

Suggesties
Kerstmis & Nieuwjaar
2022/2023
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 18 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

> Zeebaars carpaccio met sesamolie	5.50 €
> Octopus salade, witte bonen, gekonfijte tomaten	5.50 €
> Komkommersalade met gerookte forel, Griekse yoghurt	4.00 €
> Gemarineerde zalm met truffelolie	3.50 €
> Kreeft cocktail	18.50 €

VLEES

> Eenden foie gras, uienconfituur	5.25 €
> Salade van gerookte eendenborst en mango	4.25 €
> Foie gras noga; zwarte bessen chutney	6.00 €
> Kalkoenfilet met veenbessen	4.00 €
> Thaise rundsalade	4.75 €
> Vitello tonato	5.00 €

SALADES

> Taboulé met kleine groenten	3.50 €
> Prinsessenbonensla met Parmezaankaas	3.50 €
> Kerstomaten en mozzarella op een bed van rucolla	3.50 €
> Pastasalade met tuinkruiden	3.00 €
> Tomatensalade met curry	3.00 €
> Dauphinoise (icebergsla, walnoten, Comté, tomaten, vinaigrette)	3.50 €

DESSERT

Kies één dessert uit van de suggesties op volgende bladzijde.



Onze klassiekers

Huisbereide ganzenleverpaté mi-cuit	100 gr	17.00 €
Huisbereide eendenleverpaté mi-cuit	100 gr	14.00 €
Uienconfituur of zwarte bessenchutney	p.p	0.50 €
Gemarineerde zalm met truffelolie	100 gr	6.50 €
Zacht gerookte zalm	100 gr	8.50 €
½ kreeft "Belle Vue"(300gr), salade, 2 sausjes		18.50 €

4 glaasjes

8.50€

- * Guacamole met scampi
- * Grijs garnalen salade
- * Parma ham met meloen
- * Auberginekaviaar en chorizo



Happy
New Year!



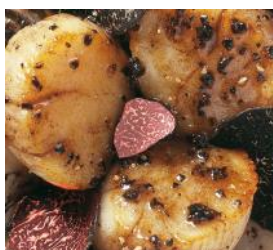
Soep

- * Veldsalade roomsoep met avocado en gerookte zalm 4.00 €

Koude

voorgerechten

- * Foie gras noga, zwarte bessen chutney 12.00 €
- * Zeebaars carpaccio met sesamololie, soja en limoen 11.50 €
- * Rundtartaar met truffel 10.00 €
- * Octopussalade, witte bonen en gekonfijte tomaten 9.00 €



Warme voorgerechten

- * Tongfilets, Champagne roomsaus, gebakken shiitake en spinazie 12.00 €
- * 1/2 Kreeft (300 gr) à la nage 21.00 €
- * St-Jacobs vruchten met zwarte peper, truffel witloof 15.00 €
- * Bladerdeeg pastei met kalfszwezeriken en rivierkreeftjes 14.00 €
- * 1/2 kreeft in een romige Thaisesaus 21.00 €

Op te warmen hoofdgerechten

- * Kreeft (600 gr) à la nage, krielaardappelen 38.00 €
- * Kreeft in een romige Thaisesaus, noedels met groenten 38.00 €
- * Tongfilets, Champagne roomsaus, gebakken shiitake en spinazie krielaardappelen 22.50 €
- * Gevulde kalkoen, Portosaus, knolselder puree, rösti (23-26 december) 19.00 €
- * Kalfsfilet met morieljes "Vin Jaune roomsaus" , knolselderpuree, krielaardappelen 19.00 €

Wild en gevogelte, saus naar keuze

- * Fazantfilet 20.00 €
- * Hertentfilet sneetjes 21.50 €
- * Wilde eend filet 18.00 €

Sausen en garnituren te kiezen

- * Portosaus, cèpes en aubergines
- * Luikstroopsaus, appelgebakje met peperkoek
- * Mosterdsaus, selderpuree
- * Röstis of mini aardappelkroketjes of gratin dauphinois

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

Desserten

Gebakken (in stronkvorm voor de kerstdagen)

- * Sanguine: chocolade biscuit, witte chocolademousse, bloedappelsien room 4.25 €
- * Galibi: Amandelbiscuit, tonkaboon mousse, rode vruchten compote 4.25 €
- * St Honoré chocolade, Chantilly 4-5-6-7 porties 4.25 €

IJsdesserts

- * Abrikozenparfait, blauwe bessensaus 4.50 €
- * "Crème brûlée" met passievrucht 4.50 €

