

taverlani

AFHAALKRANT VOOR DE FEESTDAGEN 2023-2024

Apero

Ontdek onze heerlijke aperitiefselectie. Gegarandeerd een smaakvolle start van uw feest! **p.1-2**

Menu's

Blader naar pagina 3 voor onze menu's, zorgvuldig gecreëerd om uw feest tot in de puntjes te verzorgen. **p.3**

Feestbuffet

Een feestelijk koud buffet, moeiteloos en smaakvol. Laat het genieten beginnen! **p.5**

À la carte

Bepaal uw eigen feestpad met onze à la carte-opties. Laat uw smaakpapillen leiden! **p.6-7**



Klaar voor de feestdagen!
En jij?

De feestdagen zijn een tijd van warmte, licht en heerlijk eten. Bij Taverlani willen we deze magische momenten nog specialer maken met onze afhaalgerechten. Ons team heeft met zorg een menu samengesteld vol smaakvolle verrassingen die perfect passen bij uw feestelijke bijeenkomst. Bestel vandaag nog en laat ons uw feestdagen glans geven. Kies voor gemak, kies voor smaak!

Evi, Delphine en het voltallige Taverlani-team wensen jullie prettige feestdagen!



Ambachtelijk creatief

Eerlijk, puur en helemaal volgens je smaak. Als traiteur staat Taverlani voor catering met meer dan 40 jaar ervaring.



Enkel dagverse producten

Groenten van de boer of vis rechtstreeks uit de Noordzee. We werken met dagverse producten en dat proef je.

APEROTIME DEEL 1

ONZE KOUDE HAPJES



APÉRITIEFBORDJE

♦ € 15,00 p.p.

Voor 1 persoon

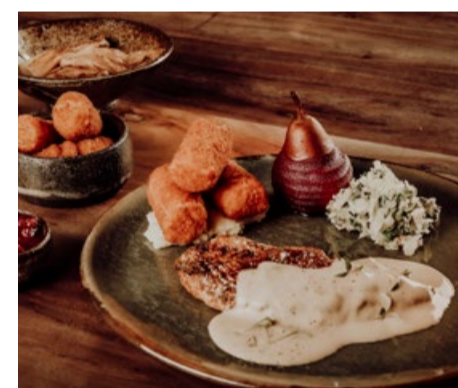
- Een bordje met 5 verzorgde hapjes.
- Opgevulde soes, fazant en portgelei
 - Tête pressée
 - Paling in 't groen
 - Hartige butternutcake met geitenkaas
 - Opgelegde zalm met zure room

FINGERFOODBOX

♦ € 25,00 per box

Voor 4 personen

- Deze box bevat 3 tappenades:
- Tzatziki, komkommer en limoen
 - Tomatade met parmesan en sesam
 - Butternut, humusdip
- Voldoende crackers
10 huisbereide bladerdeegsticks
20 huisbereide kaaskoekjes



Hoofdgerechten à la carte op p. 6-7

Een uitgelezen selectie die elke smaakpapil verwerft. Laat je verwennen en geniet van een onvergetelijke eetervaring!

TAPASPLANK

♦ € 60,00 per plank

Voor 6 à 8 personen

Rijkelijk gevulde langwerpige tapasplank, er liggen altijd minimum 15 verschillende soorten op met oa:

3 soorten tappenades, huisbereide crackers, Quiche Lorraine, huisbereide kaaskoekjes, rilette, wildpaté met toast en ajuinconfituur, dipgroentjes met sausje, krokante sushi, verschillende gerookte Italiaanse vleessoorten, Tete de Moinnes, Fleuron de Bruges, kippenvleugeltjes, zongedroogde tomaatjes en olijfjes, opgelegde haring in sherry, ...



Heerlijke desserts op pagina 7.

Blader verder en laat je smaakpapillen betoveren door onze zoete meesterwerken. Laat het genieten beginnen!

APERERO TIME DEEL 2

WARME HAPJES

WARME HAPJES BOX

€ 8,00 p.p.

