

### Om het thuis gemakkelijker te maken:

In ons assortiment hebben wij o.a.

- \* Rouxkorrels, Demi Glacé, Gevogeltesfond, Lemon Curd, Escargots, Zeezout, Div. suikers
- \* Sushi Rijst, Wasabi, Nori vellen, Sushi matjes.
- \* Rode en witte wijn, tafelwater “Plat” en “Bruisend”.

Wilt u iets speciaals aan uw gasten serveren, bel gerust over de mogelijkheden, wij adviseren u graag.

Wij verzorgen ook bruiloften, koffietafels, recepties, vergaderingen, verjaardagen, feestjes e.d, Geheel verzorgde warme en koude buffetten.

#### Als voorbeeld van een koude schotel geven wij:

<b>Koude schotel:</b> vanaf 4 personen.	Prijs p.p.
Huzarensalade luxe opgemaakt met o.a:	€ 7,50
Gebraden rosbeef, serranoham, fricandeau en boerenachterham gevulde eitjes en fruit.	
Zalmsalade luxe opgemaakt met o.a:	€ 8,50
Gerookte paling, gerookte zalm, Hollandse garnalen en pepermakreel.	
<b>Koud Buffetschotels:</b> vanaf 6 personen.	
Combinatieschotel met:	€ 12,50
Huzarensalade, zalmsalade en schorseneren-krabsalade,	
Gegarneerd met:	
Gevulde eitjes, gebraden rosbeef, fricandeau, serranoham, boerenachterham	
Gerookte zalm, gerookte paling, Hollandse garnalen en pepermakreel.	



[www.de-elegast.nl](http://www.de-elegast.nl)

[caerels@de-elegast.nl](mailto:caerels@de-elegast.nl)

Gerechten  
&  
Prijzen

Prijswijzigingen voorbehouden.

* Gemarineerde Schotse zalmfilet met mosterd-dillesaus	€ 3,60	100 gr.
* Salade van schorseneren en krabfantasie.	€ 1,75	100 gr.
* Gemengde groene salade	€ 1,00	100 gr.
* Carpaccio met dressing, kaas en pijnboompitten	€ 4,25	portie
* Terrine Foie Gras D'Oie (klassieke ganzenleverterrine).	€ 10,00	100 gr
* Vers gerolde sushi (gaarne 1 dag van te voren bestellen).	€ 2,75	rolletje
* Huisgemaakte rijk gevulde huzarensalade	€ 0,80	100 gr.
* Huisgemaakte rijk gevulde zalmsalade	€ 1,25	100 gr.
* Huisgemaakt Russisch ei (vissalade met halve eieren bedekt)	€ 1.25	100 gr

### Soepen:

* Kalfsbouillon	€ 2,25	½ liter	€ 4,00	liter
* Lamsbouillon	€ 2,00	½ liter	€ 3,50	liter
* Mosterdsoep	€ 2,75	½ liter	€ 5,00	liter
* Kerriesoep met appeltjes	€ 2,00	½ liter	€ 3,50	liter
* Tomatensoep met balletjes	€ 2,00	½ liter	€ 3,50	liter

### Dagschotels: \*\*

* Steeds wisselend.	V.a.	€ 3,75
---------------------	------	--------

### Vishoofdgerechten:\*\*

* Schotse zalmfilet ingestoken met dragon	€ 16,00
* Zeeduivelstukjes omwikkeld met spek.	€ 12,00
* Rolletjes van Atlantische tongfilet en Schotse zalmfilet	€ 16,00

### Vleeshoofdgerechten: \*\*

* Tournedos (het beste stukje van het rund)	€ 18,00
* Kogelbiefstuk	€ 13,50
* Varkenshaasje	€ 14,00
* Geconfijte ganzenbout (gegaard in ganzenvet)	€ 16,50
* Schnitzel, lekker krokant gebakken	€ 8,75
* Supplement kalfsschnitzel	€ 3,00

### Gemaksschotels:

* Gegratineerde schorseneren (vegetarisch)	€ 1,75	100 gr.
* Cottage Pie (gehakt, prei, aardappelpuree)	€ 1,30	100 gr.
* Wisselende pastagerechten	v.a € 1,00	100 gr.
* Verscheidene éénpersoons quiches	v.a € 3,75	Per stuk
* Diverse stoofpotten, incl. rijst of puree	v.a € 2,10	100 gr.
* Wisselende stampotten	€ 3,25	500 gr
* Saté (± 180 gram) naar origineel Indisch recept	** € 7.50	

### Desserts:

* Sherrie Trifle	€ 1,75
* Bavaroisetaartje	€ 2,25
* Parfait (luchtige ijsmousse) in diverse smaken	€ 2,25

### Tapasgerechten:

* Gemarineerde olijven	€ 1,40	100 gr.
* Huisgemaakte kroketjes	€ 0,95	Per stuk
* Pesto	€ 0,95	100 gr.
* Tappenade	€ 1,80	100 gr.
* Spiraal van gerookte zalm, roomkaas en een flensje	€ 1,10	Per stuk
* Dadels gevuld met choriso en omwikkeld met spek	€ 0,70	Per stuk
* Soesjes gevuld met ganzenlever en acetosaus	€ 1,50	Per stuk
* Gehaktballetjes in tomatensaus	€ 1,50	100 gr.
* Gemengde schaal met verschillende tapasgerechten	Inhoud afhankelijk	
* Kruidenboter	€ 1,60	100 gr.
* Dressings	€ 1,10	bakje
* Mosterd-dillesaus	€ 2,20	bakje

**\*\* alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten en aardappelgarnituur.**

Sauzen:

**Vlees:** - Rode wijn, champignon, peper, stroganoff.

**Vis:** - Witte wijn, kreeften, dille, dragon