

# TER HEYDE

---

*feestzalen*

*traiteurdienst*

*zondagrestaurant*

*bedrijfservice*

---

## prijzlijst Kerst, eindejaar 2011 & nieuwjaar 2012

---

NV Ter Heyde  
Kesterweg, 55  
1755 Gooik

Tel. 054/566864  
Fax. 054568867

e-mail : [zaal.terheyde@skynet.be](mailto:zaal.terheyde@skynet.be)

KBC 734-1991212-05  
IBAN BE96 7341 9912 1205

---

# Traiteur

## Aperitiefhapjes

<i>Koude toast</i> .....	€ 1,00
<i>Warme toast</i> .....	€ 1,25
<i>Oesters creuse (maat 3)</i> .....	€ 1,50
<i>Platte (000)</i> .....	€ 2,00

## Koud

<i>Carpaccio van licht gerookte wilde eend en zwarte wintertruffel, koekje van Grana Padana</i> .....	€ 12,00
<i>Duo van ganzenlever en fazantenterrine met frambozenchutney en noten-vijgenbrood</i>	€ 13,00
<i>Carpaccio van St – Jacobsschelpen en schotse wilde zalm, raketvinaigrette</i> .....	€ 13,00
<i>Tartaar van ossenhaas met tempura van langoustine en gekonfijte zeealgen</i> .....	€ 14,00

## Soepen

<i>Kreeftenvelouté met Colombocurry en rouille</i> .....	€ 7,00
<i>Witloofvelouté met pancetta</i> .....	€ 6,00
<i>Krachtige bouillon met bospaddenstoelen, patrijssnippers en fijne kruiden</i> .....	€ 6,00
<i>Pompoenvelouté met gember en venkel</i> .....	€ 6,00

## Warme tussengerechten

<i>Gebakken kabeljauwhaas, buikspek, doperwtjes en peterseliewortel</i> .....	€ 14,00
<i>Torentje van tong en zalm met tomatenfondue en karnemelkmousseline</i> .....	€ 15,00
<i>Schaaldierenrisotto met zeeduivel en Sint-Jacobsschelpen, coulis van paprika en Grana padana</i> .....	€ 14,00

## Hoofdschotel

<i>Hertenfilet met peertje, veenbessen, veenbessen, gebakken witloof en amandelkroket .....</i>	€ 21,00
<i>Gelakte wilde eend met butternut pompoen, aardappelgratin en crunch met koffie.....</i>	€ 16,00
<i>Stoofpotje van wild met gebakken peer, frambozenchutney met dadels en gebakken witloof.....</i>	€ 16,00
<i>Gegrilde kalfshaas, girolles, aardpeer en Westmalle.....</i>	€ 16,00

## Desserten

<i>Crème brûlée 'Belle Hélène' en warme chocoladesaus.....</i>	€ 6,00
<i>Chocoladeschuim met Baileys en Bourbon-vanille-ijs .....</i>	€ 6,00
<i>Peer gepocheerd in muscatwijn, kaneelijs en chocolademoeleux .....</i>	€ 6,00
<i>Traditionele kerst- of nieuwjaarsstronk.....</i>	€ 5,00

## **Menu ' s**

### Menu Sans Souci € 37,00

*2 warme en koude hapjes  
Graved-lax met dille saus  
Velouté van langoustines  
Hertenfilet met gebakken peertje, witloof en knolseldermousseline  
Traditionele kerst- of nieuwjaarsstronk*

### Menu kant-en-klaar € 48,00

*2 warme en koude hapjes  
Kreeft belle-vue  
Tartaar van schotse zalm met raketvinaigrette en wakamé  
Stoofpotje van wild met gebakken peer en frambozenchutney  
Chocoladeschuim met Baileys en Bourbonvanille-ijs*

## ***Koude schotels***

### Koude schotels

<i>Koude vleeschotel</i> .....	€ 18,00
<i>Koude visschotel</i> .....	€ 18,00
<i>Gemengd vis-vlees</i> .....	€ 25,00
<i>Uitgebreide koude schotel (met gamba's, gerookte vissoorten en terrines)</i> .....	€ 33,00

*Bestellingen via [zaal.terheyde@skynet.be](mailto:zaal.terheyde@skynet.be) of 054 56 68 64.  
Afhalen kan op 24/12, 25/12, 31/12 of 01/01/12.  
Gelieve uw bestellingen 10 dagen vóór de afhaaldatum te plaatsen.*

Maak er iets mooi van en vergeet niet **TERHEYDE BELEEF HET VERSCHIL!**