



taverlani
— catering

‘22-‘23

Afhaalfolder voor
de feestdagen

Koude hapjes

Fingerfoodbox

Per 4 personen

€ 20,00

Per box

Tzatziki van komkommer met limoen
Tomatade met parmesan en sesam
Huisbereide aubergine dip Oosters getint
Voldoende crackers
10 huisbereide bladerdeegsticks
(parmezaan-paprika)
20 huisbereide kaaskoekjes

Tapasplank

Voor 6 à 8 personen

€ 54,00

Per plank

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

3 soorten tapenades met
huisbereide crackers en kaaskoekjes
Quiche Lorraine
Wildpaté met toast en ajuinconfituur
Rillettes
Dipgroentjes met sausje
Krokante sushi
Mix van gerookte Italiaanse vleessoorten
Tête de Moine en Fleuron de Bruges
Kippenvleugeltjes
Zongedroogde tomaatjes en olijfjes
Opgelegde haring in sherry

Aperitiefbordje met 5 hapjes

€ 12,00

prijs p.p.

Mini tomaat garnaal met kruidenmayo
Huisbereide brioche met rillettes
Pompoencake met geitenkaas en pistache
Gebrande coquille "Provençaalse wijze"
Krokante scampi Ostendaise

Oesters

prijs per stuk

Fines De Claires € 2,50
Gillardeaux € 3,00
TOPPER Gegratineerde Champagneoesters € 3,50
NIEUW Oosterse oester met aubergine € 3,50

Apéro

Warme hapjes

Warme hapjesbox

Voor in de oven

€ 8,00

Per p.p.

Bruschetta met spinazie, zongedroogde
tomaat en parmesan
Mini-croque met truffel en mozzarella
Spiraal van gerookte zalm en pesto
Ratte-aardappeltje met grijze garnalen,
zure room en makreelkaviaar

Frituur hapjesbox

Voor in de fritusetel

€ 11,00

Per p.p.

Garnaalkroketje
Gefrituurde schartong met verse tartaar
Groentennestje met currydip
Nobashi garnaal in panko met currydip
Kaasballetje

Kids hapjesbox

Voor in de oven

€ 6,50

Per p.p.

Mini pizza
Mini burgertje
Kippenvleugeltje
Worstenbroodje

À la carte

Voorgerechten koud

Prijs p.p.

Klassieke garnalen cocktail	€ 16,00
Huisbereide terrine van ganzenlever met confijten en rozijnentost	€ 17,00
Halve zee kreeft Belle Vue	€ 23,00
Tartaar van Gravad lax zalm met cruditeiten en geconfijte groenten	€ 15,00
Rundscarpaccio Taverlani met ganzelevercruel	€ 14,00
Kalfstartaar "Vitello Tonato style" met truffelcrème	€ 18,00

Soep *(Halve liter per persoon)*

Prijs p.p.

Tomatenroomsoep	€ 4,00
Kruidige pompoensoep	€ 4,50
Witloofsoepje met garnalen	€ 6,00
Kreeftenbisque	€ 8,00
Waterkerssoep met gerookte paling	€ 7,00

Voorgerechten warm

Prijs p.p.

Huisbereide garnaalkroketter	€ 4,50 <i>per stuk</i>
Huisbereide kaaskroketter	€ 3,00 <i>per stuk</i>
Bouillabaisse met 4 soorten vis, rouille, gemalen kaas, toosten, saffraanroom, fijne groenten en garnalen	€ 22,00
Vispannetje "Taverlani" met beurre blanc en preipuree	€ 16,00
Halve zee kreeft gegratineerd met juliennegroentjes	€ 25,00

Hoofdgerechten vis

Prijs p.p.

Paling in de room of in't groen met fijne frietjes	€ 25,00
Vispannetje Taverlani met beurre blanc en preipuree	€ 20,00
Bouillabaisse met 4 soorten vis, rouille, gemalen kaas, toosten, saffraanroom, fijne groentjes en garnalen	€ 27,00
Volledige zee kreeft gegratineerd met juliennegroentjes met pilavrijst	€ 50,00

Hoofdgerechten vlees

Prijs p.p.

