Eindejaarsfolder 2026-2027

APERITIEFHAPJES

Koude hapjes:

Rundscarpaccio met rucola en parmesaan	**€ 4,00/st**
Gemarineerde zalm met dille	**€ 4,50/st**
Glaasje zalmmousse met zalmkaviaar	**€ 3,95/st**
Bruschetta's met gerookte zalm, cottage cheese en dille (per 4 st)	**€ 11,20/4st**
Tortillawrap met gandaham (vanaf 2 st)	**€ 3,30/st**
Tortillawrap met gerookte zalm (vanaf 2 st)	**€ 4,30/st**
Tapas schotel (vanaf 4 pers)	**€ 17,00/pers**
Tapas de luxe schotel (vanaf 4 pers)	**€ 20,00/pers**

Warme hapjes:

Huisgemaakte ovenhapjes in bladerdeeg (assortiment van 10 stuks)	**€ 15,50/10st**
Mini kaaskroketjes 't Werftje (per 8 st, 8 x 30g)	**€ 9,50/8st**
Mini garnaalkroketjes 't Werftje (per 8 st, 8 x 30g)	**€12,50/8st**
Gebakken scampi diabolique	**€ 3,00/st**
Huisgemaakte tempura tijgergarnalen (per 8 st)	**€ 18,00/8st**
Bruschetta's met tomaat en mozzarella (per 4 st)	**€ 8,00/4st**
Gegratineerde oesters met champagne	**€ 3,90/st**
Mini tortilla (per 4 stuks)	**€ 11,95/4 st**

Soepen:

Tomatenroomsoep met balletjes	**€ 6,95/l**
Aspergeroomsoep met aspergepunten	**€ 7,50/l**
Witloofroomsoep met pancetta	**€ 7,50/l**
Preiroomsoep met gandaham	**€ 7,50/l**

VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten: *borden binnenbrengen voor schikking op borden.*

Fijnproeversbordje van de chef: gerookte zalm, foie gras, hazepastei, pata negra, grijze garnalen, scampi, gerookte forel en gemengde salade	**€ 23,95/pers**
Rundscarpaccio van Belgisch witblauw garni met parmezaanschilfers en truffelolie	**€ 17,50/pers**
Huisgemarineerde gravad lax zalm met honingmosterdsausje	**€ 19,95/pers**

Warme voorgerechten:
Deze gerechten worden gepresenteerd in porseleinen visbordjes, per persoon, waarvoor WAARBORG wordt aangerekend.

Noordzeevispannetje van de chef	**€ 14,95/pers**
Tongscharrolletjes in kreeftensausje met fijne groentjes en Oostendse garnalen	**€ 14,95/pers**
Kort gebakken zalmfiletstuk in dragonsaus met fijne groentjes en puree	**€ 16,95/pers**
Scampi diabolique met fettuchini	**€ 14,25/pers**
Ook verkrijgbaar:	

	verse garnaalkroketten ‘t Werftje	**€ 5,50/s**t
?	verse kaaskroketten ’t Werftje	**€ 4,00/st**

HOOFDGERECHTEN:

Deze gerechten worden gepresenteerd in ovenschotels.

?	Orloffgebraad (met ham en kaas) in kaassaus	**€ 14,90/pers**
?	Hertekalffilet in wildsaus met boschampignons	**€ 25,95/pers**
?	Parelhoenfilet gefarceerd met oesterzwammen in fine champagnesaus	**€ 21,95/pers**
?	Kalfsgebraad in truffelsaus met spekjes en Parijse champignons	**€ 24,50/pers**
?	Varkenshaasje in pepersaus of veenbessensaus	**€ 16,95/pers**
?	Gebraiseerde kalkoenfilet in champignonroomsaus of veenbessensaus	**€ 15,50/pers**
?	Kort gebakken zalmfiletstuk in dragonsaus met fijne groentjes en puree	**€ 24,95/pers**
?	Tongscharrolletjes in kreeftensausje met fijne groentjes en Zeebrugse garnalen	**€ 23,95/pers**
?	Vispannetje van de chef	**€ 23,95/pers**

Alle hoofdgerechten zijn exclusief groentjes. U kan steeds onze groentenkrans en/of aardapppelideetjes bijbestellen om jullie hoofdgerechten compleet te maken.

