

Traiteurlijst

Koude hapjes

Tartaar van zalm €3,00/stuk
Humus van zoete aardappel – kabeljauw €3,00/stuk
Tartaar van coquille – italiaanse ham – truffel €3,50/stuk
Carpaccio van coquille – lavas - citroen olie €3,50/stuk
Fines de claires oester € 1,95/stuk
Rundscarpaccio – pesto 2,50/stuk

Warme hapjes

Griekse pasta mediterrane wijze – zalm €3,00/stuk
Scampi – tomaat – pittig €3,00/stuk
Gegratineerde coquille – zeekraal €3,50/stuk
Kroketjes Box garnaal (12stuks) € 12
 Box kaas (12stuks) € 10
 Box kalfszwezerik (12stuks) € 13
Assortiment bladerdeeghapjes € 12
 ham en kaas, garnaal, pizza en zalm met prei per 8 stuks
Aperobox (voorgebakken, op te warmen in de oven of airfryer) € 12
 (3stuks calamares, 3stuks gepanneerd tongreepje en 3 stuks scampi) met tartaar
Gegratineerde oester met champagne per 4 stuks € 12

Tapasshotel € 16,00pp

Ansjovis - grijze garnalen - gerookte zalm - tapenade - zongedroogde tomaat - olijven - fijne salami - grissini - kreukels - Oude kaas - prosciutto truffel - pancetta

Tapasshotel deluxe €20,00pp

Ansjovis - grijze garnalen - gerookte zalm - tapenade - zongedroogde tomaat - olijven - fijne salami - grissini - kreukels - Oude kaas - prosciutto truffel - pancetta - oester - koningsgarnalen - krabbepootjes

Huisbereide kroketten

Kaas €2,70/stuk
Garnaal €4,30/stuk
Kalfszwezerik (specialiteit) €4,50/stuk



HUIS *de* BOCK

VIS & MEER

Voorgerechten koud

Carpaccio van rund – rucola – Parmezaan – pesto – garnituur € 12,50
Carpaccio van coquille – lavas olie € 15,00
Tataki van tonijn – wakamesalade € 15,50
Gerookte zalm - gesnipperde ajuin – toast – peterselie – citroen € 13,00
Vitello Tonnato – kalfsvlees – tonijnmayonaise € 15,00

Voorgerechten warm

Garnalenbisque € 14,00/liter
Scampi Maison - getomateerde witte wijnsaus – licht pittig € 13,00
Gegratineerde coquilleschelp - prei € 14,50
Noordzeepannetje (3 soorten vis) € 13,00
Ravioli langoustine – Thaise currysaus € 15,00

Hoofdgerechten vis

Kabeljauwhaasje “Dugleré” (tomaat-champignon) – puree € 25,50
Tongrolletjes - rivierkreeftjes - spinaziepuree € 23,00
Zeebaars – seizoensgarnituur – pasta € 25,50
Bouillabaisse – noorszeevis – schaal- en schelpdieren – rouille – kaas – brood €26,00
Gegratineerd vispannetje (5 soorten vis) – puree € 24,00

Hoofdgerechten vlees

Osso-buco – pasta € 25,00
Vol-au-vent Deluxe – kalfszezerik – videe – kroketjes € 27,50

Kreeftenbereidingen

Om jullie de beste kwaliteit van kreeften te kunnen aanbieden, worden de bereidingen steeds gemaakt met die rechtstreeks uit onze homarium uit de winkel komen.

Levend prijs per kg

Canadeese kreeft met huisbereide kruidenboter

Canadeese kreeft belle vue – koude groenetngarnituur - cocktailsaus

Canadeese kreeft op wijze van de chef – licht getomateerd sausje – kerstomaat - garnalen

Dagprijs

Hoofdgerechten worden geserveerd met pasta

Schotels koud

Plateau fruits de Mer €54,00pp

Halve kreeft – langoustines – oesters – gamba's – krabbenpoten – wulken – kreukels – ongepelde garnalen – crustanord – sneeuwkrab – cocktailsaus en brood inbegrepen, ...

Koud buffet vis €30,50 pp

Tomaat garnaal – gestoomde zalm – perzik met tonijnsalade – gerookte zalm – gerookte heilbot – gerookte makreel – koningsgarnalen – gerookte forel – tongrolletje – inclusief assortiment frisse groenten en sausjes

Brood – Pastasalade, koude aardappelsalade NIET inbegrepen

Koud buffet Deluxe €35,50 pp

Tomaat garnaal – gestoomde zalm – meloen met krabsalade – gerookte zalm – gerookte heilbot – gerookte makreel – koningsgarnalen – gerookte forel – tongrolletje – scampibrochette – gamba's – inclusief assortiment frisse groenten en sausjes

Brood – pastasalade of koude aardappelsalade inbegrepen

Gemengd koud buffet €36,50 pp

Tomaat garnaal – gestoomde zalm – perzik met tonijnsalade – koningsgarnalen – gerookte zalm – gerookte forel – tongrolletje – gekookte ham – fijne salami – pancetta met meloen – prosciutto – inclusief assortiment frisse groenten en sausjes

Brood – Pastasalade of koude aardappelsalade inbegrepen

Extra's voor bij de koude schotels

½ Canadese kreeft 550 à 600gr €17,50pp

Heeft u binnenkort een communie, jubileum of eender welk feestje, u kan bij ons terecht voor een feestmaal op maat. Kom gerust langs of neem contact op voor meer info.

Homecooking

Visgourmet €23,00/pp

Verschillende soorten verse en gemarineerde vis met bijhorende warm en koude sausjes.
Tongrolletje, zalm, vischnitsel, leng, coquille, roodbaars, scampi,....

Desserts €6,95/stuk

Trio van chocolade

Caramel – hazelnoot

Framboos - Vanilleroomijs met frambozensorbet op een meringuebodem.

Dame Blanche - Vanilleroomijs met een interieur van chocoladesaus op een feuilletinebodem.

Aangezien we met verse producten werken is een prijsstijging steeds mogelijk, nieuwe prijzen worden doorgegeven bij de bestelling (bv garnalen, kreeft,...)

Bestellingen dienen minimum 36u vooraf geplaatst te worden per mail info@huisdebock.be,
telefonisch 056/490695 of in de winkel

Waarborg: Tapasplanken, koude - en warme schotels en fruits de mer schalen, €25 per bestelling,
cash te betalen bij afhaling

U kan bij ons ook steeds terecht voor geschenkmanden en cadeaubonnen