

# Traiteur Steven

## Menu 1 aan 16,00 €

Pompoensoep  
Kalkoengebraad met pepersaus en groentekrans

\*\*\*

## Menu 2 aan 21,00 €

Carpaccio of gerookte zalm met garnituur  
Tomatenroomsoep met balletjes  
Varkenshaas graanmosterd

\*\*\*

## Menu 3 aan 26,00 €

Blozend tomaatje met noordzeegarnalen  
Witloofsoep met kruidenkaas  
Kabeljauw met garnalensausje en  
Hertoginnenaardappelen

\*\*\*

## Menu 4 aan 30,50 €

Duo wildpastei met appelsien en confijt  
Boschampignonvelouté  
Everzwijnfilet met wildgarnituur en  
Grand Veneursaus

\*\*\*

# Traiteur Steven

Datum van uw feestmaaltijd	Bestellen voor	Ophalen
24 / 12	19 / 12	24 / 12 tussen 14.00 en 18.00
25 / 12	19 / 12	25 / 12 tussen 10.00 en 12.30
31 / 12	26 / 12	31 / 12 tussen 14.00 en 18.00
01 / 01	26 / 12	01 / 01 tussen 10.00 en 12.30

\* Bestel tijdig, de reservaties zijn beperkt!

\* Bij bestelling wordt een betaling van een voorschot van 10% gevraagd.

\* Bij afhaling wordt cash of met bancontact betaald.

\* Levering kan vanaf 20 personen:  
- minder dan 10 km: gratis  
- meer dan 10 km: met kilometervergoeding

\* Glazen, borden en bestek kunnen gehuurd worden aan 2,00€ per persoon. Deze dienen proper gewassen terug bezorgd te worden.

\* De aanbiedingen op de site van TS vervallen tijdens de eindejaarsfeesten, behalve de koude buffetten aan + 20%

adres : Antwerpsesteenweg 5 te Rumst  
telefonisch : 0476/26.93.77  
op het internet : [www.traiteursteven.be](http://www.traiteursteven.be)  
e-mail: [traiteursteven@gmail.com](mailto:traiteursteven@gmail.com)

# Traiteur Steven

presenteert u zijn heerlijk eten voor de  
eindejaarsfeesten



## Traiteur Steven

Wanneer u uw bestelling komt afhalen, bieden we u graag een glaasje cava aan in onze nieuwe ontvangstruimte.



# Traiteur Steven

## KLASSIEK BUFFET

Tomaat met  
Garnaal  
Perzik met Tonijn  
Zalm Belle-Vue  
Hespenrol met  
asperge  
Gevulde eitjes  
Paté met  
uienconfituur  
Gerookte zalm -  
forel  
Kippenonderbout

Groenten:  
Sla  
Tomaat  
Komkommer  
Geraspte wortel  
Boontjes met feta  
Aardappelsla  
Pasta pesto

24,00 €

## MODERN BUFFET

Tomaat met King Krab  
Buffel mozzarella met rode  
pesto  
Gemarineerde zalm met dille  
en mascarpone  
Scampi Provençaal  
Pata Negra met  
zongedroogde tomaten  
Gerookte zalm, heilbot en  
paling  
Paté van everzwijn met  
veenbessen  
Zacht gegaard wit-blauw  
rundsvlees

Groenten :  
Rucola met Parmezaan en  
pijnboompitten  
Venkelsalade met appelsien  
Waldorf salade met  
knolselder en rozijnen  
Aardappelsalade  
Gegrilde paprika en courgette  
Witte kool salade met curry  
Parelpasta

29,00 €

# Traiteur Steven

## RECEPTIEHAPJES

Mini-videe 1,10 € per stuk  
Mini-worstenbroodje 1,50 € per stuk  
Mini-pizza 2,00 € per stuk  
Hammousse rode biet en pastinaak 2,10 € per stuk  
Scampi curry / appel / koriander 2,10 € per stuk  
Zalmrolletje gevuld met kruidenkaas 2,10 € per stuk

## VOORGERECHTEN

Tomaat mozarella 7,00 €  
Parmaham met meloen 8,00 €  
Gegratineerde visschelp 10,00 €  
Rundscarpaccio met parmesan 13,00 €  
Scampi met tomaat basilicumsaus (6st) 13,00 €  
Scampi met lookroomsaus (6st) 13,00 €  
Klassieke gerookte zalm 12,00 €  
Kwartel met witloofsousje 16,00 €  
½ kreeft 'Belle-vue' (kreeft van 600+) aan dagprijs

## SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes 8,00 €  
Pompoensoep 10,00 €  
Witloofsoep met kruidenkaas 12,00 €  
Garnalenbisque 15,00 €  
(per liter)

# Traiteur Steven

## HOOFDGERECHTEN (+ 3 soorten warme groenten en 5 kroketten p/p)

Kalkoengebraad met salieroom met kroketjes 13,00 €  
Varkenshaasje met graanmosterd 14,00 €  
Zalmfilet met garnaalsaus 14,00 €  
Eendenborst à l' orange 18,00 €  
Rumsteak met peperroomsaus 20,00 €  
Normandische tongrolletjes met  
hertoginnenaardappeltjes 20,00 €  
Fazantfilet 'Brabançonne' met wildgarnituur 23,00 €  
Everzwijnfilet "Grand Veneur" 25,00 €

## DESSERTEN

Chocoladeschuim 3,00 €  
Rijstpap 3,00 €  
Roomsoesjes (5st) 3,50 €  
Passiebavarois met frambozencoulis 4,00 €  
Kerststronk - Sylvestergebak 6,00 €  
Apfelstrudel met Engelse saus 6,00 €

## KAASSCHOTELS (aangevuld met fruit, noten en brood)

Als hoofdschotel (300 gr per persoon) 18,00 €  
Als dessert (200 gr per persoon) 13,00 €

## GEVARIËERDE FONDUE OF GOURMET 18,00 €

300 gr per persoon, met aangepaste groenten,  
sauzen en brood

Inbegrepen is 1 fles wijn per drie personen of 1 fles cava per zes  
personen

