

Geachte,

Deze prijslijst laat u kennismaken met gerechten die snel en eenvoudig op te warmen zijn zodat u als gastvrouw of gastheer gezellig kunt meegenieten aan tafel. U kunt uw keuze maken uit deze gerechten en samenstellen tot een heerlijk menu.

Indien mogelijk zouden wij u willen vragen om uw bestelling een vijftal dagen vooraf door te geven. Zo kunnen we verzekeren dat we over de beste producten kunnen beschikken.

Onze prijzen zijn inclusief BTW en geldig tot 20 december 2011.

Tafelgerei is eventueel te huur aan €0,20 per stuk (proper teruggebracht) of €0,40 per stuk (vuil teruggebracht).

Bestel bij ons heerlijke wijnen voor uw feest, wij nemen het teveel graag terug.

In onze winkel kan u ook terecht voor al uw wijngeschenken.

Heeft u suggesties of verlangt u meer uitleg, dan bent u steeds welkom.

Onze kantoren en wijnwinkel zijn geopend:

maandag	10-12 en 13-18 uur
dinsdag	10-12 uur
woensdag	gesloten
donderdag	10-12 en 13-18 uur
vrijdag	10-12 en 13-16 uur
zaterdag	10-12 uur
zondag	10-12 uur

Buiten deze openingsuren staan we graag ter uwer beschikking na afspraak.

Wij hopen u culinair te mogen verwennen.

Met vriendelijke groeten,

Erland en Mieke Roodhooft - Bauwmans
Feestservice-Wijnhandel Bauwmans
 Zandstraat 74 - 9120 Haasdonk
 T 03.775.86.60 - www.bauwmans.be
 F 03.755.55.99 - info@bauwmans.be



APERITIEFHAPJES

Klassiekers:

■ Kaas- of garnaalkroketjes	€0.25
■ Bordje met gerookte zalm	€1.00
■ Tomaatje met garnalen	€1.00
■ Schotel met dipgroenten(+/-15 pers)	€17.35
■ Warm vispasteitje	€0.75
■ Lepel met forel- of zalmousse	€1.00
■ Toastje	€0.50
■ Gebakken scampi in currysaus	€1.25
■ Kaasblokje	€0.65
■ Mini-gebakje	€1.25
■ Fruitsaté	€1.00
■ Mini-sandwiches(kaas-ham-krab)	€0.75
■ Mini-sandwiches gerookte vis	€1.00
■ Half luxe mini-broodje	€1.00
■ Mini-koffiekoekje	€0.30
■ Groot brood om te vullen	€15.00
■ Worstebroodje	€0.75

Suggestie van de chef:

■ Oesters (vanaf 25 stuks)	Creuses	€0.75
	Gillardeau	€1.50
■ Carpaccio van rundvlees		€0.65
■ Praline van ganzenlever		€1.25
■ Aardbeien in chocolade (seizoen)		€0.65
■ Kreeftensoepje		€1.25
■ Varia van olijven, kaasblokjes en pistachenootjes (± 20 pers.)		€40.00
■ Bordje met tapas van zalm		€1.00
■ Sneetje notenbrood met brie en honing		€1.00
■ Saté van zongedroogde tomaatje en mozzarella		€1.25
■ Soepje van knolselder en grijze garnalen		€1.25
■ In olijfolie gebakken stokbrood met tomaat en mozzarella		€1.25
■ Bladerdeegje met pesto en gerookte zalm		€1.00
■ Salade van kreeft, gemarineerde groentjes en tomatenvinaigrette		€2.00

KOUDE VOORGERECHTEN:**Klassiekers:**

- Garnalencocktail € 7,35
- Canneloni van gerookte zalm en gerookte forel met een paprikasausje € 8,85
- Meloentje gevuld met grijze garnalen en gerookte zalm € 10,50
- Bordje van de Noorse fjorden met een mierikswortelsausje € 9,65
- Ardeense woudham met meloenparels en een frisse salade € 6,30
- Frivool slaatje van gerookte eendenborst met een vinaigrette van notenolie € 7,75