Groenten bij wildgerechten: (hertekalffilet/parelhoen) **€ 6,50/pers**
verse boontjes met spek, appel + veenbessen,
gebakken witloofstronkje

Groenten bij andere vleesgerechten: **€ 6,50/pers**
verse boontjes met spek, gebakken witloofstronkje,
peertje in rode wijn

aardappelgerechten:

gratin dauphinois	**€ 4,50/pers**
aardappelkroketjes	**€ 4,50/10 stuks**
verse frietjes	**€ 3,90/kg**
verse aardappelpuree	**€ 3,80/portie**
charlotteaardappelen met spekjes	**€ 4,35/pers**
aardappelsalade	**€ 4,00/pers**

Kaasschotel: Vanaf 4 personen
Verzorgde kaasschotel inclusief garnituur met vers fruit, vijgen, dadels, nootjes **€ 20,95/pers**

Dessert:

Huisgemaakte chocomousse in porseleinen potje	**€ 4,00/st**
Ijstaartje kerstmannetje **(foto)**	**€ 5,50/st**

SCHOTELS

Fondue schotel - FEESTELIJK: **€ 15,00/pp**
rundsrosbief, kalkoenfilet, kippefilet, varkensfilet, chipolataworstje,
assortiment gehaktballetjes

Fondue schotel - DEGUSTATIE: **€ 19,95/pp**
rundsrosbief, kalfsrosbief, ardeens varkensfilet, kalkoenfilet, hertefilet,
boomstammetje, chipolata, assortiment gehaktballetjes

Kidsfondue: **€ 9,50/pp**

runds- en kippeblokjes, chipolataworstje, boomstammetje,
assortiment gehaktballetjes

Gourmet schotel – FEESTELIJK: **€ 15,95/pers**
rundsrosbief, kippefiletspiesje, kalkoenlapje gemarineerd, kaasburgertje,
chipolataworstje, wit pensje met spek, ardeens koteletje, krokantje van kip,
mini cordon bleu

Gourmet schotel – DEGUSTATIE: **€ 21,95/pers**
rundsrosbief, kalfsrosbief, hertenfilet, lamskotelet, kalkoenhaasje
gemarineerd, kaasburger, ardeens varkenshaasje, chipolata

Kidsgourmet: **€ 9,50/pers**
biefstukje, kaasburgertje, kippesaté, chipolata, krokantje van kip

Teppanyaki degustatieschotel: vanaf 4 pers (4 sausjes inbegrepen) **€ 23,50/pers**
(sausjes: béarnaise, oosterse saus, cocktailsaus, zoetzure saus)
ardeens varkenshaasje, lamskotelet, rundsrosbiefje, chipolataworstje,
kalfsbiefstukje, eendenborstfilet, kippeburgertje, kippefilet saté,
zalmspiesje, scampi, aardappelspiesje, coquille geglaceerd

Rauwe groentenschotel: **€ 6,50/pers**
gemengde salade, geraspte verse worteltjes, tomatenschijfjes, verse
fijne boontjes

Warme groentenschotel: **€ 6,95/pp**
gevarieerde schotel met roerbakgroentjes waaronder paprika, wortel, courgette,
bloemkool, broccoli, champignons

Warme charlotteaardappeltjes met spek	**€ 4,25/pp**
Koude aardappelsalade of	**€ 4,00/pp**
verse frietjes	**€ 3,80/kg**
Sausen: tartaar, cocktailsaus, andalouse, béarnaise	**€ 4,85/pp**

Gemengd koud buffet: vanaf 4 personen **€ 37,95 pp**

Inclusief rauwe groentenschotel met 3 bijpassende sausjes, aardappelsalade of verse frietjes.

