

TRAITEURSERVICE

Voor diegene die de gezellige huiselijke sfeer verkiezen biedt hof ter molen u zijn traiteurdienst aan

VOORGERECHTEN KOUD

6 Zeeuwse oesters	14€
Halve kreeft tomaat garnaal eitje en sausjes dagprijs	
Terrine van ganzenlever	15€
Luxe hapjes	1,75 per stuk

VOORGERECHTEN WARM & SOEP

Scampi van de chef	13€
Oostends vispannetje	13€
6 Gegratineerde oesters	14€
Kreeftenroom	12€/L
Pompoenroomsoep	6€/L
Witloofroom	6€/L

HOOFDGERECHTEN

(5 KROKETTEN PP INBEGREPEN)

Parelhoenfilet Fine Champagne wintergarnituur	25€
Chateaubriand groentenkrans vanaf 2p	25 €pp
Kalkoennotje Geflambeerde appeltjes en wintergarnituur	20€
Groot vispannetje fijne groentjes en puree	26€
Hertenoot grand veneur	28€
Zeetongrolletjes op oostendse wijze met puree	28€

Koud buffetje gerookte zalm, verse zalm, forelfilet, tomaat garnaal, perzik tonijn, kippebil, rosbeef, speenvarkenfilet, paté, beenham, Parma meloen, koude aardappelen, pasta komkommers, wortel, brood en sausjes 28€ pp(vanaf 2p)

NAGERECHTEN

Chocolademousse	5€
Kaasbord 5 soorten	8€

MENU 1 - 35€/PP

Scampi v/d chef	----
Witloofroomsoep	----
Kalkoenfilet op Normandische wijze geflambeerde appeltjes	OF
Parelhoen Fine Champagne wintergarnituur (+5€)	

MENU 2 - 45€/PP

Terrine ganzenlever rode uienconfituur en brioche toast	Of
Halve kreeft tomaat garnaal eitje en sausjes (+6€)	---
Scampi v/d chef	---
Hertenoot grand veneur wintergarnituur	

Bestellingen vooraf te reserveren

0475612712.

Thuis levering mogelijk op aanvraag.

Hof ter Molen

FEESTDAGEN

MENU - TRAITEUR

KERSTAVONDMENU

Kerstsnoepertjes

3 Bereidingen van ganzelever

Garnalen Bisque Armagnac

Zeetong op z'n Brabants

Sorbet

Hindenoot Harlekijn

Dessertbordje van de Kerstman

Dit menu wordt u aangeboden voor 69 € pp.

Met aangepaste wijnen 89 € pp.

All-in 105 € Cava, wijnen, waters, frisdank, bieren
tot en met koffie.

KERSTDAG & NIEUWJAARSDAGMENU

Feestelijk snoepertjesbord

Scampi rode curry en rijst

OF

6 Zeeuwse Oesters

OF

Terrine van ganzelever rode uienconfituur

OF

Wildkroket oude Porto

Bisque van kreeft Armagnac

OF

Pompoenroomsoep met spekjes en korstjes

Sorbet

Parelhoenfilet Fine Champagne

OF

Kabeljauwhaasje gebakken Duglère saus

OF

Hertenoot "Grand Veneur" en wildgarnituur

Dessertbordje van de Chef

Dit menu wordt u aangeboden voor 59,50 €pp

Met wijn 72,50 €pp

All-In 82.50 €pp

Cava aangepaste wijnen, bieren,
waters, frisdrank, koffie

OUDEJAARSAVONDMENU

Donderdagavond 31 december 2020 vanaf 18u30

Aperitief & begeleidend feestbordje

Zeetong-gerookte zalm-spinazie

Korstgebakje-parelhoen
bospaddestoelen-oude Porto

Lauwe kreeft-curry-brunoisegroentjes

Sorbet

Hertekalfnootje "Grand Veneur" vergezeld
van wintergarnituur

Sint Sylvester ijs met vers fruit en
frambozencoulis

Koffie en zoetjes

Verwelkoming 2021 met champagne

Aangepaste wijnen, waters, bieren en frisdranken
inbegrepen van bij het aperitief tot en met het
verplichte corona sluitingsuur.

Dit menu all-in wordt u aangeboden voor 120,- € pp
Bij reservatie voorschot 50€ pp

Plaatsen zijn beperkt
Notenstraat 70 te 1880 Ramsdonk
(Kapelle-op-den-Bos)
GSM: 0475/612.712 & Tel.: 052/30.19.21.

