

# TRAITEURLIJST EINDEJAAR 2021

## BESTELLEN :

- liefst via de webshop [www.pacificeland.be](http://www.pacificeland.be) klik op "Take away"


- per mail op [info@pacificeland.be](mailto:info@pacificeland.be) zeker uw telefoonnummer vermelden aub !

- bellen is de laatste optie 0475/57.82.26 Wij staan graag tot uw dienst.


Gelieve een bak of zak mee te brengen om de gerechten in te vervoeren.

**Alvast prettige feestdagen gewenst van het voltallige Pacific Eiland-TEAM !!**

	AANTAL	SUBTOTAAL
<b>TAPAS BORDJES TELKENS VOOR 2 PERSONEN !</b>		
<b>IRMA PLANK</b> : gerookte zalm, gravlax + dillesaus, oesters, ansjovis, garnaalkroketjes, pladijsreepjes + tartaarsaus, kruidige toast	X	€ 23,00 =
<b>BUTCHERS BLOK</b> : Mangalicaham, Coppa, wild pastei, gebraseerd spek, hennepot, pepersalami, chutney, augurken, rode ui, Tierenteyn mosterd, kruidige toast	X	€ 23,00 =
<b>WARME HAPJES</b>		
Wafeltje van huisgerookte zalm (per stuk)	X	€ 2,00 =
Garnaalkroketjes (5 stuks)	X	€ 12,00 =
<b>SOEPEN</b>		
Dagverse seizoensgroentensoep: witlof – erwten – bouillon, ... (1 liter)	X	€ 8,00 =
Bisque van kreeft – stukken kreeft – groenten – rouille – toastjes (30 cl)	X	€ 15,00 =
<b>VIS VOORGERECHT</b>		
Oesters Fine Claires M3 Franse Creuses uit Bordeaux (geopend, per stuk)	X	€ 2,80 =
Huisbereide ambachtelijke grijze garnaalkroket (80gr)	X	€ 8,00 =
Ambachtelijk gerookte Noorse zalm roosje – toast – ui – peterselie – sla	X	€ 15,00 =
Gemarineerde Noorse zalm Gravlax – dille saus – toast – ui – sla	X	€ 16,00 =
½ Kreeft belle-vue – cocktailsaus & mayonaise – "tomate surprise" – slaatje (met feestdagen)	X	€ 23,00 =
½ Kreeft gegrild – kruidenboter (met feestdagen)		€ 25,00 =
<b>MIJN SPECIALITEIT : AMBACHTELIJK GEROOKTE NOORSE ZALM</b>		
<b>Halve zalmfilet = 5 voorgerechten (vacuüm / niet voorgesneden)</b>	X	€ 25,00 =
<b>Hele zalmfilet = 10 voorgerechten (vacuüm / niet voorgesneden)</b>	X	€ 50,00 =
<b>VLEES VOORGERECHT</b>		
Ganzenleverpastei – vijgenchutney – uienconfituur – brioche (met feestdagen)	X	€ 19,00 =
<b>VLEES HOOFDGERECHTEN</b>		
Bolognaise spaghetti saus (1 liter)	X	€ 12,00 =
Raclette (minimum 4 pers) – charcuterie – aardappelen in de pel – sla – augurken (p/p)	X	€ 20,00 =
(Stelletje wordt geleend, is inclusief in de prijs, wij vragen een borg van € 25 die u dan terug krijgt)		
Coq au vin – zilveutjes – spekreepjes – wortel – aardappel	X	€ 17,00 =
Varkenswangetjes langzaam gegaard in St Bernadus 12° bier – groenten – aardappel	X	€ 19,00 =
Kalfsblanquette – gebraseerd spek – champignons – groenten – Basmatirijst	X	€ 20,00 =
Osso Bucco op Milanese wijze – verse kruiden – Semola pasta – Parmezaanse kaas	X	€ 20,00 =
Polderhaas STOOFPOTJE – zilveutjes – spek – peer rode wijn – amandekroketten	X	€ 20,00 =
Polderhaas RUG – peer rode wijn – knolselder – amandekroketten – Poivradesaus	X	€ 29,00 =
Fazantenborst & bil – peer rode wijn – witlof – amandekroketten – Fine Champagne saus	X	€ 24,00 =
Filet van jong hert – witlof – appel & veenbessen – amandekroketjes – Poivradesaus	X	€ 25,00 =
<b>VIS HOOFDGERECHTEN</b>		
Koningskabeljauw – wokgroenten – witte wijnsaus – aardappelpuree	X	€ 22,00 =
Rivierpaling in het groen van 12 verse kruiden – kruidenslaatje – frietjes – mayonaise	X	€ 25,00 =
<b>ZIE OOK ANDERE KANT</b>		

 <b>MET DE FEESTDAGEN</b>	AANTAL	SUBTOTAAL
Gegratineerd visserspotje – verse mooie stukken Noordzeevis – garnalen – kreeftensaus – puree	X	€ 21,00 =
Authentieke Kerstkalkoen gevuld met kruidig gehakt – witlof – amandelkroketjes - appeltjes & veenbes	X	€ 23,00 =
1/1 Kreeft belle-vue – cocktailsaus & mayonaise – “tomate surprise” – slaatje (met feestdagen)	X	€ 39,00 =
1/1 Kreeft gegrild – kruidenboter – risotto – verse kruiden (met feestdagen)	X	€ 42,00 =
<b>DESSERT</b>		
Nougat glacé huisgemaakt – karamel saus – amandelkoekje – vers fruit	X	€ 6,00 =
Donkere Libeert chocolade schuim – amandelkoekje – vers fruit	X	€ 6,00 =
Moelleux au chocolat fondant van Libeert – vers fruit	X	€ 6,00 =
Chocolade CUBE – feuillantine – crème anglaise – vers fruit	X	€ 6,00 =
<b>DRANKEN</b>		
Pommery Champagne AOC : 1/3 Chardonnay 1/3 Pinot Noir 1/3 Pinot Meunier (75cl)	X	€ 35,00 =
Picon vin blanc – huisbereide aperitief (75cl)	X	€ 25,00 =
Entre-Deux-Monts – Pinot – witte wijn uit Heuvelland (75cl)	X	€ 20,00 =
Poderi Roccanera – Langhe D.O.C. Favorita – witte wijn – Piemonte – Italië van mijn vriend Yan (75cl)	X	€ 22,00 =
Poderi Roccanera – Barbera d’Asti D.O.C.G. – rode wijn – Piemonte – Italië (75cl)	X	€ 25,00 =
Limoncello «Di Casa» huisgemaakte godendrank, pure ambacht (50cl)	X	€ 35,00 =

<b>GEEF UW BESTELLING DOOR MET VERMELDING VAN</b>	<b>TOTAAL :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- UW NAAM :</li> <li>- TELEFOONNUMMER :</li> <li>- E-MAIL ADRES :</li> <li>- DAG EN UUR VAN AFHALING :</li> </ul>	€

 **ALVAST BEDANKT VOOR UW BESTELLING !**



## K A D O B O N

Altijd leuk om te geven !  
Nog meer om te ontvangen ;-)

Ideaal voor jouw zakenpartners,  
medewerkers, familieleden  
of lekker voor uzelf.