taverlani

AFHAALFOLDER VOOR DE FEESTDAGEN **2026–2027**



Apéro
Verfijnde hapjes en kleine smaakmakers om gezellig mee te starten. **p.3**

Menu's
Een volledig menu, zorgvuldig samengesteld en klaar om thuis van te genieten. **p.5**

À la carte
Kies vrij uit onze gerechten en combineer precies zoals jij het wilt. **p.9**

Buffet
Een rijk en gevarieerd aanbod om samen van te genieten met familie of vrienden. **p.11**

Desserts
Heerlijke desserts en zoete verwennerijen als perfecte afsluiter. **p.11**

Eat, drink & be merry.



SAMEN MAKEN WE ER IETS BIJZONDERS VAN.

De eindejaarsperiode draait om samen zijn, genieten en tijd maken voor elkaar. En daar dragen wij met veel plezier ons steentje aan bij.

Ook dit jaar hebben we een feestelijk aanbod samengesteld met gerechten die met zorg, liefde en vooral veel goesting worden bereid. Van een gezellige apero tot een uitgebreid feestmaal en iets zoets om mee af te sluiten: wij zorgen voor het eten, zodat jullie vooral kunnen genieten.

Bedankt om ook tijdens deze feestdagen voor ons te kiezen. Het doet ons telkens opnieuw plezier om een stukje van jullie kerst- en nieuwjaarsmomenten te mogen verzorgen.

We wensen jullie warme, smakelijke en vooral heel fijne feestdagen!

Evi Delphine

Jenny

Apéro.

Om de feestavond stijlvol te beginnen

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.

- Kruidenpannenkoek | secreto
- Mangosalade | grijze garnalen
- Huisbereide brioche | rillette
- Gerookte forelmousse | rivierkreeft
- Pompoencake | geitenkaas | gemarineerd mosterdzaad



Apéro.

Om de feestavond stijlvol te beginnen



WARME HAPJES

WARME HAPJES BOX

€ 8,00 p.p.

Voor in de oven

- Huisbereid worstenbroodje
- Minicroque met truffel en mozzarella
- Provençaals ajuintaartje
- Kaassoes 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.

Samengesteld voor een zorgeloze feesttafel





MENU

GENIETEN

€ 48,00 p.p.

Kabeljauw
kruidenkorst | risotto
boschampignions | beurre blanc

Pompoencrème
saffraanroom | chorizosnippers

Parelhoenfilet

OF

Hertenstoofpotje

Met gekaramelliseerd witloof | gepofte appel-aardpeer | airellen | wildemanpeer in rode wijn | knolselderpuree en 6 verse kroketjes.

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

Menu's.

Samengesteld voor een zorgeloze feesttafel





MENU

DEGUSTEREN

€ 58,00 p.p.

De 2 voorgerechten worden geleverd op bordjes.
De soep en het hoofdgerecht worden warm geserveerd.

Gemarineerde zalm
aardappelterrine | mierikswortelddressing

Vitello tonnato
saffraanroom | chorizosnippers

Aardpeersoep
prei | venkel | gegrilde coquille

Hertenkalffilet "Grand Veneur"

OF

Wilde fazant

Met gekaramelliseerd witloof | gepofte appel-aardpeer | airellen | wildemanpeer in rode wijn | knolselderpuree en 6 verse kroketjes.

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

Menu's.

Samengesteld voor een zorgeloze feesttafel

MENU

KIDS

€ 25,00 p.p.

Op kindermaat

Tomatensoep met balletjes

Kip met appelmoes en kroketjes

Kleine chocolademousse







Soepen.

Warm en feestelijk



POMPOENSOEP
€ 4,50 p.p.

saffraanroom | chorizosnippers

TOMATENSOEP MET BALLETJES
€ 4,50 p.p.

KREEFTENBISQUE
€ 6,50 p.p.

À la carte.

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Klassieke garnalen cocktail
€ 18,00 p.p.

