

- Bij ieder hoofdgerecht is er tartiflette aardappelen of kroketten te kiezen.
- Feestgarnituur: gegratineerde bloemkool, opgevuld oventomaatje, gestoofde worteltjes.

Alle gerechten zijn apart te verkrijgen!

Soep	€ 6/1
Voorgerecht	€ 18
Hoofdgerecht	€ 25 (supp. hert € 5)
Desserts	€ 7,5

- Een waarborgsom van € 20 wordt gevraagd bij het leveren van schalen, plateau's e.d.



- Leveren aan huis = verplaatsingskost van € 8



Vegetarisch menu

€ 30

Tomatenroomsoep



Huisgemaakte abdijkaaskroketten



Thaï's stoofpotje

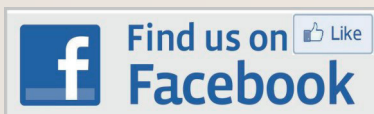


Kerststronk
Of

Assortiment mini desserts

De Gouden Regenboog

Uw traiteur voor de eindejaarsfeesten!



Dirk Vanhalst
Nieuwstraat 9 te 8450 Bredene
0475/56 47 25
www.degoudenregenboog.be
dirk.vanhalst@telenet.be

Budgetvriendelijkmenu € 28

Tomatenroomsoep






Duroc d'Olives varkensfilet
Cross & Black Well vergezeld van
gestoofde wortelen + kroketten of
tartiflette aardappelen



Chocolademousse



Aan de kaart

-  Vers gekookte kreeft Belle-View
(0,8 kg) dagprijs
-  Wachtbordje met 5 warme luxe
hapjes € 12
-  Wachtbordje met 5 koude luxe
hapjes € 12
(bij Menu van de Chef € 8
ipv € 12)

Menu van de Chef € 37

Aspergevelouté met stukjes warm gerookte zalm

Of

Bredense kreeftensoep of tomatenroomsoep



Huisgemaakte abdijkaaskroketten

Of

Tartare van gerookte zalm en verse tonijn afgewerkt met mousse van groene appel en wasabi

Of

Cocktail van Noordzeevis, grijze garnalen en Ierse zalm

Of

Scampi met gestoofde appel en overgoten met currysaus



Lamsfilet met tijmsaus en feestgarnituur

Of

Kabeljauwhaasje Dijonaise en feestgarnituur

Of

Fazantfilet "Duxelle" en Roquefortsaus

Of

Jong hertenfilet op boswijze met feestgarnituur (supp. € 5 p.p.)



Kerststronk of assortiment mini desserts