Voor in de oven

- Bruschetta met spinazie, zongedroogde tomaat en parmesan
- Minicroque met truffel en mozzarella
- Provençaals ajuintaartje
- Ratteardappeltje met grijze garnalen, zure room en makreelkaviaar

FRITUUR HAPJES

Per stuk te verkrijgen

Huisbereid garnaalkroketje € 2,50

Gefrituurde schartong

met verse tartaar € 2,00

Groentennestje met currydip € 2,00

Nobashigarnaal in panko en currydip € 2,00

Kaasballetje € 2,00

KIDS HAPJESBOX

€ 6,50 p.p.

- Mini pizza
- Mini burgertje
- Kippenvleugeltje
- Worstebroodje

OESTERS per stuk

Gegratineerde oester € 3,50



But
first
Champagne

Een magisch begin van aperitieven!

Het begint met een tinkelend geluid van kristal tegen kristal, een glimlach die zich verspreidt en het rustgevende gevoel van een glas dat warmte brengt in je handen. Het is het moment waarop de wereld buiten vervaagt en de sfeer binnen warm en bruisend wordt. Een blik, een lach, een oprecht 'proost' vullen de kamer terwijl het geluid van klinkende glazen een symfonie van vriendschap wordt. De tafel staat vol met verrukkelijke lekkernijen, een assortiment van smaken en texturen die wachten om ontdekt te worden.

Het is een tijd van genieten zonder haast, waar elke hap een verhaal vertelt en elk slokje een herinnering creëert. In dit betoverende moment komen vrienden samen, delen ze verhalen en smaken, en worden nieuwe vriendschappen gesmeed. Het aperitief is niet alleen een start van een culinaire reis, maar ook een viering van het samenzijn, van warmte en van het goede leven. Laten we proosten op deze magische overgang van de dag naar de avond, op de vreugde van het ontdekken en op de tijdloze gezelligheid die alleen aperitieven kan brengen. Op dit moment van betovering, laten we de wereld even vergeten en genieten van het hier en nu.



Hoofdgerechten à la carte op p. 6-7

Een uitgelezen selectie die elke smaakpapil verwent. Laat je verwennen en geniet van een onvergetelijke eetervaring!

Life is
the
Oyster
for WHICH
LOVE IS
THE
"PEARL"

WHAT'S ON THE MENU?

MENU GENIETEN

◆ € 42,00 p.p.

Dit menu is gemaakt voor een diner aan tafel, kan aangevuld worden met 1 of meerdere hapjesbox(en)

- **Huisbereide terrine van wild** met z'n garnituren



- **Butternut crèmesoep** met chorizo snippers en curryroom



- **Parelhoenfilet crème sherry**
Gekarameliseerd witloof
Warme appel met airellen
Wildeman peer in rode wijn
Savooi met spekjes à la crème
Knolselderpuree
8 verse kroketjes

Dessert niet inbegrepen.
Kies je dessert à la carte op p 5.



Foto: Waldorf cannelloni van rammenas-haring



Foto: Vitello tonato met aardpeer



Foto: Gebakken pladijs met saffraanjus, pletaardappel en karnemelk

MENU DEGUSTEREN

◆ € 53,00 p.p.

Bij deze menu hoeft je niet aan tafel te gaan, alles is geleverd op bordjes en schaalte met uitzondering van het hoofdgerecht. Het is aangewezen dit menu aan te vullen met een apérobox.

- **Gegratineerde oester**



- **Waldorf cannelloni** van rammenas-haring



- **Vitello tonato** met aardpeer



- **Gebakken pladijs** met saffraanjus, pletaardappel en karnemelk



- **Hertenkalffilet "Grand Veneur"**
Gekarameliseerd witloof
Gepoft appeltje-airellen
Wildemanpeer in rode wijn
Savooi met spekjes à la crème
Knolselderpuree
8 verse kroketjes

Dessert niet inbegrepen.
Kies je dessert à la carte op p 5.

MENU VEGGIE



◆ € 45,00 p.p.

