



Ben jij er ook zo dol op? Een gezellig etentje met enkele toffe vrienden, een uniek verjaardagsfeest voor je lieve partner, een hemels geboortefeest voor je mooie baby, ... Allemaal speciale momenten in het leven waar je zoveel mogelijk van wil genieten.

Dat kan! Want Veerle Gillis vervult al je culinaire wensen om jouw feestje tot een unieke gebeurtenis te maken. Vergeet die ellenlange boodschappenlijstjes, uren roeren in de potten... Met heerlijke verse producten en een uitstekende service komt Veerle naar je toe en bereidt voor jou en je gasten verrassende gerechten en hapjes. Geniet even van een voorsmaakje aan gerechten!

PRIJSLIJST

Kreek 100 • 9130 Kieldrecht • gsm 0478 27 87 02 • www.veerlegillis.be • gillis_veerle@hotmail.com

- Prijzen zijn inclusief btw en geldig in 2012.
- Prijzen kunnen afwijken volgens aantal personen en offerte.
- Prijzen zijn exclusief bediening of kok aan huis (-20 pers) € 25,00 per uur.
- Op zon- en feestdagen aan € 30,00 per uur
- Bij een volledig menu van minimum 20 personen, is de kok aan huis inbegrepen.
- Gebruik van materialen is inbegrepen, bij gebruik van materialen voor eigen dranken of gerechten wordt een toeslag aangerekend.
- Bij reservatie van een datum vragen wij een voorschot van € 250,00.
- Het aantal personen kan tot uiterlijk 5 dagen voor datum worden gewijzigd.



HAPJES - KOUD

	prijs per persoon
• Zalmwrap met kruidenkaas	€ 1,60
• Rundscarpaccio	€ 1,90
• Lolly van wildpastei in sesam trio	€ 1,20
• Lolly van ganzenlever in frambozengelei	€ 2,10
• Oester natuur – gegratineerd	dagprijs
• Glaasje tartaar van gerookte paling met basilicum	€ 1,50
• Focaccia met panchetta, tomaat en mozzarella	€ 1,40
• Toast van peperkoek met crème van appel met zwarte pens	€ 1,30



HAPJES - WARM

• Opgevuld krieltje met grijze garnalen en zure room	€ 1,75
• Kruidig gepaneerde scampi met tartaarsausje	€ 1,75
• King krab in een vanillebotersausje	€ 2,30
• Seizoenssoepje met garnituur	€ 0,90
• Mini oosterse loempia met chilisaus	€ 1,30
• Kippenhaasje met Thaise currysaus	€ 2,00
• Gebakken ganzenlever met crème van rode porto	€ 2,30
• Opgevuld roereitje	€ 1,30
• Mini ciabatta met zuiders hamburgertje	€ 1,90
• Puntzakje frietjes	€ 1,20



HAPJES - DESSERT

• Mini chocolademousse met kokos	€ 1,00
• Mini tiramisu	€ 1,00
• Mini crème brûlée	€ 1,00
• Mini dame blanche	€ 1,10
• Assortiment pralines, macarons	€ 1,00
• Praline met persoonlijke boodschap	€ 0,70



KOUDE VOORGERECHTEN

prijs per persoon

- Fijn gesneden Pata Negra met cavaillon met gelei van rode porto € 8,00
- Cocktail van handgepelde grijze garnalen € 10,00
- Kort gebakken tonijn in sesam met komkommer en mango € 9,00
- Samenspel van ganzenlever met vijgen en appel € 11,00
- Carpaccio van rundsfilet met Parmezaanse kaas en rucola € 8,00
- Vitello tonnato € 9,50
- Krokante jonge salade met kort gebakken Sint Jacobsvruchten – ijs van rode peper en limoen – koriander dressing € 11,00
- Halve kreeft maison dagprijs



SOEPEN (inclusief brood en boter)

- Tomatensoep met balletjes € 3,50
- Aspergesoep met stukjes gebakken kip (seizoen) € 3,50
- Romig soepje van champignons met look croutons € 3,75
- Witloofsoep met gerookte hamnippers € 3,75
- Consommé van duif met kruidenflensje € 6,00
- Kreeftensoep € 6,00