Luxe charcuterieschotel:
gekookte ham met asperges, eigenbereid kippewit, Italiaanse salami,
Parmaham met meloen, gebraden rosbief, huisgemaakte paté

Visschotel:
eitje gevuld met crab, gerookte zalm, gepelde tomaat met grijze noordzeegarnalen,
gerookte heilbot, gepocheerde zalm, gebakken gamba, gerookte forelfilet, gekookte tijgergarnaal
(pandalousen)

Onze vleesspecialiteiten:

Rundsvlees:
1e keuze Belgisch, vrouwelijk wit-blauw dikbil

- Filet pur
- Extra malse rosbief aloyau
- Châteaubriand

- Rib-eye, entrecôte
- Côte-à-l'os

Kalfsvlees:

1e keuze kalfsgebraad wit-blauw

- Kalfskotelet met of zonder been
- Kalfsfilet pur
- Ossobucco
- Lamskroontjes

Varkensvlees
- Varkenshaasje
- Varkensgebraad
- Ardeens gebraad (ambachtelijk gepekeld en gerookt)
- Varkenswangetjes

Paardenvlees;
Onze specialiteit!

1e keuze Belgisch en Engels top-paardenvlees

- Filet pur
- Extra malse rosbief
- Paardenentrecôte
- paardenkraaiebiefstuk

Bij aankoop van vleesspecialiteiten kan u aangepaste saus verkrijgen tegen €14,00/l.
Keuze uit: peperroomsaus, champignonroomsaus, truffelsaus, honingmosterdsaus, veenbessensaus, portosaus.

Menu 1:

Assortiment van 3 warme ovenhapjes
***
Tomatenroomsoep met balletjes
***
Noordzeevispannetje van het huis
***
Gebraiseerde kalkoenfilet in champignonroomsaus **of** veenbessensaus met wintergroentjes
kroketjes of gratinaardappelen

€ 39,95 /pers.
(extra + dessert (ijstaartje €5,50/st)

Menu 2:

Assortiment van 3 warme ovenhapjes
***
Preiroomsoep met gandaham
***
Tongrolletjes in kreeftensausje met fijne groentjes en Zeebrugse garnalen
***
Parelhoenfilet gefarceerd met oesterzwammen in fine champagnesaus en wintergroentjes
Kroketjes of gratinaardappelen

€ 46,50 /pers.

(extra + dessert (ijstaartje €5,50/st)

Menu 3:
Assortiment van 3 warme ovenhapjes
***
Aspergeroomsoep met aspergepunten
***
Kort gebakken zalmfiletstuk in dragonsausje met fijne groentjes
***
Hertekalffilet in wildsaus met veenbessen, appeltjes, boschampignons en wintergarnituur
kroketjes of gratinaardappelen

€ 49,95 /pers.
(extra + dessert (ijstaartje €5,50/st)

HOE BESTELLEN?
Bestellingen worden **enkel in de winkel** genoteerd op speciale bestelformulieren voorzien van een dubbel voor u. Er kunnen, wegens organisatorische reden, geen wijzigingen gebeuren aan de voorgestelde schotels en menu's.

*Bij het plaatsen van uw bestelling, vragen we om reeds **alles te betalen + WAARBORG** (voor borden voorgerechten en apertiefschaaltjes). Dit kan **CASH** of met **BANCONTACT** betaald worden. Dit vergemakkelijkt het afhalen op de dag zelf. **Alle bestellingen kunnen op kerstavond en oudejaarsavond afgehaald worden langs de zijkant (atelier van de oude bakkerij)** en dit **tussen 14u en 15u30, mits VOORLEGGING van uw BESTELBON.***

Wij aanvaarden bestellingen tot en met **18 december voor Kerstavond** en tot en met **23 december voor Oudejaarsavond.**
Op Kerst- en Oudejaarsavond is de winkel open tot 15u30.
Gesloten op 25 december en 1 januari.

Wij wensen u en uw familie smaakvolle eindejaarsfeesten toe en een gezond 2026!
Philip, Sofie en het Atelier Hoste-team.