



AFHAALGERECHTEN EINDEJAARSFEESTEN 2015 - 2016

Om teleurstellingen te voorkomen
Slechts 1 advies :
BESTEL TIJDIG

www.gastrokado.be -



Stationswal 4 ■ 3960 Bree
Tel. 089 46 63 56



2015 - 2016

APERITIEFHAPJES

Quiche Lorraine (ca. 10 cm)	€ 4.85	groot € 23.50/kg
Quiche kreeft & asperges	€ 6.95	groot € 35.50/kg
Hapjes op partyschaal :		
■ Cruditeiten met dipsaus		€ 11.00
■ Tapaspartyplank : assortiment tapas in schaaltes op groot bord (gemarineerde ansjovis, zongedroogde tomaten, olijven, kaasblokjes, salami, kaaskoekjes, cruditeiten)		€ 19.95
■ gebakken gemarineerde scampi's met dipsaus (35 stuks)		€ 37.25
■ mini kippenboutjes met pittige zoet-zure saus (35 stuks)		€ 15.50
Hapjes per 12 verpakt:		
■ mini worstenbroodjes		€ 12.70
■ bladerdeegrolletje met gerookte zalm		€ 14.05
■ bladerdeegrolletje met pesto en parmaham		€ 15.90
■ mini bouché gevuld met kaas		€ 12.70
■ mini bouché gevuld met kip		€ 12.70
■ mini bouché gevuld met garnalen		€ 15.90

KOUDE VOORGERECHTEN

Zalmcocktail	€ 5.95
Parmaham met meloen	€ 9.20
Carpaccio van rundsfilet met truffelvinaigrette en ruccolasalade	€ 13.75
Vitello Tonnato	€ 14.95
Gravad Lax met dille dressing	€ 11.95
Salade van scampis en spekreepjes	€ 12.20
Salade van kreeft met truffelvinaigrette	€ 19.95
Terrine van ganzenlever met portogelei en 2 confituren	€ 16.25
Quinoa met scampi op oosterse wijze en citroengrasdressing	€ 15.95
Al onze voorgerechten zijn voorzien van bijpassende broodjes (1 per persoon)	

SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 4.20/l
Waterkersroomsoep	€ 5.95/l
Crème van boschampignons	€ 5.95/l
Consommé van bosduiven met groentesnippers	€ 7.50/l
Bisque van kreeft	€ 9.95/l



2015 - 2016

TUSSENGERECHTEN

Gegratineerd vispannetje	€ 12.50
Brochette van scampis en kabeljauw met parmaham en venkel	€ 12.95
Ragoût kwartel & boschampignons	€ 12.95
Al onze tussengerechten zijn voorzien van bijpassende garnituren	

HOOFDGERECHTEN VIS

Gebakken zalmfilet met parmezaanpersillade	€ 15.45
Scampi's met fijne groenten	€ 16.95
Zeetongfilets op Normandische wijze	€ 16.95
Kabeljauw op vel gebakken met groene kruidenkorst	€ 22.95
Zeebaars op zuiderse wijze	€ 22.95
Gamba's op Thaise wijze	€ 22.95
1/2 kreeft met verse pasta en champagnesaus	€ 22.95
1/1 kreeft met verse pasta en champagnesaus	€ 40.50

HOOFDGERECHTEN VLEES

Kalkoenfilet met pepersaus	€ 14.95
Varkenshaasje met boschampignons	€ 16.20
Parelhoenfilet met dragonsaus	€ 16.95
Fazantfilet met appel en peperkoek	€ 19.95
Konijnenbout op grootmoederswijze	€ 15.95
Gebakken kalfszwezeriken met truffelsnippers	€ 22.50
Lamscarré met rozemarijn	€ 20.95
Hazenrugfilet 'Grand Veneur'	€ 20.50
Hertenfilet met bosvruchten	€ 22.50

Al onze gerechten zijn voorzien van groenten- en aardappelgarnituren.



