

Wijnen

RECEPTIE WIJNEN

CHAMPAGNE ASSAILLY LECLAIRE & FILS 31,00

- Smaak: fris fruitig in de mond met een stevig palet
- Gerecht: receptie, schaaldieren en witte vis

CAVA JAUME SERRA BRUT 10,00

- Smaak: zeer fruitig en heeft een mooie zuurtegraad met aroma van limoen en sinaas
- Gerecht: Aperitief

OPERA 9,50

- Smaak: fris karakter met heerlijk parfum

WITTE WIJNEN

PINOT GRIS 12,00

- Smaak: licht zoete weelderigheid.
- Gerecht: kruidige gerechten, gevogelte, wit vlees en vis

MUSCADET DE SEVRE ET MAINE SUR LIE

"DOMAINE DE LA GRANGE" 11,50

- Afkomst: biologisch gekweekte druiven
- Smaak: fijn fruitig aroma met een nuance van limoen
- Gerecht: schaaldieren en vis

SAUVIGNON ORDALIA 9,00

- Smaak: licht fruitig
- Gerecht: visgerechten en witvlees

RODE WIJNEN

CHATEAU GOUBAU "LES CHARMES" 10,00

- Smaak: mooie volheid in de mond
- Gerechten: rood vlees, wild

BEAUME DE VENISE "CARTE NOIRE" 12,50

- Smaak: zachte volle smaak, aroma's van bosvruchten
- Gerecht: rood vlees, wild

MERLOT SELECTION "JEAN MARCEL" 9,00

- Smaak: intense rode wijn met veel expressief rijp rood fruit
- Eenieder zal deze wijn weten te appreciëren
- Gerecht: witvlees, roodvlees, wild, kaas

Wijn inspireert, wijn maakt gelukkig,
wijn verbreedert, wijn maakt gedachten vrij,
Wijn is dus synoniem voor vrede.

Menu's om af te halen

Geslaagd

Gerookte Schotse zalm met rucola en bieslooksaus



Vissoepje met Noordzeegarnituur



Kalfskroontje met zachte roomsaus
Seizoengroentjes en aardappelgerecht



Huisbereid ijstaartje

42,00 €

Fijn

Slaatje van zalmcocktail en koningsgarnaal



Broccoliroomsoep



Varkenshaasje met preikaassaus
Trio van marktgroenten
Kroketten of aardappelnootjes



Ijsbuche

30,00 €

Gezellig

Gegratineerde visschelp



Kippenborst met archiducsous, groenten en kroketten



Chocolademousse

25,00 €

Menu traiteur

2017-2018

Om een goede organisatie en een vlotte afhaling
te verzekeren, bestel tijdig!

Onze porties per persoon zijn ruim voldoende.
Alle gerechten dienen zelf te worden afgehaald.



'T JAGERSHOF
RESTAURANT - TRAITEUR
FEESTZAAL

Woumenweg 291 - 8600 Woumen
tel / fax (051) 50 01 58

www.jagershof.eu

Feestelijke verwenhapjes

Koude hapjes

Assortiment glaasjes en schaaltes met diverse lekkernijen gemaakt volgens het seizoen 1,90

Warme hapjes

Mini garnaalkroketjes 15.00 / 12stuks
Mini kaaskroketjes 11.50 / 12 stuks
Kippenboutjes met dipsausje 11.00 / 12 stuks

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Gerookte Schotse zalm met rucola en citroencrème 12,00
Krokant slaatje met grijze garnalen 13,00
Fris slaatje met roze zalmalade 10,00
12 maand gerijpte serranoham met meloensalade en mosterdsausje 10,00

Warme voorgerechten

Huisgemaakte garnaalkroketten 4.00 / stuk
Huisgemaakte kaaskroketten 3.00 / stuk
Rivierpaling:
in de room, in 't groen, provencaalse wijze 16.00
Kabeljauwhaasje met krokant korstje op Oostendse wijze 15.00
Scampi van het huis (6st) 13.00
Zalmfilet op vel gebakken met groentensaus 12.00
Schartong gevuld met zalmfilet met garnalensaus 13.00
Gegratineerd vispannetje 12.00
St. Jacobsschelp 12.00
Voorgerechten genomen als hoofdgerecht + 7.00

Soepen

Vissoep met verse vis uit de Noordzee 10.00 / L
Aspergeroomsoep met garnituur enkel seizoen (mei, juni, juli) 7.00 / L
Kervelroomsoep met garnituur 6.00 / L
Heldere bouillon met brunoise van verse tuingroenten 6.00 / L
Tomatenroomsoep 6.00 / L
Dagsoep 5.00 / L

Hoofdgerechten

Kalfskroontje met boschampionssaus 23.00
Lamskroontje met rozemarijnsaus 22.00
Canettes van jonge eend met kriekroomsaus 19.00
Parelhoenfilet op jagerswijze 17.00
Konijnenrug met kruidige roomsaus 16.00
Varkenshaasje archiduc 15.00
Gelardeerd varkenshaasje met provencaalse saus 15.00
Rundstong met madeirasaus 15.00
Kalkoenfilet met kruidenroomsaus 14.00
Varkensgebraad gemarineerd volgens het seizoen 13.00
Varkensgebraad met vleessaus 12.50
Gebakken kippenborst op grootmoeders wijze 11.00

Bij deze hoofdschotels hoort een garnituur van warme seizoengroentjes en keuze uit kroketjes, gratin dauphinois of aardappelnootjes

Desserten

Huisgemaakte jagajijstaart 5.5 p.p
Chocolademousse met garnituur 5.00
Huisgemaakt sorbet 10.00/L
Huisbereid vanilleijs 7,5/L 13.50/2.5L
Huisbereid ijs diverse smaken 9.00/L 16.00/2.5L

Koude buffetten

(niet tijdens de eindejaarsperiode)

Vis-vleesbuffet vanaf 24.00
Visbuffet vanaf 35.00

Wij werken alle dagen op bestelling.
Gelieve 4 dagen en tijdens feestperiodes 7 dagen vooraf te bestellen.
Al deze gerechten zijn speciaal geselecteerd opdat u ze zelf eenvoudig zou kunnen opwarmen en opdienen.
Om deze reden vindt u geen steak, entrecôte in dit deel van de folder.
Het is mogelijk om dagelijks diverse gerechten uit onze kaart van het restaurant af te halen deze worden bereid op het moment zelf en kan u warm meenemen naar huis.
Gelieve bij het doorgeven van uw bestelling te melden of er rekening gehouden moet worden met bepaalde allergenen.

