



taverlani
—catering

‘25-’26

Afhaalfolder voor de feestdagen

APÉRO

KOUDE HAPJES

TAPASPLANK

🍷 € 65,00 per plank

Voor 6 à 8 personen

Rijkelijk gevulde langwerpige tapasplank
zoals jullie van ons gewoon zijn.

APERITIEFBORDJE

🍷 € 15,00 p.p.

Voor 1 persoon

Een bordje met 5 verzorgde hapjes.

- Breydelhammousse met portogelei
- Tompouce van gerookte paling
- Gekruide scampi prikker
- Brioche witte pens en kweepeerchutney
- Soesje met cheddarcrème



WARMER HAPJES

WARMER HAPJES BOX

♦ € 8,00 p.p.

Voor in de oven

- Huisbereid worstenbroodje
- Minicroque met truffel en mozzarella
- Provençaals ajuintaartje
- Kaasoes met Brugse Blomme

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
- Worstenbroodje

OESTERS per stuk

Gegratineerde oester € 3,50



MENU'S

GENIETEN

♦ € 45,00 p.p.

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

- Gerookte zalm "New Style"
- Kreeftencappuccino met saffraanroom
- Parelhoenfilet crème sherry
- **OF**
- Gevulde kwartel | druif | cognac
Gekarameliseerd witloof
Gepoft appeltje-aiellen
Wildeman peer in rode wijn
Knolselderpuree
6 verse kroketjes

Dessert niet inbegrepen. Maak je keuze bij het hoofdstuk "Desserts".

KIDS

♦ € 20,00 p.p.

Op kindermaat

- Tomatensoep met balletjes
- Kip met appelmoes en kroketjes
- Kleine chocolademousse

DEGUSTEREN

♦ € 53,00 p.p.

Bij dit menu hoeft u niet aan tafel te gaan. Alles is geleverd op bordjes met uitzondering van het hoofdgerecht. Het is aangewezen dit menu aan te vullen met een apérobox.

- Zalm Gravad Lax
- Cannelloni van butternut met gerookte eend
- Gebakken griet met risotto
boschampignons | strandkrabbenjus
- Hertenkalfje "Grand Veneur"
- **OF**
- Wilde fazant
Gekarameliseerd witloof
Gepoft appeltje-aiellen
Wildeman peer in rode wijn
Knolselderpuree
6 verse kroketjes

Dessert niet inbegrepen. Maak je keuze bij het hoofdstuk "Desserts".

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

KOUD

Klassieke garnalen cocktail

♦ € 18,00 p.p.

Huisbereide terrine van ganzenlever
met confijten en rozijnentost

♦ € 18,00 p.p.

Halve zeekreeft Belle Vue

♦ € 30,00 p.p.

WARM

Huisbereide garnaalkroketten

♦ € 5,50 per stuk

Huisbereide kaaskroketten

♦ € 3,50 per stuk

Vispannetje Taverlani

♦ € 16,00 p.p.



HOOFDGERECHTEN

VIS

Bouillabaisse met 4 soorten vis, rouille, gemalen kaas, toasten, saffraanroom, fijne groentjes en garnalen

🍷 € 30,00 p.p.

Vispan Taverlani met beurre blanc en preipuree

🍷 € 22,00 p.p.



VLEES

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 kwartel

🍷 € 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-aiellen
- Wildeman peer in rode wijn
- Knolselderpuree
- 6 verse kroketjes

Opgevulde kalkoen

De kalkoen/kip 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.

BUFFET

KOUD FEESTBUFFET

🍷 € 50,00 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 zee kreeft belle vue (+€20)

DESSERTS

Citroentaart met meringue

🍷 € 8,00 p.p.

Crème brûlée

🍷 € 8,00 p.p.

Sabayon Glacé met Amarena-kers

🍷 € 8,00 p.p.

Dessertbord Antoinette

🍷 € 8,00 p.p.

Chocolademousse

🍷 € 8,00 p.p.





**Taverlani wenst
jullie smakelijk eten
en prettige feestdagen!**

BESTELLINGEN



Bestellen kan enkel via mail:



welkom@taverlani.be



Opgelet: u ontvangt altijd een bevestigingsmail. Zonder bevestigingsmail is er geen bestelling. De ontvangst van deze bevestiging kan enkele dagen duren.

AFHAALMOMENTEN

Zaterdag 20/12 van 10.00 u tot 12.00 u

Zondag 21/12 van 10.00 u tot 12.00 u

Woensdag 24/12 van 13.00 u tot 17.30 u

Donderdag 25/12 van 10.00 u tot 12.00 u

Vrijdag 26/12 van 10.00 u tot 12.00 u

Zaterdag 27/12 van 10.00 u tot 12.00 u

Zondag 28/12 van 10.00 u tot 12.00 u

Woensdag 31/12 van 13.00 u tot 17.30 u

AFHALINGEN

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

Afhaalpunt

Rapaertstraat 7-9, 8020 Hertsberge

Waarborg

€ 50 waarborg per bestelling

TERUGGAVE

Vrijdag 26/12 van 10.00 u tot 12.00 u

Zaterdag 27/12 van 10.00 u tot 12.00 u

Zondag 28/12 van 10.00 u tot 12.00 u

Woensdag 31/12 van 13.00 u tot 17.00 u

Maandag 5/01 van 8.00 u tot 12.00 u

Dinsdag 6/01 van 8.00 u tot 12.00 u

Vrijdag 9/01 van 8.00 u tot 12.00 u

Zaterdag 10/01 van 8.00 u tot 12.00 u

www.taverlani.be