

Kerst
en
Nieuwjaar 2017

Menu

Voor al uw feesten en recepties



Enkel op afspraak

Hilde's Party-Service

Bewrijdingsstraat 7, 3930 Hamont

Tel. 011/622319 - Fax 011/622319 - Gsm 0477/443343

E-mail : hps.traiteur@gmail.com

web site: www.hildespartyservice.be

Hilde's Party-Service:

Altijd vers, altijd lekker, altijd dat ietsje meer...



Hapjesschotel: € 7.50/pers

Min. 4 personen

- * *Roullade Van Gerookte Zalm Met Dille*
- * *Wildpaté Met Abrikozenchutney*
- * *Geitenkaas Cheesecake Hapje Met Rode Uienconfituur (Végé)*
- * *Zeeduivel Met Citrusvruchten*
- * *Breydelhamkroketje Met Witloof*



Promo Menu: € 40,00/ pers

(Deze menu kan niet veranderd worden!)

*Tartaar Van Mango En Avocado
Met Rivierkreeftjes & Noordzeegarnaaltjes
Of Trio van Wild*



Velouté Van Cantharellen Met Wildgarnituur



*Fazantfilet Met Calvados
Boontjes In Spek, Gestoofd Witloof, Spruitjes,
Worteltjes &
Appeltje Met Veenbessen
Gratin & Verse Amandel Kroketjes*



Overheerlijk Kerstpallet



Voorgerechten:

- * Tartaar Van Mango En Avocado
Met Rivierkreeftjes & Noordzeegarnaaltjes € 12.50*
- * Gemarineerde Oesters (5st/Pers; Min 4 Pers) Dagprijs*
- * Remoulade Van Kreeft, Erwtjes, Gerookte Zalm &
Paling € 15.50*
- * Tomatentartaar Met Panna Cotta Van
Père Joseph (Végé) € 7.95*
- * Roulade van Ganda ham met witloof € 9.95*
- * Trio van Wild € 9.95*

Soepen:

- * Vissoepje met Gele Curry € 3.80*
 - * Tomatenroomsoep Met Balletjes € 2,40*
 - * Wildbouillon Met Bospaddestoelen
En Wild Ham € 3,80*
 - * Velouté van Cantharellen met
Aardpeer en Salie (Végé) € 2.40
Met Spekjes en Wildgarnituur + € 0.60*
- Inclusief Broodje of Broodgarnituur*



Tussengerechten:

- * Garnaalkroketjes met Tomatensalsa € 9,95*
- * Kalkoenescalopjes Met Nootjes € 9,95*
- * Vegetarische Lasagne met Champignongehakt (Végé) € 8,50*



Hoofdschotels:

- * *Tongrolletjes Met St. Jacobsvruchten & Noordzeegarnaaltjes In Een Sausje Van Waterkers € 24,95*
- * *Hert Met Bospaddestoelen , Rode Wijnsaus & Chocolade € 25,70*
- * *Varkenshaasje Grand-Mère (Met Spekjes, Champignons & Zilveruitjes) €14,50*
- * *Parelhoenfilet Met Pruimen In Rode Wijn € 16.95*
- * *Lamskroontje Met Kruidenkorst € 19,50*
- * *Trio Van Wild (Hert, Ever, Fazant) Met Oesterzwammen & Veenbessen € 24,95*
- * *Vegetarische Schotel € 12,95*

Groenten & fruit:

- | | |
|--|--|
| 1. <i>Jonge Worteltjes, Boontjes In Spek, Witloof & Spruitjes+ €1,50</i> | 1. <i>Appeltje met Veenbessen € 1,20</i> |
| 2. <i>Erwtjes & Worteltjes, Boontjes, Bloemkool & Broccoli</i> | 2. <i>Peertjes In Rode Wijn € 1,20</i> |
| 3. <i>Worteltjes, Rode kool, Schorseneren, Romanescomix</i> | 3. <i>Grilltomaatje + €1,00</i> |

Aardappelen: (2 soorten)

1. *Puree*
2. *Gekookte Krieltjes*
3. *Kroketjes DV*
4. *Kroketjes (vers +€1,50)*



