



de Gulden Bock

L U N C H R E S T A U R A N T
T R A I T E U R W I N K E L

Bvba de Gulden Bock
Schuttershofstraat 11
2000 Antwerpen
Tel +32 3 227 17 50
Fax +32 3 227 18 11
HRA 228 754 – BTW BE 0806 484 526
KBC IBAN: BE30 4062 0903 5111 – BIC: KRED BE BB

Lijst traiteurwinkel

Bij een bestelling gelieve steeds uw naam, adres, telefoon en/of faxnummer te vermelden.

Voor bedrijven graag de juiste en volledige facturatiegegevens.

Gelieve steeds tijdig te bestellen, reken hiervoor 3 werkdagen, zodat wij u de beste zorgen en versheid kunnen garanderen.

Onderstaande prijzen gelden voor winkerverkoop, dus 6% btw inclusief.

In onze zaak verzorgen wij 's avonds diners vanaf 15 personen, recepties van 50 personen en walking-buffets vanaf 30 personen.

Betreffende traiteurdienst bij u thuis of in de firma verzorgen wij ook de catering voor diners, recepties, cocktail, walking-buffets, koude en warme buffetten.

Als verdeler van **Ervin's Bread** kunnen wij u diverse formules met onze gevulde broodjes aanbieden.

Buffet - vanaf 15 personen -

Italiaans koud buffet €39,00 pp

Diverse carpaccio's van vis, schaaldieren en vlees, Italiaanse vleeswaren, Vitello tonato, Koude pastasalade met schaaldieren, Antipasti van verse- en zongedroogde tomaten, Mozzarella di buffala, San Daniëlli ham en meloen, Groene kruidensalade en verse Ganzenlever met peccorini. Incl. Ervin's Bread.

+ **Warm buffet** - geserveerd in warmhouders €52,00 pp

Bovenstaand koud buffet uitgebreid met **2** warme gerechten en garnituren

Koude Voorgerechten

Terrine van huisgemaakte ganzenlever (€ 125/KG), huisgemaakte vijgenconfituur (€ 33/KG) en Ervin's dadelbrood	kiloprijs
Antipasti van ganzenlever met gebakken eend en truffelvinaigrette	€16,50 pp
Antipasti van oven- en zongedroogde tomaten met cipollo-uitjes en veldpaddestoelen	€32,50 kg
Groene kruidensalade met peulvruchten, asperges, artisjokharten en kwarteleitjes	€15,80 pp
Taartjes van mozzarella di buffala, gegrilde courgette en aubergine	€ 6,00 /st
Penne pasta 'ceasar style' met ansjovis en gegrilde kip	€12,50 pp
Tartaar van schotse zalm met kappertjes en komkommer	€13,50 pp
Mi fumé van zalmfilet met raifortcrème en mesclun	€13,30 pp
Gemarineerde zalm met tomaatjes, violetui en koriander	€14,80 pp
Vitello Tonato met ruccola	€14,20 pp
Salade uit nice met vers gegrilde tonijn en geconfijte paprika's	€15,50 pp
Carpaccio coquille op tartaar van tomaat	€17,50 pp

Warme voorgerechten

K oninginnehapje met Mechelse koekoek en Parijse champignons en aardappel	€ 9,00 pp
I nkervis gevuld met risottorijst en pikante tomatensaus	€13,50 pp
G egratineerd schelpje gevuld met coquille, zeevruchten, schaaldieren en jonge spinazie	€14,50 pp
Z alm Coulibiac met Gribiche saus	€12,50 pp
L auwe salade van 'fond d'artichauts' met gebakken zwezeriken en Xèrèsvinaigrette	€16,50 pp
F euilleté van ganzenlever met Williams peer en portojus	€13,50 pp
G egrilde gamba's met citroengrasboter en geroosterd Ervin's paprikabrood	€16,00 pp
K abeljauwhaasje in groene curry met cocos en Granny Smith	€14,20 pp
C rottin Chavignol op crostini van Ervin's dadelbrood en maple syrup en gepocheerde vijgen	€11,00 pp
P ortabella gevuld met escargots en lookboter	€11,00 pp

Soepen - 1 liter = 3 personen

V issoep van Marseille	€21,00/1
B isque van grijze garnalen	€21,00/1
B isque d'Homard met kreeftenvlees	€27,00/1
C onsommé van parelhoen met julienne van groenten	€15,00/1
B loemkoolsoep met gorgonzola	€ 9,00/1
T omatencrème met balletjes	€ 9,00/1
P ompoensoep met breydelspek	€ 8,00/1
E rwtensoep met spek en croûtons	€ 9,00/1
G roetensoep	€ 6,00/1
A ardpeersoep met cognac, gebakken zwezeriken en croutons	€21,00/1