Deze menu is volledig vegan en lactosevrij.

- **3 groentendips** met huisbereide crackers



- **Pittig gekruide pompoensoep**



- **Fregola à la puttanesca** met artisjok, kappertjes en olijven



- **Vegetarisch stoofpotje**
Herfstgroentjes
Gepofte appel met airellen
Knolselderpuree
Wildemanpeertje in rode wijn
Gekarameliseerd witloof
8 verse kroketjes



- Optioneel dessert
Vegan tiramisu ◆ + €5,00



Foto: Huisbereide terrine van wild met z'n garnituren



MENU KIDS

◆ € 20,00 p.p.

Op kindermaat

- **Tomatensoep met balletjes**



- **Parelhoenfilet appelmoes met kroketjes**



- **Kleine chocolademousse**



**Eten brengt
mensen samen.**

FEESTBUFFET

KOUD FEESTBUFFET

€ 45,00 p.p.

Vanaf 6 personen

- Wildpastei en foie met confijten
- Parmaham met meloenknikkers
- Opgevuld eitje
- Hamrolletjes met asperge
- Gebakken rosbeef en kalfsfilet
- Rundscarpaccio
- Geroosterde kippenapéro met pilafrijst
- Gerookte vissoorten
- Zalm belle vue
- Tomaat-garnaal
- Pastasalade met scampi
- Genappeerde tong
- Pêche met tonijn
- Cocktail van zeevruchten
- Variatie van groentjes
- Koude aardappelsalade
- Diverse koude sausjes
- Extra: halve zeekreeft belle vue (+20€)



Holidays Got You Hangry?

Wij regelen het eten, jij geniet! Ontdek onze heerlijke opties in deze krant voor een zorgeloos feest! Sfeer, gezelligheid, en smaak, dat zijn onze ingrediënten voor de perfecte feestdagen.



Afhaalmomenten

Nieuwsgierig naar wanneer je jouw heerlijke bestelling kunt ophalen? Blader snel naar de laatste pagina van onze menukaart en vind alle details over onze afhaalmomenten.

Jouw smaak jouw keuze

Bij Taverlani vieren we niet alleen de feestdagen; we brengen ze tot leven! Met de sprankelende magie van nieuwjaar en de betoverende gloed van de feestdagen in ons hart, creëren we niet zomaar gerechten, maar onvergetelijke culinaire ervaringen.

Stel je een nieuwjaarsfeest voor waar je gasten zich verliezen in een wereld van smaken - een betoverende dans van kruiden, een symfonie van texturen. Of het nu gaat om een sprankelende champagnebrunch, een vorstelijk kerstdiner of een knallende nieuwjaarsborrel, onze gerechten beloven een smakelijke reis door de feestdagen.

Bij Taverlani begrijpen we dat feesten draait om samenzijn, genieten en herinneringen creëren. Daarom nemen wij de stress uit het organiseren, zodat jij je kunt concentreren op wat echt belangrijk is: het delen van lachende gezichten, warme knuffels en betekenisvolle momenten.

Dus, laat ons je gids zijn door de culinaire wonderen van de feestdagen. Samen toosten we op nieuwjaar, delen we liefde tijdens Kerstmis en vieren we het leven met elke hap en slok. Maak van deze feestdagen een herinnering om te koesteren, met Taverlani aan je zijde. Proost op een onvergetelijke feesttijd!



Eenvoudig bestellen via mail

Stuur gewoon een e-mail met uw keuzes, en wij regelen de rest. Onthoud: zonder bevestiging is er nog geen bestelling. Wacht niet langer, stuur ons uw wensen en laat ons uw evenement transformeren met smakvolle lekkernijen!

► info@taverlani.be

ETEN
ZKT.
MAAG



VOORGERECHTEN À LA CARTE



KOUDE VOORGERECHTEN

Klassieke garnalen cocktail
 € 18,00 p.p.

Huisbereide terrine van ganzenlever
 met confijten en rozijntoast
 € 18,00 p.p.

Halve zee kreeft Belle Vue
 € 25,00 p.p.

