



***DE KAT***  
next generation



EINDEJAAR 2017

## == APERTIEFHAPJES ==

*Koude, frituur- en ovenhapjes zijn te verkrijgen op aanvraag*

## == KOUDE VOORGERECHTEN ==

|   |             |
|---|-------------|
| <i>Rundscarpaccio met rucola, parmezaan en basilicum.....</i> | <i>€ 13</i> |
| <i>Rauwe Spaanse ham met meloenballetjes .....</i>            | <i>€ 13</i> |
| <i>Bordje gerookte vis met mierikswortelsausje .....</i>      | <i>€ 13</i> |
| <i>Cocktail met grijze garnalen .....</i>                     | <i>€ 13</i> |

## == WARME VOORGERECHTEN ==

|   |             |
|---|-------------|
| <i>Gegratineerde visschelp .....</i>              | <i>€ 13</i> |
| <i>Scholfilet met mousse van heilbot .....</i>    | <i>€ 11</i> |
| <i>Schartongrolletjes op Oostendse wijze.....</i> | <i>€ 12</i> |

## == SOEPEN ==

|   |                   |
|---|-------------------|
| <i>Tomatenroomsoep met balletjes .....</i>      | <i>€ 5/liter</i>  |
| <i>Butternut soep met paprikasnippers .....</i> | <i>€ 6/liter</i>  |
| <i>Kippenvelouté "Agnes Sorel" .....</i>        | <i>€ 6/liter</i>  |
| <i>Kreeftenbisque met Armagnac .....</i>        | <i>€ 10/liter</i> |

## == HOOFDGERECHTEN ==

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Kalkoenmedaillon met fine champagne .....</i>   | <i>€ 14</i> |
| <i>Gemarineerd gebraad met rozemarijnsaus.....</i> | <i>€ 14</i> |
| <i>Fazantenrollade met grand veneur saus .....</i> | <i>€ 14</i> |
| <i>Speenvarkenfilet met mosterdroom .....</i>      | <i>€ 15</i> |
| <i>Eendenborst met sinaasappelsaus .....</i>       | <i>€ 16</i> |
| <i>Hertenragout .....</i>                          | <i>€ 17</i> |
| <i>Hertenfilet met poivradesaus .....</i>          | <i>€ 22</i> |

*Inbegrepen: bijpassende groentegarnituur en  
aardappelkroketjes (6 stuks) of gratin dauphinois*

## == NAGERECHTEN ==

|   |            |
|---|------------|
| <i>Crème brûlée .....</i>                       | <i>€ 4</i> |
| <i>Chocolademousse .....</i>                    | <i>€ 4</i> |
| <i>Sneeuwmannetje ijs .....</i>                 | <i>€ 5</i> |
| <i>Duo van witte chocomousse en mokka .....</i> | <i>€ 5</i> |
| <i>Hartje van melkchocolade en cassis .....</i> | <i>€ 5</i> |

## == MENU'S ==

---

---

1

*Scholfilet met heilbot en spinazie*  
*Butternutsoep met paprikasnippers*  
*Fazantenrollade met grand veneur*  
*Crème brûlée* € 33

2

*Gegratineerde visschelp*  
*Kippenroomsoep " Agnes Sorel"*  
*Speenvarkenfilet mosterdsaus*  
*Hartje van melkchocolade* € 34

3

*Bordje gerookte vis*  
*Kreeftenbisque*  
*Hertenfilet met poivradesaus*  
*Duo van witte chocomousse en mokka* € 43

## == EENDPANSGERECHTEN ==

---

---

*Gourmetschotel de luxe* € 20/persoon  
*Fondueschotel de luxe* € 18/persoon

*Variatie aan vleessoorten*  
*(extra wild + € 4 pp. / extra vis + € 3 pp),*

*met diverse groentesalades, bereide aardappelen, sausjes.*

## ≡ VLEES- EN/OF VISBUFFET (vanaf 10 personen) ≡

Carpaccio van rund  
Rauwe ham met meloen  
Kippenwit  
Varkensgebraad  
Wildpastei met veenbessenconfituur  
Gekookte ham met asperges  
Tomaat garnaal (+2,5 euro/stuk)  
Tijgergarnalen  
Zalm "En Belle Vue"  
Vismousse met dille  
Tonijn en krab met perzik  
Gerookte zalm, gerookte forel

*Alles met bijhorende salades, pasta, aardappelen en sausjes.*

Enkel vleessoorten € 20 per persoon  
Enkel vissoorten € 26 per persoon  
Vlees - en vissoorten € 29 per persoon

*Buffet vanaf 10 personen.  
Minder dan 10 personen kan per bord.*

## ≡ KOUD VIS- EN VLEESBORD ≡

*Tomaat garnaal, gerookte zalm, gevulde perzik met krab of tonijn, varkensgebraad, ham met meloen, kippenwit, sausjes en aardappelen en groentjes.*

*€ 20 per persoon*

## ≡ HOE BESTELLEN ? ≡ WANNEER BESTELLEN ? ≡

Telefonisch of via mail.  
TEL 0479-96.66.06  
TEL 0477-91.43.28  
Mail : [traiteursteven1@gmail.com](mailto:traiteursteven1@gmail.com)  
Website : [www.feestzaaldekate.be](http://www.feestzaaldekate.be)

kerstperiode -  
tot dinsdag 19 december  
eindejaarsperiode -  
tot dinsdag 26 december

DAGELIJKS DAGSCHOTELS TE VERKRIJGEN

(maandmenu op [www.feestzaaldekate.be](http://www.feestzaaldekate.be))