Visgerechten

Gegrilde schotse zalm met paksoi, mosterdsaus en duchesse aardappelen	€16,50 pp
Waterzooi van vis en saffraan met julienne van groenten	€25,00 pp
Pasta gevuld met groene kruiden, zeeduivel, jonge venkel, dille en Ricard	€19,50 pp
Kreeft 'sauce armoricaine' met tomaat in de oven, risotto of pasta	€22,00 pp
Bouillabaise van Marseille met gefileerde vis, rouille en lookbrood	€28,50 pp
Bar de ligne met brandade van kabeljauw, coulis van tomaat, zwarte olijven en kappertjes	€19,00 pp
Canneloni van noordzeekrab en kingkrab met bieslooksausje en reggiano	€19,50 pp
Scampi in zachte curry met mango en papaya	€17,50 pp

Vleesgerechten

Konijn op Grootmoeders wijze - uitjes en bruine jus	€15,80 pp
Gegrild haantje met 'Sauce Diable' gegrilde tomaat, spek en rösti	€17,50 pp
Coq au vin - winter	€16,80 pp
Gebraseerde varkenswangetjes met getomateerde sherrysaus, rozemarijn en caramella elle carne	€14,50 pp
Waterzooi van kip met julienne van groenten	€15,80 pp
Gevulde torteloni met parelhoen, bospaddestoelen en truffelcrème	€36,00 kg
Kalfsossbucco met romaanse tomaten	€21,50 pp
Boeuf en croûte met jonge spinazie - vanaf 4 personen	€26,00 pp
Tagine van lam met couscous en limoen	€16,80 pp
Lamfilet met persillada, lamsjus met rozemarijn en groentengratin	€23,50 pp
Saltimbocca van kalfsvlees met salie en coppa di parma	€17,50 pp
Carré de porc gegrild met shi-také en gemberjus of hofmeesterboter	€14,20 pp
Lasagne bolognaise	€28,50 kg
Pasta met balletjes, gorgonzola saus en spinazie met amandelschilfers	€26,50 kg

Vegetarische hoofdgerechten

Q uadroni van ricotta en spinazie, met gegrilde groenten en coulis van paprika	€25,00 kg
V egetarische lasagne met verse groenten, mozzarella en tomatensaus	€28,50 kg
T say met malaysian curry, oosterse groenten en basmatirijst	€14,20 pp

Quiches - gehele quiche = 8 porties

Q uiche met seizoensgroenten	€6,00 pp
Q uiche met tomaat, mozzarella en basilicum	€5,50 pp
Q uiche met prei, ham en spek	€5,50 pp
Q uiche met spinazie, ham, spek en gerookte mozzarella	€6,50 pp
Q uiche met bloemkool, panchetta en mosterd	€6,00 pp
Q uiche met broccoli, feta en komijn	€6,50 pp
Q uiche met franse kazen en selder	€6,50 pp

Ervin's focaccia broodjes

B asilicum brood met pesto, tomaat, parmezaan en fijne frisée	€6,00
F ocaccia met kruiden, tomaat, mozzarella en parmezaan	€6,00
T omatenbrood met creamcheese, bieslook en paprika	€6,00
O lijven tapenadebrood met gegrilde aubergines, babaganoush, tomaten en asiagokaas	€6,50
S chapekaasbrood met bresaola, Pecorinotruffel en ruccola	€6,50
D adelbrood met vijgenkonfituur, brie en verse vijgen	€6,00
S esamfocaccia met gerookte zalm en creamcheese met gember	€7,00
O lijf en ui focaccia met mozzarella, gegrilde courgette en San Daniëlle ham	€6,50
T omatenbrood met ham, mozzarella, aubergine en pesto	€ 7,00

Desserts

Tiramisu classico /of met speculoos	€23,00 kg
Rijstpap met bruine suiker	€5,00 pp
Kaastaart met frambozencoulis	€5,00 pp
Citroentaart met frambozencoulis	€7,00 pp
Hure van verse bosvruchten – seizoen	€9,00 pp
Chocolademousse	€25,00 kg
Chocolade brownie	€30,00 kg
Tarte tatin met zure room	€6,50 pp
Cheesecake met gelée appelsien	€4,50 pp