



€ 29
p.p.

Menu 1

vanaf 2 personen

Mini-croque Mozzarella

Ajuintaartje

Krielaardappel met garnaaltjes

Spiraal gerookte zalm



Rundscarpaccio Garni 'Taverlani'



Tomatenroomsoep



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



Chocolademousse

(€4 extra)

€ 32
p.p.

Menu 2

vanaf 2 personen

Mini-croque Mozzarella

Ajuintaartje

Krielaardappel met garnaaltjes

Spiraal gerookte zalm



Pompoensoep met curryschuim



Scampi's , risotto met
boschampignons en schaaldierenjus



Parelhoenfilet 'crème sherry',
gekarameliseerd witloof,
peertjes in de wijn, veenbessen,
selderpuree, savooi met spekjes
en 8 verse kroketten



Sabayon glacé met ananas

(€4 extra)



€ 38
p.p.

Menu 3

vanaf 2 personen

Langwerpig aperitiefbord
met 5 koude hapjes



Céviche van langoustinnes met
waldorfslaatje (walking dinner portie)



Terinne van ganzenlever
met oude port en garnituren
(walking dinnerportie)



Bouillabaissesoep met saffraanroom



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



Roger Vandamme dessert

(€5 extra)



€ 38
p.p.

Walking dinner menu

vanaf 2 personen

Langwerpig aperitiefbord
met 5 koude hapjes



Gefrituurde tong met verse tartaar

Krielaardappel met garniaaltjes

Gegratineerde oester

Céviche van langoustinnes
met waldorfslaatje

Ris de veau façon "Paul"

Scampi met risotto met
schaaldierenjus



Stoofpotje van wild "Taverlani"



Tiramisu New Style



Mini bordje met kaas + broodjes

(€4 extra)

*Kan niet gewisseld worden
door andere gerechten!*



Warme hapjes

Vanaf 4 personen

Prijs p.p.

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 met pickles dip	€ 1,50
Mini ajuintaartje met zure room	€ 1,50
Groentennestje in tempura met currydip 🌿	€ 1,50
Gegratineerde oester	€ 3,00
Huisbereide gefrituurde Tongreepjes (2 stuks) met huidsbereide tartaar	€ 3,00
Krielaardappel met zure room en garnalen	€ 1,50

Koude hapjes

Vanaf 4 personen

Prijs p.p.

Langwerpig aperitiefbord met 5 verzorgde hapjes	€ 8,00
---	--------

Pana cota van gerookte paling

Mini brioche met piemonte noten en rilette

Gravad lax zalm, gepofte aardappel & avruga

Aardappelwafeltje met tuinkruiden en choriso

Exotisch slaatje met gerookte eendenborst

Deze hapjes zijn ook apart te verkrijgen. (€2 per stuk)

Tappas plank met specialiteiten van het huis (+/- 6-8 pers.)	€ 45,00
--	---------

Franse geopende oester	€ 2,50 per stuk
------------------------	--------------------



Walking dinner koude hapjes

Vanaf 4 personen

Prijs p.p.

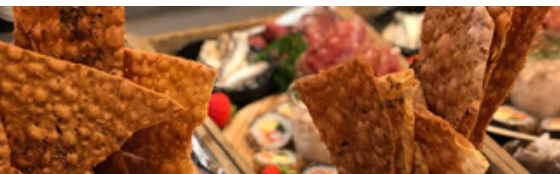
Carpaccio van rund 'TAVERLANI'	€ 4,50
Cocktail van zeevruchten en scampi	€ 4,50
Carpaccio van coquille met pastinaak	€ 4,50
Gemarineerde zalm met limoen en zure room	€ 4,50
Bordje wildpastij en kweepeer	€ 4,50
Gerookte eendenborst met exotische salade	€ 4,50
Ceviche van langoustinnes met waldorfslaatje	€ 5,50
Carpaccio van rode biet met frisse kruidensla noten & zaden 🌿	€ 4,50

Walking dinner warme hapjes

Vanaf 4 personen

Prijs p.p.

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
Gegrilde zalm met waterkersjus	€ 5,00
Aubergine parmigiana 🌿	€ 5,00





Kinderhapjes

Prijs p.p.

Mini hamburgers	€ 1,50
Mini pizza	€ 1,50
Kippenboutjes	€ 1,50
Worstenbroodjes	€ 1,50
Huisbereid kaaskroketje	€ 1,80

€ 16
p.p.

Kindermenu

vanaf 1 persoon

4 kindershapjes



Tomatensoep met balletjes



Vol-au-vent met frietjes



Chocolademousse

(€3 extra)

Soep

Prijs p.p.

Traditionele tomatenroomsoep	€ 3,00
Courgettevelouté met curryschuim	€ 3,50
Pompoensoep met tuinkruiden 🌿	€ 3,50
Cappuccino van garnalen met saffraanroom	€ 4,50
Kreeftenbisque met saffraanroom	€ 5,00

NIEUW!

