

Björn Matheusen

Traiteur en chef-aan-huis, hét adres voor al uw feestjes.

Molenstraat 4, 2920 Kalmthout-Dorp, gsm; 0495/31.31.64, info@bjornmatheusen.be,
www.bjornmatheusen.be – Facebook; Björn Matheusen, Chef-aan-Huis

Kerst – en Nieuwjaarsbrochure 2020 - 2021

(van 21 december tem 10 januari)

Fingerfood (warm en koud)

- Lolly met Serranoham	1.25
- Kippenworstenbroodjes	1.25
- Notenbrood “Van Thillo” met brie	1.25
- Scampibrochette met spek	1.30
- Tartaar van Belgisch kalfsvlees	1.65
- Cocktail met rivierkreeftjes	1.65
- Orzo (Griekse pasta) salade met zongedroogde tomaten	1.40
- Gerookte paling met rode biet	1.85
- Tapasbordje met chorizo, manchego, olijven, tomaat (vanaf 4 personen)	5.00

U kunt een keuze maken uit bovenstaand assortiment voor een lekker hapje bij het aperitief. Prijzen staan vermeld per persoon.

Afhaalgerechten

Koude voorgerechten (inclusief broodjes)

• Garnalencocktail “Old school”	12.00
• Terrine van eend met mangochutney	12.00
• Gravad lax met frisse groenten	11.00
• Rundscarpaccio met Oud-Brugge en fijne salade	11.00
• Spaanse bergham met cavaillonbolletjes	10.55
• Baby-kreeft “Belle-vue”	Dagprijs
• Oesters (geopend – 6 sts – diverse soorten)	Dagprijs

Warme voorgerechten (inclusief broodjes)

• Scampi’s “Chef’s recipe”	15.00
• Sint-Jacobsnootjes met witte wijnsaus en truffel	16.00
• Kaaskroketten en/of hamkroketten (2 / pers.) (huisbereid)	12.00

Soepen (inclusief broodjes)

- **Boschampignonsoep met mascarpone** 8.00 / L
- **Belgische tomatenroomsoep met balletjes** 8.00 / L
- **Garnalenbisque** 10.00 / L

Hoofdgerechten

- **Fazantenborst in savooiblad met truffel** 22.50
- **Gevuld hoevekiprolletje met Serranoham en honing** 20.50
- **Varkenshaas "Ibérico" met champignons** 23.00
- **Zacht gegaarde hertenfilet (incl. appel met veenbessen)** 21.75
- **Stoofpotje van wild (incl. eigen peertjes in rode wijn)** 19.50
- **Gestoofd konijn met Geuzebier** 20.00
- **Zalmfilet met winterprei** 20.50
- **Zeetongrolletjes met spinazie en grijze garnalen** 27.00

Alle sausen, vis – en vleessoorten kunnen aangepast worden volgens een **allergie**. Wij kunnen ook kindergerechtes bereiden.

Alle hoofdgerechten zijn steeds begeleid met een **garnituur**;

- **Assortiment wintergroenten** (wortel, witloof, pastinaak, gele biet)
- **Keuze uit verse aardappelkroketten – puree of gratin**

Vegetarisch

- **Cassoulet van borlottibonen en boschampignons** 17.50
- **Verse ravioli met pompoen en truffel** 19.50
- **Seitanstoofpotje met winterse groenten** 18.50

Nagerechten

- **Mousse van Ruby-Redchocolade (fruitig) en frambozen** 4.95
- **Tiramisu met speculoos** 4.95
- **Bavarois van caramel en Oreocrumble** 4.85
- **Mousse van Wildertse honing** 4.75
- **Exotische rijstpap (gember, citroengras en kokos)** 4.45
- **Appeltaartje "Tatin"** 4.85
- **Kaasbord (incl gedroogde vruchten, gelei en toast) 2 pers.** 12.00

Koud buffet (vanaf 5 personen)

- **Koud buffet vis en vlees "Christmas Carol"** 24.95
 - **Gevulde tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje**
 - **Gepocheerde verse zalmnoot**
 - **Gerookte forelfilet**
 - **Orzo (Griekse) pastasalade met beenham en mozzarella**
 - **Kipsuprême, lichtgerookt met verse ananas**
 - **Spaanse bergham en cavaillonbolletjes**
 - **Assortiment salades, aardappelsalade en rijstsalade**
 - **Koude sausjes (cocktail, vincent)**
 - **Broodjesmand**