WARME VOORGERECHTEN

Huisbereide garnaalkroketten
 € 5,50 per stuk

Huisbereide kaaskroketten
 € 3,50 per stuk

Vispannetje Taverlani
 € 16,00 p.p.

Halve zee kreeft gegratineerd
 met juliennegroentjes
 € 25,00 p.p.



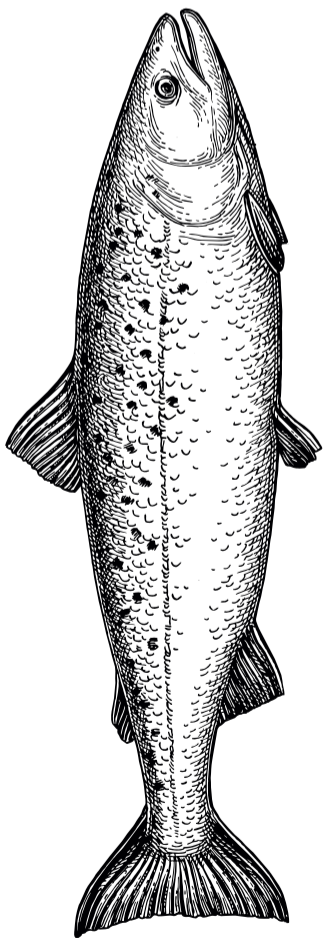
HOOFDGERECHTEN VIS À LA CARTE

VISGERECHTEN

Bouillabaisse met 4 soorten vis,
 rouille, gemalen kaas, toasten,
 safranroom, fijne groentjes
 en garnalen
 € 30,00 p.p.

Vispan Taverlani met beurre blanc
 en preipuree
 € 20,00 p.p.

Volledige zee kreeft gegratineerd
 met juliennegroentjes
 € 45,00 p.p.

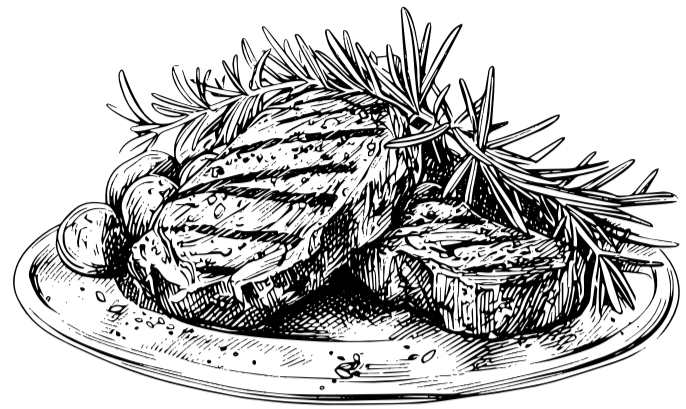


Verse Vis: Een zee van smaak in je bord!

Stap binnen in een wereld van gastronomische verfijning met onze bouillabaisse, een smaakvolle vissoep die doordrenkt is met de aroma's van de zee. Elke lepel biedt een reis langs de kustlijn, waar de zilte zeebries en de warmte van de mediterrane zon samenkomen in een verrukkelijke kom soep. Of laat je verrassen door

ons vispannetje, een kunstwerk van culinaire creativiteit waarin malse visfilets worden omhuld door een zijdezachte saus, verrijkt met kruiden en specerijen. Deze hartverwarmende delicatessen belichaamt de essentie van comfortfood en brengt de geuren en smaken van de zee rechtstreeks naar je tafel. Voor de liefhebbers van verfijnde

smaken biedt onze selectie zee kreeften een ongeëvenaarde ervaring. Onze chef-koks bereiden deze koninklijke schaaldieren met uiterste precisie, waardoor hun natuurlijke zoetheid en tederheid behouden blijven. Elke beet in het sappige, malse vlees is een viering van de overvloed van de oceaan en de kunst van het culinaire vakmanschap.



