

Suggesties
Kerstmis & Nieuwjaar
2020/2021
Van 8/12 tot 3/01



Reclips Traiteur Pâtissier

Karel Oomsstraat 45
2018 Antwerpen
Tel 03 248 80 35
E-mail info@reclips.be
www.reclips.be

Bureel openingsuren

Maandag tot vrijdag van 14 tot 18:30 u
Zaterdag van 13 tot 18:00 u
Zondag volgens afspraak

Wij noteren graag uw bestellingen :
tot en met 21 december voor Kerstmis en
tot en met 29 december voor Nieuwjaar
Deze suggesties zijn de enige die geldig zijn
tussen 22 december en 3 januari.

Koud Buffet presentatie op schotels.
Met zachte broodjes.

Stel uw buffet samen met 6 tot 8 schotels
Minimum bestelling: 6 porties per schotel

VIS

- > Sneetjes coquilles, vinaigrette met truffel, salade met walnoten 5.50 €
- > Chirashi tonijn met mango en avocado, 5.50 €
- > Sampi's met een kokosmelk gaspacho 5.50 €
- > Venkelsalade met gerookte forel 3.50 €
- > Gemarineerde zalm met truffelolie 3.50 €

VLEES

- > Eenden foie gras, uienconfituur 5.25 €
- > Salade van gerookte eendenborst en mango 4.25 €
- > Fazant en foie gras terrine, salade 3.75 €
- > Kalkoenfilet met veenbessen 3.25 €
- > Rol van Italiaanse ham met artisjokken 4.25 €
- > Vitello tonato 4.50 €

SALADES

- > Seldersalade met appeltjes en roze garnalen 3.50 €
- > Taboulé met kleine groenten 3.25 €
- > Prinsessenbonensla met Parmezaankaas 3.25 €
- > Kerstomaten en mozzarella op een bed van rucolla 3.25 €
- > Pastasalade met tuinkruiden 2.75 €
- > Tomatensalade met curry 2.75 €
- > Dauphinoise (icebergsla, walnoten, Comté, tomaten, vinaigrette) 3.25 €

Gerechten op te warmen, presentatie in een kom.

- Tarbotfilet, Champagnesaus, gebakken shiitake en spinazie 8.00 €
- Eenden filet, Luiks stroop en balsamicoazijn, appel met peperkoek 8.00 €
- Hertenfilet cèpes en aubergines, roomsaus 8.00 €

DESSERT

Kies één dessert uit van de suggesties op volgende bladzijde.



Onze klassiekers

- * Huisbereide ganzenleverpaté mi-cuit 100 gr 15.00 €
- * Huisbereide eendenleverpaté mi-cuit 100 gr 12.00 €
- * Uienconfituur of chutney ananas tandoori p.p 0.50 €
- * Gemarineerde zalm met truffelolie 100 gr 5.50 €
- * Zacht gerookte zalm 100 gr 6.50 €
- * ½ kreeft "Belle Vue"(300gr), salade, 2 sausjes 18.50 €

4 hapjes

6.00€

- * Mini blinis met Avruga kaviaar
- * Rol bressaola met gedroogde tomaten
- * Makaron met foie gras
- * Broodrol met gerookte zalm

Happy
New Year!

Soep

- * Pompoensoep, coquilles met speculoos

4.00 €

Koude voorgerechten

- * Terrine van foie gras en fazant, salade met frambozenazijn
- * Sneetjes coquilles, vinaigrette met truffel, salade met walnoten
- * Chirashi van tonijn, mango en avocado
- * Scampi's, kokosmelk gazpacho

8.00 €

12.50 €

12.00 €

10.00 €



Warme voorgerechten

- * Tarbotfilet Champagnesaus, gebakken shiitake en spinazie 12.00 €
- * 1/2 Kreeft (300 gr) in waterzooi ≈ 16.50 €
- * Coquilles witloof met sinaasappel, rode wijnsaus 12.00 €
- * Bladerdeeg met fazant, cèpes en aubergines 10.00 €
- * Koulibiac van kreeft (300gr) spinazie, champignons en pancetta, kreeftsaus ≈ 18.00 €

≈ maximum prijs voor kreeften

Op te warmen hoofdgerechten

- * Waterzooi van kreeft (600 gr) krielaardappelen ≈ 35.00 €
- * Koulibiac van kreeft (600gr) spinazie, champignons en pancetta, kreeftsous, selderpuree ≈ 36.00 €
- * Tarbotfilet Champagnesaus, gebakken shiitake en spinazie, krielaardappelen 22.50 €
- * Gevulde kalkoen, Portosaus, knolselder puree, rösti (22-26 december) 18.00 €

Wild en gevogelte, saus naar keuze

- * Fazantfilet 20.00 €
- * Eendenborst 17.50 €
- * Hertefilet sneetjes 21.50 €
- * Hazenfilet 20.00 €

Sausen en garnituren

- * Cèpes en aubergines, roomsaus met "vin jaune"
- * Rapen en peren, pepersaus
- * Luikse stroop en balsamico azijnsaus, appel met peperkoek
- * Röstis of mini aardappelkroketjes of geplette gerookte aardappelen

Handleiding voor de presentatie
en opwarmingsinstructies van de gerechten
op www.reclips.be/Suggesties

Desserten

Gebakken (in stronkvorm voor de kerstdagen)

- * Bergamia: Amandelbiscuit, Sao Thomee chocolademousse, Earl grey room 4.00 €
- * Tatin: Amandelbiscuit, vanillemousse, gekaramelliseerd appel 4.00 €

Ijsdesserts

- * Vanille en praliné ijs, karamelliseerde hazelnoten 4.25 €

Glaasje

- * "Crème brûlée" passievrucht en banaan 4.50 €