5. *Gratin*
6. *Amandelkroketjes (vers + € 1,70)*
7. *Kruidenkroketjes (vers + € 1,70)*
8. *Gebakken Krieltjes met Spekjes & Ui*



Desserts: (bord)

- 
- * Kerstijstaartje / Pers Vanaf € 3.80
 - * Kerstijstaart (10 Pers) € 22.00 – € 40.00
 - * Gegarneerd Bordje Voor Kerstijstaartje
Of Kerstijstaart € 2.50
 - * Kerstgebak (Min 10 Pers):
 - Kerststronk (Crème Au Beurre) € 3.00
 - Kersttaart Fruit & Slagroom € 3.50
 - * Mascarpone mousse Met Frambozen & Witte Chocolade € 6.95
 - * Panna Cotta van Koffie en Tia Maria € 6,95
 - * Symfonie van Belgische Chocolade (bord) € 6,95
 - * Chocolade Moelleux Met Notencrunch & Fruit € 7.50
 - * Overheerlijk Kerstpallet € 7,95
 - * Kaasplankje Met Vers Fruit En Noten € 6,10
- 

Wijnen: (5 + 1gratis)

- * Cava Portaceli Brut (Spanje): € 14.60
als aperitief of bij vis, schaal-en schelpdieren, paella & pasta
- * Cava Portaceli Rose (Spanje): € 14.60
met een lichte toets van kersen & bramen
- Witte Wijn:
 - * Ribeaupierre Sauvignon: (Frankrijk): € 10.55
licht goud/geel. Vis, Zeevruchten & Kaas
 - * Ribeaupierre Chardonnay (Frankrijk Rhonedal): € 10.55
licht goud/geel met een tikje groen; zwoel exotisch fruit met citrus. Aperitief & Kaas
 - * Domaine De Sainte Cécile (Frankrijk): € 18.20
geur vanille, tropische fruit en licht perzik. rond en dik van structuur, mooie balans tussen hout en fruit. Lange rijpe afdronk! Vis & wit vlees
- Rode Wijn:
 - * Ribeaupierre Merlot (Frankrijk): € 10.55
Dieprode kleur, aroma's van zwarte bessen. Alle soorten vlees
 - * Ribeaupierre Cabernet Sauvignon (Frankrijk): € 10.55
Volle wijn, redelijk fruitig. Rood vlees
 - * Chateau de Pena (Frankrijk) € 16.00
Granaatrode kleur. Boeket van zwart fruit en zoethout met een mooie tanninestructuur stevig en krachtig. (Wild)
 - * Paniza (Spanje) € 16.65 Cherry kleur met steenrode en granaat tinten. Boeket van gedroogde vruchten, vanille en geroosterde noten, lange afdronk (Lams)



Budget Menu: € 23.00/pers

(Deze menu kan niet veranderd worden!)

*Roze Garnalencocktail
Tomatenroomsoep met Balletjes
Varkenshaasje Grand Mère
Gestoofd Witloof & Boontjes
Dennenappeltjes DV & Gratin
Kerstijstaartje*



***!!! Bestel Ook Dit Jaar Weer Bij HPS En Maak Kans
Op Eén Van De 3 Overheerlijke Luxe Ontbijtmanden
Met Champagne voor 2 Personen !!!***



Prijzen incl. 6% BTW.

Minder dan 20 pers; zelf afhalen.

Minder dan 10 personen + € 2,00

supplement/pers < 10 pers

*U dient en voorschot te betalen van ½ van het bedrag 14 dagen
voor de feestdatum.*

Contant te betalen binnen de 14 dagen na levering.

Alles zuiver terugbrengen binnen de 3 dagen.

Kinderen tot 4j gratis; vanaf 5j -11j -35%

*Volledige menu (voorgerecht, soep, hoofdschotel, dessert) – 5%
(niet geldig op promotie - & Budgetmenu's)*

Vervoer (heen en terug) t.e.m. 12km € 10,00;

verdere locaties € 0,85/km

Prijsschommelingen mogelijk.

Borg te betalen met het voorschot



Wij wensen iedereen fijne feestdagen toe !!!