



taverlani
—catering

'24-'25

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.

- Brioche met rillettes
- Panna cotta gerookte paling
- Focaccia, olijf en chorizo
- Spicy scampi met tomaat-paprika
- Spaanse albondiga met dip

FINGERFOODBOX

🍷 € 25,00 per box

Voor 4 personen

Deze box bevat 3 tappenades:

- Tzatziki, komkommer en limoen
- Tomatade met parmesan en sesam
- Butternut-hummusdip

Voldoende crackers

10 huisbereide bladerdeegsticks

20 huisbereide kaaskoekjes



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 pankoen 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



À LA CARTE

VOORGERECHTEN

KOUD

Klassieke garnalen cocktail

🍷 € 18,00 p.p.

Huisbereide terrine van ganzenlever
met confijten en rozijntoast

🍷 € 18,00 p.p.

Halve zee kreeft 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.

Opgepulde Bressekip met sinaasjus (5 personen)

🍷 € 110,00

Opgepulde 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
- Savooi met spekjes à la crème
- Knolselderpuree
- 8 verse kroketjes

Opgepulde kalkoen

De kalkoen/kip kan ook warm besteld 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.



MENU'S

GENIETEN

♦ € 42,00 p.p.

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

- **Zalm Gravad Lax**
met z'n garnituren
- **Butternutcrème**
en kruidenroom
- **Parelhoenfilet crème sherry**
Gekarameliseerd witloof
Gepoft appeltje-aiellen
Wildeman peer in rode wijn
Savooi met spekjes à la crème
Knolselderpuree
8 verse kroketjes

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

KIDS

♦ € 20,00 p.p.

Op kindermaat

- **Tomatensoep met balletjes**
- **Parelhoenfilet 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.

- **Carpaccio van coquilles met truffel**
- **Ham-meloen "New Style"**
- **Gemarineerde zalm**
Oosters getint
- **Gebakken tarbot**
met waterkers en gebrande prei
- **Hertenkalffilet "Grand Veneur"**
Gekarameliseerd witloof
Gepoft appeltje-aiellen
Wildeman peer in rode wijn
Savooi met spekjes à la crème
Knolselderpuree
8 verse kroketjes

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

BUFFET

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)

DESSERTS

Sabayon glacé krieken

♦ € 6,00 p.p.

Crème brûlée

♦ € 6,00 p.p.

Dessertbord Antoinette

♦ € 8,00 p.p.

Chocolademousse

♦ € 6,00 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

Vrijdag 20/12 van 16.00 u tot 17.00 u
Zaterdag 21/12 van 10.00 u tot 11.00 u
Zondag 22/12 van 10.00 tot 11.00 u
Dinsdag 24/12 van 10.00 u tot 16.00 u
Woensdag 25/12 van 09.00 u tot 12.00 u
Donderdag 26/12: van 11.00 u tot 12.00 u
Vrijdag 27/12 van 16.00 u tot 17.00 u
Zaterdag 28/12: van 10.00 u tot 11.00 u
Zondag 29/12 van 10.00 u tot 11.00 u
Di 31/12 van 09.00 u tot 16.00 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

GELIEVE CASH TE BETALEN AUB

TERUGGAVE

Woensdag 01/01: **GESLOTEN**

Donderdag 2/01 van 8.00 u tot 12.00 u

Vrijdag 3/01 van 8.00 u tot 12.00 u

Zaterdag 4/01 van 8.00 u tot 12.00 u

Zondag 5/01 van 8.00 u tot 12.00 u

6 en 7 januari zijn we gesloten

www.taverlani.be

Fotografie: © lynndelbeecke.be