**Suggesties van de Chef:**

- Carpaccio van geelvintonijn met een truffelsalade en sesamzaadjes € 9,45
- Salade folle van gerookte eend, ganzenleverpastei en gerookte kwartel € 11,00
- Lekkerij van krab, zalm en handgepelde garnaaletjes met een streepje avocadosaus € 11,00
- Huis gemarineerde zalm Graved Lacks met een sausje van rode sjalot € 9,00
- Carpaccio van rund met parmezaankrullen en een kruidensalade € 7,75
- Opera van eendenlever, compote van vijgen, kruidenkoek en Westmallegelei € 11,00
- Salade van krokante groentjes met Canadese kreeft, vinaigrette van tomaat en basilicum € 17,00

**WARME VOORGERECHTEN OF TUSSENGERECHTEN:****Klassiekers:**

- Koninginnehapje € 5,50
- Duo van tong en zalm met garnaaletjes en champignons € 10,00
- Gebakken slibtong gevuld met gesmolten prei € 10,00
- Scampi met appelblokjes in een lichte kerriesaus € 10,00
- Tongfilet gevuld met koningskrab in een kruidensausje € 9,50
- Kwartels gevuld met truffel en gehakt op een bedje van akkerchampignons € 10,50

**Suggesties van de chef:**

- Op het vel gebakken zeebaars met een sausje van gekonfijte tomaat € 10,00
- Zacht gegaarde Deense kabeljauwfilet met gesauteerde venkel € 10,00
- Gegrilde filet van jonge tarbot op een puree van truffel, afgewerkt met een kervelsausje € 12,00
- Kreeftje uit de oven met spinazie en puree van champignons € 17,00
- Spiesjes van Sint-Jakobsvruchten op een bedje van mini shii-také € 11,00
- Waterzooi van Noordzeevis met een julienne van jonge wortelen € 10,00
- Gewokte scampi's op een bedje van zuiderse groenten € 10,00
- Torentje van zalm, scampi, appel en geitenkaas met een sausje van chablis € 10,50

SOEPEN**Klassiekers:**

- Witloofroomsoep € 2,20
- Waterkersroomsoep € 2,20
- Tomatenroomsoep € 2,20
- Aspergeroomsoep € 2,30
- Kervelroomsoep € 2,20
- Broccolisoepe € 2,20
- Consommé met jonge groentjes € 3,00
- Kreeftenroomsoep geparfumeerd met armagnac € 4,75

Suggesties van de chef:

- Helder nat van bosduif verrijkt met gerookte kwartel
- Witloofroomsoep met snippers van gerookte zalm
- Tomatensoepje uit het zuiden met paprikablokjes, rijst en hamsnippers
- Knolseldersoepje met broccoliroosjes
- Mosselsoepje met saffraan en julienne van seizoensgroenten

€ 4,00
 € 2,65
 € 2,40
 € 2,30
 € 4,00

**VISGERECHTEN****Klassiekers:**

- Stoofpotje van het beste uit de zee in een kreeftensausje
- Paling in 't groen op klassieke wijze
- Gestoofde zalmfilet met gefruite preisliertjes
- Grietfilet met een jus van oesterzwammen
- Tongreepjes met muskaatdruijjes
- Tongreepjes in kreeftensaus
- Tongreepjes gevuld met zalm
- Normandische tongen met paling

€ 17,00
 € 17,00
 € 15,75
 € dagprijs
 € dagprijs
 € dagprijs
 € dagprijs
 € dagprijs

Suggesties van de chef:

- Jonge tarbotfilet met prei en truffel
- Deense kabeljauwfilet op een bedje van fijne groentjes
- Gebakken tonijnfilet op een bedje van gewokte groentjes
- Lottefilet zachtjes gestoofd in een jus van mini shii-take
- Tongrepen gevuld met rivierkreeftjes en een kruidensausje

€ 18,00
 € 18,00
 € 17,00
 dagprijs
 dagprijs

/ met hertoginnenaardappeltjes

VLEESGERECHTEN

/ groentenvaria en aardappelen naar keuze inbegrepen

Klassiekers:

- Lamsfilet in graanmosterdaus
- Kalfsgebraad Orloff
- Kalfsoester met boschampignons
- Varkenshaasje in fijne kruidensaus
- Gemarineerd varkenshaasje
- Filet van speenvarken met een sausje van mosterd 'De Kroon'
- Kippenfilet Agnes - Sorel
- Kalkoenfilet in pepersaus
- Filet van hoeveparelhoen gevuld met gehakt en truffel
- Parelhoenfilet met muskaatdruijjes
- Gevlamde eendenfilet met pepersaus
- Sappig gebraden fazantenfilet met een sausje van wilde champignons (seizoen)
- Hazenrugfilet met portosaus (seizoen)
- Hertenkalffilet in een jus van porto (seizoen)