2015 - 2016

VEGETARISCHE GERECHTEN

Quinoa met groenten, munt en koriander	€ 11.95
Volkorenpasta met wokgroenten	€ 8.25
Aubergine gevuld met bulgur en feta	€ 12.25

PASTAGERECHTEN (per kg)

Pasta met truffel, parmezaansnippers, boschampionns, ruccola en pijnboompitten	€ 16.20
Pasta met kip, champignons, lente-uitjes en groenten	€ 14.75
Pasta met zalm en zachte currysaus	€ 15.85
Oosterse wok met scampi	€ 18.95

KINDERGERECHTEN

Koninginnehapje	€ 7.15
Kipfilet met appeltjes	€ 8.25
Zetongrolletjes met spinazie	€ 8.70

Al onze gerechten zijn voorzien van passende groente- en aardappelgarnituren en worden bereid met uitsluitend dagverse producten.

NAGERECHTEN

Chocolademousse	€ 2.50
Tiramisu met speculoos	€ 2.50
Bosvruchtendessert	€ 2.50
Mousse van Toblerone chocolade	€ 2.50
Trio van dessert: ■ Bavaois van mokka en caramel	
■ Tobleronemousse	
■ Pannacotta met cocos en rode vruchten	€ 7.25

KOUDE BUFFETTEN

VIS-VLEESBUFFET

Tomaat met tonijn	
Gegarneerde schotse zalm	
Terrine van Noordzeevis	
Gebakken kipfilet	
Varkensfiletgebraad	
Parmaham met meloen	
Terrine van vederwild	
Terrine van everzwijn met uienconfituur	
Assortiment groentesalades, sauzen, broodjes (3 per persoon)	€ 23.50 p.p.



2015 - 2016

VISBUFFET

Tomaat met grijze Noordzeegarnalen

Gegarneerde schotse zalm

Gerookte zalm

Gerookte forel

Gerookte paling

Gemarineerde scampi

Gegrilde gamba

Rivierkreeftjes

Pasta met zeevruchten en zongedroogde tomaten

Artisjok gevuld met sneeuwkrab

Terrine van Noordzeevis

Assortiment groentesalades, sauzen, broodjes (3 per persoon)

€ 27.95

Supplement halve kreeft

€ 13.95 /stuk

OESTERS

12 Franse creuse

€ 17.95

Groot assortiment oesters: Carresse, Zeeuwse, Gillardeau, Grevelingen

dagprijs

KAASPLANK

Hoofdschotel (met brood)

€ 12.50

Al onze kaasplanken zijn gegarneerd met fruit en noten

BREUGELSCHOTEL

Assortiment kazen, hespen en paté

gegarneerd met fruit, noten, uienconfituur en brood

€ 15.50



2015 - 2016

ONS AANBOD:

DELICATESSEN
GROENTEN & FRUIT
GEBAK
NEUHAUS PRALINES
WIJNEN EN CHAMPAGNES

PREMIUM GIN SHOP:

GIN TASTING
PARTY ASSISTANCE
HORECA SUPPLIER
BOTANICALS & MORE
MEER DAN 350 SOORTEN GIN EN 45 TONICS

SPECIALE OPENINGSUREN tijdens de feestdagen

Zondag 13/12 open van 9-16u.
Zondag 20/12 open van 9-16u.
Maandag 21/12 open van 9-18u.
Donderdag 24/12 open van 9-18u, afhalen bestellingen van 16-18u.
Vrijdag 25/12 winkel gesloten / enkel afhalen bestellingen van 10-12u.
Zaterdag 26/12 open van 9-17u.
Zondag 27/12 gesloten.
Maandag 28/12 open van 9-18u.
Donderdag 31/12 open van 9-18u, afhalen bestellingen van 16-18u.
Vrijdag 1/1 winkel gesloten, afhalen bestellingen van 11-12u.
Jaarlijks verlof van 2/1 t.e.m. 6/1/2016.

**Het Gastro Kadoteam wenst U en uw familie
fijne eindejaarsfeesten toe en een voorspoedig 2016 !**