Kalkoen archiduc	€ 17,00
Varkenswangetjes in bruin bier	€ 18,00
Fazant fine champagne	€ 20,00
Wildstoofpotje van hert	€ 21,00
Filet van parelhoen crème sherry	€ 20,00
Filet van hertenkalf Grand Veneur	€ 24,00
Bressekip opgevuld met sinaasjus (5 personen)	€ 100,00
Opgepulde kalkoen met sinaasjus (10 personen)	€ 200,00

Alle vlees-hoofdgerechten zijn voorzien van: gekarameliseerd witloof, peertje in de wijn, veenbessen, selderpuree, savooi met spekjes, warme appel en 8 verse kroketter p.p.

De kalkoen kan ook warm geleverd worden! Opgepulde 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

€ 45,00

Prijs p.p.

Opgelet: beperkt aantal
te verkrijgen!

NIEUW Terrine van fazant met gepekeld groenten

NIEUW Breydelhammousse met toasten

Parmaham met meloenknikkers

Opgevuld eitje

Hamrolletjes met asperge

Gebakken rosbief en kalfsfilet

Geroosterde kippenapero met pilavrijst

Gerookte vissoorten

Zalm Belle Vue

Tomaat-garnaal

Pastasalade met scampi

Peche met tonijn

Cocktail van zeevruchten

Variatie van groentjes

Koude aardappelsalade

Diverse koude sausjes

Optioneel:

Halve zee kreeft Belle Vue (+ € 23)



Desserts

Crumble van hazelnoot, rabarber en
rode vruchten € 6,00 p.p.

TOPPER Huisdessert op basis van
citrusvruchten, yoghurt en
witte chocolade € 8,50 p.p.

Huisbereide chocolademousse € 6,00 p.p.

Crème brûlée bourbon vanille € 6,50 p.p.

Sabayon glacé met krieke en
meringue italienne € 6,00 p.p.

Menu's

Serveerbaar in walking dinner style
wanneer men kiest voor
wildstoofpotje als hoofdgerecht.

Winter Menu

Vanaf 2 personen

Tartaar van **Gravad Lax zalm** met
cruditeiten en geconfijte groenten



Waterkerssoep
met gerookte paling



Parelhoenfilet crème sherry
met gekarameliseerd witloof,
warme appel met airellen,
Wildeman peer in rode wijn,
savooi met spekjes à la crème,
knolselderpuree en
8 verse kroketjes

Dessert (optioneel)

Sabayon glacé
met krieke en meringue italienne

€ 38 zonder dessert
€ 42 met dessert

Wild Menu

Vanaf 2 personen

Tartaar van Kalf "Vitello Tonato"
Met truffelcrème

Carpaccio van langoustines
met bloemkoolcrème en chips
van schorseneren

Kreeftenbisque
met saffraanroom



Hertenkalf Grand Veneur
OF Wildstoofpotje
met gekarameliseerd witloof,
warme appel met airellen,
Wildeman peer in rode wijn,
savooi met spekjes à la crème,
knolselderpuree en
8 verse kroketjes

Dessert (optioneel)

Huisdessert op basis van citrusvruchten,
yoghurt en witte chocolade

€ 48 zonder dessert
€ 52 met dessert

In deze menu's zijn geen apérohapjes inbegrepen. Indien gewenst kun je deze afzonderlijk bijbestellen. Zie pagina Apéro.



Menu's

Veggie Menu

100% Vegan

3 groentendips met crackers
Vegetarisch **loempiaatje**
Groentennestje met currydip



Carpaccio van rode biet
met kruidendressing



Witloofsoepje



Groentetajine
met kikkererwten en fregola

Dessert (optioneel)

Vegan tiramisu

€ 45 zonder dessert

€ 50 met dessert

Kids Menu

Worstenbroodje

Garnaalkroketje

Mini pizza

Mini burgertje



Tomatensoep



Vol-au-vent
met frietjes



Chocolademousse

€ 26

Inclusief dessert



taverlani
—catering

BESTELLINGEN

Bestellen graag via mail: info@taverlani.be.

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

Afhalingen zijn mogelijk op volgende data

Vrijdag 23/12 van 16.00 u tot 18.00 u

Zaterdag 24/12 van 12.00 u tot 16.00 u

Zondag 25/12 van 9.00 tot 12.00 u

Vrijdag 30/12 van 16.00 u tot 18.00 u

Zaterdag 31/12 van 12.00 tot 16.00 u

ZONDAG 1 JANUARI DOEN WE GEEN AFHALINGEN

GELIEVE CASH TE BETALEN AUB

www.taverlani.be

good
friends

good
wines

good
food

good
times