€ 30
p.p.

Veggie menu 🌿

vanaf 1 persoon

4 vegi hapjes



Pompoensoepje met curryschuim



Risotto met boschampionns



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



Tiramisu new style

(€4 extra)

Koude voorgerechten

Prijs p.p. tenzij anders vermeld

Carpaccio van ossenhaas 'TAVERLANI'	€ 11,00
Huisbereide terrine van ganzenlever met garnituur & krentenbrood	€ 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'	€ 17,00

Warme voorgerechten

Prijs p.p. tenzij anders vermeld

Huisbereide garnaalkroketter	€ 4,00 per stuk
Huisbereide kaaskroketter	€ 2,50 per 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 met zalm, tong, krab en scampi	€ 12,00
Bouillabaisse met rouille en toasten: Zuiderse soep met mooie stukken vis en scampi's	€ 15,00
Opgevlude schartong met "Beurre Blanc"	€ 15,00
Risotto met boschampignons en kruidenolie	€ 13,00



Desserts

Prijs p.p.

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

Prijs p.p.

Verrassingsmand	€ 12,00
<i>4 variatiebroodjes, 4 zachte minisandwiches belegden afgewerkt met bijpassende garnituur</i>	
Verfijnde kaasschotel	€ 16,00
<i>Gevarieerde kaasschotel rijkelijk versierd met fruit en noten</i>	

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

Warme sausjes: pepersaus, vissaus, bearnaisesaus, sinaasappelsaus, archiducsaus, Crème Sherry saus, wildsaus	€ 4,00
Huisbereide koude sausjes	€ 2,00
Verse frietjes (+/-300g. / pp)	€ 2,00
Verse kroketter	€ 0,25 per stuk
Gratin-aardappelen	€ 2,50
Koude aardappelen (+/-150g. p.p.)	€ 1,50
Tafelbroodjes	€ 0,50

Vis hoofdgerechten

Prijs p.p. tenzij anders vermeld

De "echte" Bouillabaisse met rouille en toasten	€ 20,00
Paling in room of 'in het groen' met fijne frieten	€ 20,00
Vispannetje 'TAVERLANI' met preimousseline	€ 17,00
Opgepulde tong met "Beurre Blanc"	€ 20,00

Vlees hoofdgerechten

Prijs p.p. tenzij anders vermeld

Kalkoenfilet 'Archiduc'	€ 15,00
Varkenswangetjes met "Hertsbergenaar"	€ 16,00
Fazant (borst & biljetjes) 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

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

Traditionele opgepulde kalkoen € 160,00
(10 pers.) *Per stuk*

Traditionele opgepulde 1/2 kalkoen € 80,00
(5 pers.) *Per stuk*

Kan ook warm geleverd worden!

Opgepulde kalkoenen zijn enkel verkrijgbaar op feestdagen en haal je best af net voor sluitingstijd. We geven telkens bijgerechten voor 5 of 10 personen. Extra garnituur = €4,5 p.p.

The classics

Prijs p.p.

Balletjes in tomatensaus met pureetorentjes, erwtjes en wortelen	€ 15,00
Vol-au-vent met frisse salade en fijne frietjes	€ 15,00
Paul's Boeuf Bourguignon met verse appelmoes en fijne frietjes	€ 15,00
Ossentong in madeirasaus met erwtjes, wortelen en kroketjes	€ 16,00
Orloffgebraad met erwtjes, wortelen en kroketjes	€ 15,00

Feestbuffet

vanaf 4 personen

€ 30
p.p.

€ 40
p.p.

Zonder kreeft Met halve kreeft

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: Verschillende gerookte vissoorten, zalm Belle Vue, tomaat garnaal, pastasalade met scampi, genappeerde tong, cocktail van zeevruchten, perzik opgevuld met tonijn.

Groenten: Wortelen, gemengde salade, komkommer, boontjes, tomaat, bloemkool, witloof, ...
4 verschillende sausjes



taverlani
—catering

Contact

Alle gerechten uit deze folder
zijn af te halen en zonder bediening.

**Reserveren en bestellen kan
telefonisch en via mail.**

tel. 050 27 73 72

info@taverlani.be - www.taverlani.be

Rapaertstraat 9 - 8020 Hertsberge

Afhalingen zijn mogelijk op volgende data

Donderdag 24/12 van 10.00 u tot 17.00 u

Vrijdag 25/12 van 9.00 u tot 12.30 u

Zaterdag 26/12 van 9.00 tot 12.30 u

Donderdag 31/12 van 10.00 u tot 17.00 u

Vrijdag 1/1 van 9.00 u tot 11.00 u

Andere dagen op afspraak

CASH BETALEN A.U.B.

good
friends

good
wines

good
food

good
times