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

Halve zeekreeft Belle Vue
€ 30,00 p.p.

WARME VOORGERECHTEN

Huisbereide garnaalkroketten
€ 5,50 per stuk

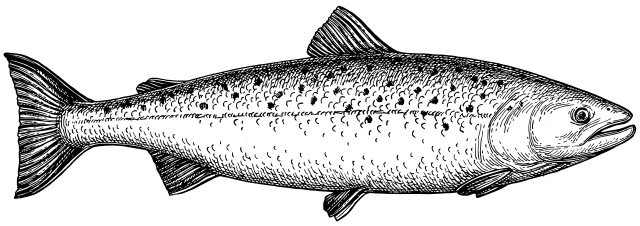
Huisbereide kaaskroketten
€ 3,50 per stuk

Vispannetje Taverlani
€ 16,00 p.p.



À la carte.

Hoofdgerechten





VISGERECHTEN

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.

GEVOGELTE OM TE DELEN

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

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

Belangrijk bij bestelling
Gelieve te vermelden of u de Bressekip of opgevulde kalkoen rauw of warm wenst af te halen. Warme bestellingen dienen in het laatste uur van het afhaalmoment opgehaald te worden.

Extra garnituur = € 5 p.p.

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 kwartel
€ 28,00 p.p.

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

- Gekarameliseerd witloof
- Gepoft appeltje-airellen
- Wildeman peer in rode wijn
- Knolselderpuree
- 6 verse kroketjes

Buffet.



KOUD FEESTBUFFET

- Wildpastei / foie
- Parmaham
- Eitje
- Hamrolletjes
- Rosbief en kalfsfilet
- Rundscarpaccio
- Kippenapéritief
- Gerookte vis
- Zalm Belle Vue
- Tomaat-garnaal
- Scampi-pasta
- Tonijn
- Zeevruchtencocktail
- Groenten, aardappelsalade en sauzen
- Supplement halve zeekreeft belle vue (+€20)

€ 50,00 p.p.

Desserts.



Citroentaart met meringue
€ 8,00 p.p.

Crème brûlée
€ 8,00 p.p.

Chocolademousse
€ 8,00 p.p.

Sabayon Glacé met Amarena-kers
€ 8,00 p.p.

Dessertbord Antoinette
Crème brûlée | chocolademousse | opgevuld flensje | grootmoeders petit-beurretaart | mini-Tropézienne
€ 12,00 p.p.

Bestellen & praktisch.

Bestellen

Bestellen kan enkel via mail:
welkom@taverlani.be

Afhalingen

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

Afhaalpunt

Rapaertstraat 7-9, 8020 Hertsberge

Waarborg

€ 50 waarborg per bestelling

OPGELET!

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

AFHAALMOMENTEN

Donderdag 24/12/2026	12.00 - 16.00 u
Vrijdag 25/12/2026	10.00 - 12.00 u
Zaterdag 26/12/2026	10.00 - 12.00 u
Donderdag 31/12/2026	12.00 - 16.00 u

WARME BRESSEKIP & KALKOEN

Donderdag 24/12/2026	15.00 - 16.00 u
Vrijdag 25/12/2026	11.00 - 12.00 u
Zaterdag 26/12/2026	11.00 - 12.00 u
Donderdag 31/12/2026	15.00 - 16.00 u

TERUGAVE

NA KERST

Maandag 28/12/2026	8.00 - 19.00 u
Dinsdag 29/12/2026	8.00 - 12.00 u

NA NIEUWJAAR

Zaterdag 2/01/2027	8.00 - 12.00 u
Zondag 3/01/2027	8.00 - 12.00 u
Maandag 4/01/2027	8.00 - 19.00 u
Dinsdag 5/01/2027	8.00 - 12.00 u

Gelieve het materiaal tijdens deze teruggavemomenten terug te brengen. Na afloop van deze momenten vervalt de waarborg.

good
friends

good
wines

good
food

good
times

taverlani
catering