- **Koud buffet vis en vlees “Oliver Twist”** **26.95**
 - **Gevulde tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje**
 - **Gepocheerde verse zalmnoot**
 - **Gerookte forelfilet**
 - **Bonbon van gerookte zalm met groentenjulienne**
 - **Orzo (Griekse) pastasalade met beenham en mozzarella**
 - **Kipsuprème, lichtgerookt met verse ananas**
 - **Carpaccio van rund**
 - **Spaanse bergham en cavaillonbolletjes**
 - **Assortiment salades, aardappelsalade en rijstsalade**
 - **Koude sausjes (cocktail, vincent)**
 - **Broodjesmand**

Alles wordt vers in mijn kookatelier bereid. Deze buffetten kunnen uitgebreid worden met andere koude gerechtjes volgens uw wensen;

- **Gerookte makreel of heilbot** **1.50**
- **Kippenfrikadellen** **1.00**
- **Gemarineerde scampi** **1.50**
- **½ babykreeft / pers.** **dagprijs**
- **Terrine van eend met mangochutney** **1.50**

Warm buffet (exclusief bain-maries – 5,00 euro/st) (vanaf 5 personen)

Warm buffet “Rudolph” **25.50**

- **Gevuld hoevekiprolletje met Serranoham en honing**
- **Varkenshaasje “Ibérico” met champignonsaus**
- **Zalmnoot met winterprei**
- **Assortiment seizoensgroenten**
- **Krielaardappel “Provençale” en aardappelkroketten**

Warm buffet “Santa Claus” **27.50**

- **Fazantenborst in savooiblad met truffel**
- **Zacht gegaarde hertenfilet met wildjus**
- **Tongscharfilet met spinazie en grijze garnalen**
- **Assortiment seizoensgroenten**
- **Krielaardappel “Provençale” en aardappelkroketten**

Een Chef-aan-Huis onder de kerstboom?! Geef een cadeaubon!

U kunt dan ongestoord genieten van het familiemoment. We stellen dan in samenspraak met u een gastronomisch, creatief en seizoensgebonden menu op met verse kwaliteitsvolle producten. Bijvoorbeeld; een 3-gangenmenu met hapjes kost ongeveer 65,00 euro per persoon (afhankelijk van uw menukeuze), excl. uren chef-aan-huis, aangepaste dranken en bediening.

Graag maken wij met u een afspraak. U bent steeds welkom in de Molenstraat!

Wij verzorgen al uw feesten (thuis of op locatie) van aperitief tot en met koffie, afwas en opruim!

**Vraag naar onze mogelijkheden voor een “coronaproof”
nieuwjaarsreceptie in uw bedrijf! Afhankelijk van de
overheidsmaatregelen.**

- Deze brochure bevat **enkel afhaal – en leveringsprijzen (incl. 6% BTW)**, als er dienst moet worden voorzien, zijn dit aangepaste prijzen (+ 12% BTW). Bij leveringen buiten 10 km - zone komt er een km-vergoeding bij (0.36 euro / km).
- **Afhaal en levering verloopt coronaproof.**
- **Diverse betalingswijzen?; cashbetaling in enveloppe. Rekening. Betaling met Payconic.**
- **We vragen wel een voorschot van 50%, te betalen via een op voorhand gegeven rekeningnummer.**
- Alle prijzen staan vermeld per persoon of per liter.
- **Alle gerechten zijn steeds huisbereid in mijn kookatelier.**
- Wij werken in de meest hygiënische omstandigheden, hanteren de strengste normen naar versheid. **We kregen de beste score van de FAVV-voedselcontrole.**
- Alle gerechten kunnen we aanpassen volgens uw wensen (**dieet – allergie – intolerantie**)
- Er kan voor alle gerechten en arrangementen rekening gehouden worden met **vegetariërs.**
- Hebt u zelf nog wensen of vragen, aarzel niet om ons te contacteren.
- Vermeld bij uw reservatie een e-mailadres en telefoonnummer.
Reserveer tijdig aub!

Björn Matheusen

Molenstraat 4

2920 Kalmthout

Gsm; 0495/31.31.64.

E-mail; info@bjornmatheusen.be

www.bjornmatheusen.be

Facebook: Björn Matheusen, Chef-aan-Huis



**We wensen u alvast een warm en hoopvol kerstfeest
en een bijzonder 2021 vol positieve wensen!**