€ 21,00
 € 13,20
 € 15,75
 € 13,25
 € 14,35
 € 13,25
 € 10,00
 € 10,50
 € 12,60
 € 13,25
 € 14,45
 € 18,00
 € 19,00
 € 25,20

Suggesties van de chef:

- Kalfsmedaillon in een dragonsausje met seizoensgroenten
- Filet pure op een bedje van boschampignons, afgewerkt met ganzenlever
- Jonge duif uit Anjou met een jus van truffel
- Varkenshaasje gevuld met oesterzwammen en dragon
- Bresse kip in zijn geheel gebakken met een jus van morilles
- Sappig gebraden kalfsoester 'Bordelaise'

€ 15,75
 € 22,00
 € 22,00
 € 14,50
 € 14,70
 € 15,75

BARBECUE

De klassieke Barbecue:

€ 13,65

Gemarineerde sparerib, hamburger met Provençaalse kruiden, Indische kippenbouten, duo van merguez en chipolata, aardappelen in hun jasje, tomatensalade met fijngesnipperde sjalot, komkommersla, slaatje van knolselder met verse jonagold, geraspte worteltjes, verse groene tuinboontjes en aardappelsla, ovenverse broodjes, koude sausen.

De Luxe Barbecue:

€ 18,30

Lamskoteletjes met rozemarijn, Brochette "Royale" van scampi en ananas, eendenfilet gemarineerd met sinaasappelsap, entrecote met lookboter, worstjes, aardappelen in hun jasje tomaat met mozzarella en verse basilicum, komkommersla met dille, slaatje van knolselder met verse jonagold, geraspte worteltjes, verse groene tuinboontjes, pastasalade, gemengde rijst, aardappelsla, ovenverse broodjes, koude sausen.

De VIP Barbecue:

€ 24,15

Koninklijke gamba's gegrild met citroenboter, zalmfilet in papillot, lamskoteletjes met rozemarijn, gemarineerde kalfsoester, speenvarkensfilet met Provençaalse kruiden, aardappelen in hun jasje, tomaat met mozzarella en verse basilicum, komkommersla met dille, slaatje van knolselder met verse jonagold, geraspte worteltjes, verse groene tuinboontjes, pastasalade, aardappelsla, gemengde rijst, ovenverse broodjes, Provençaalse saus, groene pepersaus, archiducsaus en koude sausen.

BUFFETTEN

/ minimum 20 personen

Koude buffetten:

- 1/ Zalm, gerookte forel, Ardeense woudham,gekookte ham ,gebraad, kippendrumstick, € 18,00
tomaatjes gevuld met Zeebrugse garnalen, gevulde eitjes, aardappelsla, saladebar, sausen en hotelbroodjes.
- 2/ Oesterbar, mozaïek van gerookte zalm en gerookte heilbot, gerookte forel met limoen, € 23,50
zalm in bladerdeeg, verse Noorse zalm, tomaatje gevuld met Zeebrugse garnalen, Ardeense woudham met meloen, gevulde eitjes, carpaccio van rundvlees met basilicumsalade, gekookte ham met asperges, kruidige kippendrumstick, duo van varkensrug en rondsgebraad met seizoensgroenten, saladebar, pasta op diverse wijze, aardappelsla, sausen en hotelbroodjes.
- 3/ Ananas gevuld met zeevruchten, torentje van gerookte zalm en forelmousse, € 24,75
verse Noorse zalm op een bedje van gerookte heilbot, carpaccio van rundvlees met basilicumsalade, paling in ' t groen op klassieke wijze, salade van gerookte eendenborst met een mousse van kwartel en een exotische vruchtenchutney, tomaatje gevuld met tonijn en Zeebrugse grijze garnalen, kruidige kippenfilet met vers fruit, beenham met asperges, varkensrug met salie, rijstsla met rivierkreeftjes en langoustines, saladebar, pasta's op diverse wijze, koude aardappeltjes, sausen en hotelbroodjes.