HOOFDGERECHTEN VLEES À LA CARTE

VLEESGERECHTEN

Varkenswangetjes in bruin bier
 € 20,00 p.p.

Kalkoen archiduc
 € 20,00 p.p.

Fazant fine champagne
 € 25,00 p.p.

Wildstoofpotje van hert
 € 25,00 p.p.

Filet van parelhoen crème sherry
 € 25,00 p.p.

Filet van hertenkalf
 Grand veneur
 € 28,00 p.p.

Opgevulde Bressekip
 met sinaasjus (5 personen)
 € 110,00

Opgevulde kalkoen
 met sinaasjus (10 personen)
 € 200,00

Alle hoofdgerechten met vlees zijn voorzien van volgende garnituren per persoon.

- Gekarameliseerd witloof
- Gepoft appeltje-airellen
- Wildemanpeer in rode wijn
- Savooi met spekjes à la crème
- Knolselderpuree
- 8 verse kroketjes

Opgevulde kalkoen

De kalkoen kan ook warm besteld worden! Opgevulde kalkoenen zijn enkel verkrijgbaar op 24, 25 en 31 december en haal je best af net voor sluitingstijd. We geven telkens bijgerechten voor 5 of 10 personen. Extra garnituur = € 5 p.p.

DESSERTS À LA CARTE

Tiramisu new style
 € 8,00 p.p.

Citroen-passie-mango
 € 6,00 p.p.

Dessertbord Antoinette
 € 8,00 p.p.

Crème brûlée
 € 6,00 p.p.

Chocolademousse
 € 6,00 p.p.



De Vreugde van desserts

Desserts vormen de zoete kers op de taart van elke maaltijd, een culinair avontuur dat de zintuigen betovert en harten veroverd. Deze smakelijke creaties zijn meer dan alleen lekkernijen; ze zijn een kunstvorm op zich, een perfecte harmonie van smaken, texturen en aroma's. Desserts zijn ook een uitdrukking van creativiteit en innovatie in de culinaire wereld.

Getalenteerde patissiers en thuisbakkers experimenteren met smaken en technieken, waardoor er steeds nieuwe en opwindende desserts ontstaan. Of het nu gaat om een verfijnde pâtisserie of een eenvoudige, ambachtelijke lekkernij, desserts hebben de kracht om ons te verrassen en te verleiden. Laten we daarom samen proosten op de verrukkelijke wereld van desserts, waar

elke hap een nieuwe sensatie is en waar creativiteit en smaak samenkomen om een onvergetelijke ervaring te creëren. Of het nu een alledaagse traktatie is of een speciale verwenning, desserts brengen vreugde, geluk en vooral, een zoete tevredenheid.

Bon
appetit!

Taverlani wenst jullie smakelijk eten en prettige feestdagen!

good
friends

good
wines


good
food

good
times



BESTELLINGEN

 Bestellen kan enkel via mail:
 info@taverlani.be

 **Opgelet:** U ontvangt
altijd een bevestigingsmail.
Zonder bevestigingsmail is
er geen bestelling.

AFHALINGEN

Alle gerechten uit deze folder
zijn af te halen en zonder bediening.

Afhaalpunt

Rapaertstraat 7-9, 8020 Hertsberge

Waarborg

€ 50 waarborg per bestelling

GELIEVE CASH TE BETALEN AUB

AFHAALMOMENTEN

Zaterdag 23/12 van 16.00 u tot 18.00 u

Zondag 24/12 van 10.00 u tot 16.00 u

Maandag 25/12 van 9.00 tot 12.00 u

Zaterdag 30/12 van 16.00 u tot 18.00 u

Zondag 31/12 van 10.00 u tot 16.00 u

Maandag 01/01: van 10.00 u tot 12.00 u

TERUGGAVE

Dinsdag 2/01 van 8.00 u tot 12.00 u

Woensdag 3/01 van 8.00 u tot 12.00 u

Donderdag 4/01 van 8.00 u tot 12.00 u

Vrijdag 5/01 van 8.00 u tot 12.00 u

6 en 7 januari zijn we gesloten

