



Homecooking / Teamcooking / Kookatelier

Traiteurdienst

(prijzen per persoon in euro – vanaf 10 personen)

Soepen

(prijs per persoon = 0,5 liter p.p.)

Verse bisque van grijze garnalen.....	5,00
Waterkersroomsoep met citroengras en Sint-Jacobsvrucht (1pp).....	6,00
Romig soepje van paprika.....	4,00
Verse huisbereide gaspacho.....	4,00
Thaïs soepje met kip, citroengras en verse koriander.....	4,50
Witloofsoepje met gerookte spekreepjes.....	4,00

Koude voorgerechten

Opgevulde tomaat met handgepelde grijze garnalen en slagarnituur.....	8,50
Verrassingspakketje van gerookte zalm, kabeljauw en grijze garnalen - mierikswortelsausje.....	9,00
Terrine van chaumes, fetakaas en peperkoek op kruidenslaatje en balsamicovinaigrette.....	7,50
Zuiders rundtartaartje met parmesan, sjalot, bieslook - sausje van geroosterde dennenpitjes.....	7,50

Warme voorgerechten

Bouillabaise met rouille	10,00
(als hoofdgerecht : 15,00)	
Rozemarijnspies van Sint-Jacobsvrucht (2 pp) - witte wijnsaus met saffraan	10,00
Sint-Jacobsvrucht (2 pp) in spekjasje met zoetzuur limoensausje.....	10,00
Saltimbocca van kalfsvlees met Serranoham, buffelmozzarella en salie – slaatje van deegwaren	10,00

Hoofdgerechten

(wordt geserveerd met naar keuze : kasteelaardappeltjes natuur / gebakken
kasteelaardappeltjes met verse tuinkruiden / gratin dauphinois / verse aardappelpuree
/ pilafrijst (behalve paella))

Vallenciaanse paella.....	17,00
(met scampi, gamba, mosseltjes, inktvis, Noorse garnalen, venusschelpen, chorizo, kip, paprika, erwten,...) (geleverd in typische paellapan)	

Marokkaanse groententajine met kipblokjes, gekonfijte citroen en couscous met witte wijn, pistachenootjes, rozijntjes en munt.....	12,50
Stoofpotje van konijn met kriekbier en peperkoek	13,00
Eendenborstfilet met sausje van woudvruchten (of “à l’orange”) met vers groentenassortiment.....	13,00
Varkenshaasje op Grootmoeders Wijze (met spekblokjes, zilveruitjes en champignons) met verse groentjes.....	12,00
Paling in ‘t groen	14,00
Paling in een romig witte wijnsausje met tuinkruiden	14,00
Waterzooi van fijne vis.....	15,00
Gentse waterzooi met kip	10,00
Kalfs-Orloffgebraad met kaas, hesp en champignonsaus	12,50
Haantje in rode wijn.....	11,00
Stoofpotje van lamsbout, groentjes	11,00
Hongaarse goulash met rundvlees	10,00
Zuiders stoofpotje van eendenfilet met groenten en olijfjes.....	12,50

Huisbereide nagerechten

Chocolademousse met vers vanillesausje.....	3,50
Crème brûlée.....	3,50
Mousse van witte chocolade met frambozencoulis en advokaatroom.....	4,50
“Gepeperde” chocoladetiramisu.....	4,00
Klassieke tiramisu.....	4,00
Panna cotta van woudvruchten met compote van woudvruchten.....	4,50

FENIKS TEAMCOOKING - HOMECOOKING - KOOKATELIER

www.feniks.info

teamcooking@feniks.info

Fred Jans - Honsemstraat 9 - 1700 Sint-Martens-Bodegem

0472/22 99 82

02/569 26 53

BTW BE-870.487.896