

Kerst  
en  
Nieuwjaar 2018

# Menu

Voor al uw feesten en recepties



Enkel op afspraak

*Hilde's Party-Service*

*Bewijdingsstraat 7, 3930 Hamont*

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

*E-mail : [hps.traiteur@gmail.com](mailto:hps.traiteur@gmail.com)*

*web site: [www.hildespartyservice.be](http://www.hildespartyservice.be)*

*Hilde's Party-Service:*

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

## *Hapjesshotel: € 8.00/pers*

*Min. 4 personen*

- \* Tataki van Zalm met Abrikozenrelish*
- \* Gekonfijte Aardappel, Iberico Ham en Tomatencompote*
  - \* Tomaat Mozzarella (Végé)*
- \* Reuze Garnaal in Aardappelkorstje*
- \* Tarte Tatin van Witloof & Gelakt Breydelspek*



## *Promo Menu: € 43.60/ pers*

*(Deze menu kan niet veranderd worden!)*

*Rammenasrolletjes met Krab*

*Of*

*Sushi van Buffelmozzarella, Gedroogde Pomodori en  
Iberico Ham*



*Witloofsoepje met Boursin en Breydel Ham*



*Hert met Oesterzwammen & Rozemarijn  
Boontjes in Spek, Gestoofd Witloof, Spruitjes,  
Worteltjes &*

*Appeltje met Veenbessen*

*Gratin & Verse Amandel Krokettes*



*Overheerlijk Kerstpallet*





## *Voorgerechten:*

- \* *Rammenasrolletjes met Krab € 12.50*
- \* *Oesters met Gepekelde Venkel  
(5st/Pers; Min 4 Pers) Dagprijs*
- \* *Halve Kreeft Op De Wijze Van De Chef Dagprijs*
- \* *Zalm met Noordzeegarnaaltjes,  
Meloen & Kerriedressing € 12.00*
- \* *Hartige Panna Cotta van Roquefort, Luikse Siroop,  
Avocado & Chili Popcorn (Végé) € 7.95*
- \* *Sushi van Buffelmozzarella, Gedroogde Pomodori  
& Iberico Ham € 12.50*
- \* *Carpaccio van Hert, Veldsla, Kweeper en Aardpeer € 13.95*
- \* *Trio van Wild € 9.95*

## *Soepen:*

- \* *Venkelsoep met Zalm  
en Pancetta € 3.80*
- \* *Tomatenroomsoep Met Balletjes € 2.40*
- \* *Consommé van Bosduif met  
Boschampignons € 3.80*
- \* *Witloofsoepje met Boursin(Végé) € 2.40  
en Breydel Ham + € 0.50*

*Inclusief Broodje of Broodgarnituur*



## *Tussengerechten:*

- \* *Langoustines met Griekse Pasta € 9.95*
- \* *Gebakken Kwartel met Appel & Rode Portsaus € 9.95*
- \* *Quiche met Brugge Blomme (Végé) € 6.50*



## *Hoofdschotels:*

- \* *Gestoomde Zalm met Tijgergarnalen in een Champagnesausje € 18.95*
- \* *Hert Met Oesterzwammen & Rozemarijn € 23.95*
- \* *Rudolfs Varkenshaasje (Met Spek & Rode Wijnsaus) €15.85*
- \* *Fazantfilet met Fine Champagne saus € 19.80*
- \* *Lamskroontje Met Vijgen, Tijm & Honing € 20.50*
- \* *Trio Van Wild ( Hert, Ever, Fazant) Met Portosaus, Boschampignons & Blauwe Bessen € 22.95*
- \* *Vegetarische Schotel € 13.35*

## *Groenten & fruit:*

- |  |  |
|--|--|
| 1. <i>Jonge Worteltjes, Boontjes In Spek, Witloof &amp; Spruitjes+ €1.50</i> | 1. <i>Appeltje met Veenbessen € 1.20</i> |
| 2. <i>Erwtjes &amp; Worteltjes, Boontjes, Bloemkool &amp; 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)*

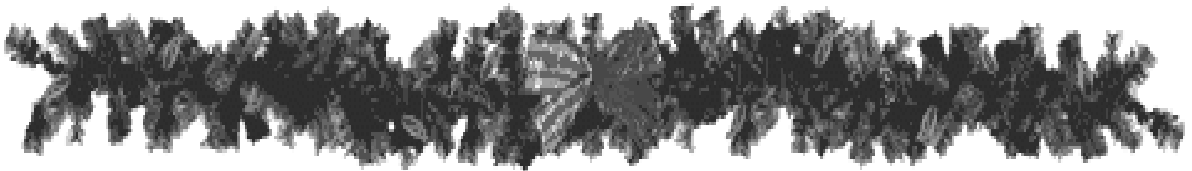
1. *Puree*
2. *Gekookte Krieltjes*
3. *Kroketjes DV*
4. *Kroketjes (vers +€1.50/5 stuks)*



5. *Gratin*
6. *Amandelkroketjes (vers + € 1.70/5)*
7. *Kruidenkroketjes (vers + € 1.70/5)*
8. *Gebakken Krieltjes met Spekjes & Ui*

## *Desserts: (bord)*

- \* Kerstijstaartje / Pers vanaf € 4.50
- \* Kerstijstaart (7 Pers) € 23.80 (10 pers) € 34.00 of 44.00€
- \* 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 Rood Fruit & Cuberdons € 7.20
- \* Panna Cotta van Koffie en Tia Maria € 7.20
- \* Symfonie van Belgische Chocolade (bord) € 7.20
- \* Poire Belle Hélène in een Nieuw Jasje € 7.20
- \* Overheerlijk Kerstpallet € 8.20
- \* 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 afdrank! 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 afdrank (Lams)



***Budget Menu: € 26.00/pers***

*(Deze menu kan niet veranderd worden!)*

*Roze Zalmcocktail  
Tomatenroomsoep met Balletjes  
Parelhoen Met Appel & Abrikoos  
Gestoofd Witloof & Boontjes  
Kroketjes 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 !!!***