



PROFONDE

traiteur | feesten | vishandel | kookworkshops

Chef aan huis

Aperitiefhapjes

3 hapjes van de chef – warm en koud € 6,3

6 hapjes van de chef – warm en koud € 12,6

Voorgerechten

Rundscarpaccio met parmezaanse kaas € 9,45

Vitello Tonato € 12,15

Scampi's (6) in curry kruidensaus € 10

Courgettesoep met kruidenkaas € 3,95

Witloofsoep met gerookte zalmsnippers € 4,95

Hoofdgerechten

Stoofpotje van konijn op Italiaanse wijze met olijven en tomaten € 16,45

Varkenshaasje champignonroom of mosterdroom € 18,55

Stoofpotje van varkenswangetjes met bier of rode wijn € 17,25

Scampi's (9) in duivelssausje € 18,55

Gebakken zalm met serranoham of mosterdsaus € 18,3

Kabeljauwhaasje in preisauis of op Vlaamse wijze € 20,45

inclusief seizoensgroenten en ovenaardappeltjes, gratin, kroketjes (+ €2) of krielaardappelen met rozemarijn

Nagerechten

Tiramisu Profonde met advocaat en speculaas € 7,5

Chocomousse van de chef met vers fruit € 7,5

Vanille-ijs met verse fruitsalade € 7,5

Dessertbord van de chef € 10

Chef aan huis

€ 47 / uur, gemiddeld kan u rekenen op ongeveer 5 werkuren terplaatse, exclusief verplaatsing.

Het juiste aantal werkuren rekenen we graag voor u uit in een offerte.

Wij vragen hulp bij het serveren van de borden aan tafel.

Bediening door een extra medewerker is mogelijk of noodzakelijk vanaf een bepaald aantal personen. (€ 39/ uur / medewerker).

Logistiek : borden, bestekken, glazen, koffieservies, ... kan u bij ons huren, inclusief afwas!

Al onze prijzen zijn inclusief 12% of 21 % btw.

Versie van 15 maart 2016, deze vervangt alle vorige versies.