



de Gulden Bock

LUNCH RESTAURANT
TRAITEUR WINKEL

Bvba de Gulden Bock
Schuttershofstraat 11
2000 Antwerpen
Tel +32 3 227 17 50

HRA 228 754 – BTW BE 0806 484 526
KBC IBAN: BE30 4062 0903 5111 – BIC: KRED BE BB

Traiteurslijst Kerst 2017

Beste klanten,

Zoals de meesten van jullie wel weten, verwachten Chef Arne en zijn vrouw Sarah begin december de eerste 'de Gulden Bock'-baby.

Toch willen we jullie, net zoals elk jaar, een culinaire Kerst bezorgen.

Anders dan andere jaren, nemen we na de Kerst een weekje rust, en zullen we geen oudejaars/nieuwjaar menu's verzorgen.

Hartelijk dank voor jullie begrip.

Op de volgende pagina's kan u de gerechten vinden die besteld kunnen worden voor Kerst 2017.

Indien u onze gerechten voor maandag 25/12/2017 wenst, zijn deze eveneens af te halen op zondag 24/12/2017 en dit tussen 10u00 en 13u00.

Bij afhaling wordt ook een korte handleiding met de verwarmingstijden van de gerechten toegevoegd.

PRAKTISCHE AFSPRAKEN:

Wij nemen **bestellingen** voor de Kerstmenu aan tot en met 11/12/2017.

Bestellen kan enkel **door een e-mail te sturen naar**

kerstdeguldenbock@gmail.com:

- Naast uw bestelling, ook naam en telefoonnummer vermelden
- Uw bestelling is pas aangenomen na bevestiging door ons per e-mail
- U krijgt een ordernummer toegestuurd in de bevestigingsmail
- Let op: de e-mails worden NIET automatisch verwerkt, dit wil zeggen dat u een antwoord binnen de 2 werkdagen kan verwachten.

Betalen gebeurt via Europese overschrijving:

- IBAN: BE30 4062 0903 5111 - BIC: KREDBEBB
- Met vermelding: ordernummer + familienaam (die u in de bevestigings-mail aankreeg na het bestellen).
- Bestellingen voor Kerst dienen voor 15/12 betaald te zijn
- Bestellingen die niet betaald zijn op 15/12, zullen geannuleerd worden.

Kerstmenu / 24 december 2017

Voorgerechten

Gemarineerde zalm met tomaatjes, violetui en koriander € 14,80

Groene kruidensalade met eigen geperste groene kruidenolie,
kwartelei, artisjok en asperges € 15,80

Terinne van ganzenlever (100gr) met vijgenconfituur
en dadelbrood € 18,00

Antipasti van oven- en zongedroogde tomaten met
cipollo-uitjes en veldpaddestoelen € 12,00

Bisque van garnalen (per L, 3 personen) € 21,00

Hoofdgerechten

Pasta parelhoen met truffelsaus, tortellini met truffel
en bospaddenstoelen € 18,00

Cannelloni van Noordzeekrab en jonge bladspinazie € 19,50

Vegetarische lasagne € 14,50

Kabeljauwhaasje op een bedje van spitskool à la crème met fine champagne
saus en pommes duchesse met kruiden en
gekarameliseerde pastinaak € 21,00

Hertenkalffilet met Madeira saus, garnituur Brabançonne en gratin van
aardappel en knolselder € 26,50

Dessert

Tiramisu	€ 4,00
Cheesecake met coulis van bosaardbeitjes	€ 5,00
Dessert van de Chef (Op basis van pure chocolademousse/ limoen/ kokosinfuus/ geflambeerde banaan)	€ 6,50

Openingsuren winkel tijdens de feestdagen:

Maandag	18/12	van 11u00 tot 18u00 – restaurant open
Dinsdag	19/12	van 11u00 tot 18u00 – restaurant open
Woensdag	20/12	van 11u00 tot 18u00 – restaurant open
Donderdag	21/12	van 11u00 tot 18u00 – restaurant open
Vrijdag	22/12	van 10u30 tot 18u30 – restaurant open
Zaterdag	23/12	van 10u30 tot 18u30 – restaurant open
Zondag	24/12	van 10u – 13u: enkel open voor bestelling

**Collectieve sluiting van maandag 25/12/2017 tot en met dinsdag
02/01/2017**