Warm en koude buffetten:

- 4/ **Koud:** Verse Noorse zalm, gerookte forel afgewerkt met limoen, tomaatjes gevuld met € 18,00
Zeebrugse garnalen, waaier van varkensrug met een kruidenpersilade en rundgebraad, saladebar, sausen en hotelbroodjes.
Warm: Kippenfilet Agnes Sorel, botervis in een preisausje, stoverij op grootmoederwijze, gratinaardappeltjes.
- 5/ **Koud:** Mozaïek van gerookte zalm en gerookte heilbot, gerookte forel met limoen, € 24,75
Zweedse haringstukjes in diverse marinades, verse Noorse zalm Belle – Vue, tomaatjes gevuld met tonijn en Zeebrugse grijze garnalen, varkensgebraad met graanmosterd, gevulde eitjes, carpaccio van rundvlees, salade van gerookte eendenborst met een mousse van kwartel, Breughelham met asperges, saladebar, pasta's, koude aardappeltjes, sausen en hotelbroodjes.
Warm: Keuze van 3 gerechten uit de volgende lijst. Bij de warme gerechten is een waaier van seizoensgroenten en gratinaardappelen inbegrepen.
- Kabeljauwhaasje met garnaaltjes
 - Waterzooi van vis in een kreeftensausje
 - Woksotel met kippenreepjes
 - Filet van speenvarken met oesterzwammen
 - Varkenshaasje in champignonsaus
 - Kalfsoester Bordelaise

6/ Koud: Gerookte zalm met ui en peterselie, gerookte paling met mierikswortelsaus, € 27,00
 tomaatje gevuld met Zeebrugse garnalen, zalm met groene kruiden afgebakken in bladerdeeg, Gandaham met meloen, kippenfilet kruidig gebakken met een waaier van seizoensfruit, gevulde eitjes, paling in 't groen op klassieke wijze, saladebar, pasta's, koude aardappeltjes, sausen en hotelbroodjes.

Warm: keuze van 3 gerechten uit bovenstaande lijst. Bij de warme gerechten is een varia aan seizoensgroenten en aardappelen inbegrepen.

KOUDE SCHOTELS

/ met sausen en hotelbroodjes

Klassiekers:

7/ Zalmschotel Bell- Vue, tomaatje gevuld met grijze garnalen, gevulde eitjes en groenten € 15,00

8/ Gevarieerde visschotel: Verse Noorse zalm, gerookte forelfilet, gerookte heilbot, € 17,00
 gerookte zalm, tomaatjes gevuld met grijze garnalen, gevulde eitjes en groenten

9/ Gevarieerde vleeschotel: Breughelham, Ardeense woudham, gebraad, € 15,00
 kippendrumstick, tomaatje gevuld met grijze garnalen, gevulde eitjes en groenten



Suggestie van de chef:

10/ Italiaanse schotel: Parmaham met meloen, salami uit Milaan, tomaat met mozzarella en € 17,00
 basilicum, carpaccio van rund met Parmezaansschilfers, gemarineerde zalm op zuiderse wijze, verschillende heerlijke pasta's en groentesalades.

11/ Bretoense visschotel: varia aan schelpdieren (kreukeltjes, venusschelpjes...) gamba's, € 19,00
 kingkrab, oesters, langoustines, carpaccio van tonijn, handgepelde garnalen, origineel gepresenteerd en vergezeld van pasta-salade, rijstsla, varia aan groenten en ovenverse broodjes. Evt. aanvulling van 1/2 kreeft p/p + € 10,00

DESSERTBUFFETTEN

/ minimum 20 personen

1/ Mini gebakjes, chocolademousse, condérijst, varia aan taarten en bavaois, fruitvaria. € 6,50

2/ Rijstpap, chocolademousse en vlaai. € 4,75

3/ Roomijs, minigebakjes, chocolademousse, condérijst, varia aan taarten € 7,85
 en bavaois, Belgische en Franse kazen, fruitvaria.

DESSERTEN

Klassiekers:

Pronktaart € 2,25 Geflambeerde ijstaart € 3,70

Biscuittaart € 1,95 Chocolademousse € 2,50

Ijstaartje € 2,65 Condérijst met vers fruit € 3,15

Ijstaart € 3,15 Dessertenbord € 5,50

Pronkijs € 3,70

Suggesties van de chef:

Mousse van Valrhona chocolade café noir op een spiegel van vanillesaus € 4,20

Variatie van mokka, sterk, romig en ijsgekoeld € 4,20

Nougatparfait met frambozencoulis € 3,70

Tiramisu met een koffiesausje € 4,00

Ijstaartje van kokos onder een laagje van geflambeerd eiwit € 4,00

Triologie van chocolade, advocaat en kersen € 4,00