VOORGERECHTEN – WARM (inclusief brood en boter)

- Kabeljauwhaas in een spekjasje, preipuree, tomatensalsa, saus Pernod € 13,00
- Zalm op 't vel gebakken, asperges, gepocheerd ei, mousseline met Hoegaarden € 13,00
- Tarbotfilet met risotto, erwten, grijze garnalen, witte wijnsaus € 11,00
- Lasagne van zalm en spinazie € 9,00
- Vidé van kalfszwezerik € 12,50
- Asperges op Vlaamse wijze € 8,00



SORBET

- Sorbet van peren met vanille en Poire William € 2,00
- Sorbet van aardbei met appel € 2,00



HOOFDGERECHTEN

prijs per persoon

- Parelhoenfilet met Calvadossaus, gekarameliseerd witloof, worteltjes en aardappelsoezen € 15,00
- Rundsfilet met pepersaus, frisse gemengde salade en verse frietjes € 19,00
- Lamskroon met graantjesmosterdsaus, ratatouille en gratin aardappelen € 16,00
- Eendenborst met sausje op basis van Kriekenbier, zalfje van erwten en aardappelkroketten € 16,00



DESSERTEN

- Carpaccio van gemarineerde ananas en vanille ijs € 6,50
- Gekarameliseerde perzik met rozemarijn ijs € 6,50
- Peer Belle Hélène met kaneel ijs € 6,50
- Appeltaartje met Amaretto, kokos en vanille ijs € 6,50
- Moelleux van chocolade met bananen ijs en espuma van Baileys € 6,50
- Versnaperingen € 2,00

Menu voorstellen groepen vanaf 40 personen; inclusief btw, bediening en afwas



MENU 1 à €28,00 per persoon

- Tomatenroomsoep met balletjes
- Kalkoen Orloff met champignonsaus; verse marktgroenten en aardappelsoezen
- Trio van mousse met een vanille sausje



MENU 2 à €30,00 per persoon

- Krokante jonge salade met scampi en curry vinaigrette
- Courgette – wortel soep met gerookte hamsnippers
- Varkenshaasje met mosterdsaus; verse marktgroenten en aardappelgratin
- Appeltaartje met vers kaneel ijs



MENU 3 à €32,00 per persoon

- Witloofroomsoep met gerookte zalm snippers
- Vispannetje met witte wijnsaus en duchesse aardappelen
- Hoevekip in spekjasje met pepersaus, frisse salade en frietjes
- Verse fruitsalade met vanille ijs en sabayon



BARBECUE MENU à €28,00 per persoon

- Opgevulde kruiden focaccia's (panchetta – tomaat - mozzarella)
- Opgevulde sesambroden met gerookte zalm, kruidenkaas en rucola
- Gemarineerde kip gegaard op Grimbergen bier
- Breydelham met honing gelakt
- Rib eye steak
- Opgevuld krieltje met look, verse tuinkruiden en gemalen kaas
- Aardappelsalade
- Rauwkostsalade met yoghurt vinaigrette
- Italiaanse pastasalade
- Gemengde jonge sla
- Brood, boter en sauzen assortiment
- Appel met rozijnen, kokos en amaretto



AANVULLEND

- | | |
|-----------------|--------|
| • Lamskroontjes | € 2,00 |
| • Zalmpapilotte | € 2,70 |
| • Scampi spies | € 2,00 |
| • Ratatouille | € 1,50 |



BUFFET STANDAARD à €25,00 per persoon - vanaf 15 personen

- Gemarineerde zalm cocktail
- Tomaat met grijze garnalen
- Opgevuld eitje
- Scampi in looksaus
- Breydelham met honing mosterd vinaigrette
- Cavaillon met panchetta ham
- Rundscarpaccio
- Aardappelsla
- Rauwkostsalade met yoghurt vinaigrette
- Pastasalade met zongedroogde tomaten, mozzarella en italiaanse vinaigrette
- Gemengde jonge salade met pijnboompitjes, spekjes en huis vinaigrette
- Aangepaste sauzen, boter en luxe brood assortiment



AANVULLEND

- | | |
|---|----------|
| • Salade Niçoise met verse tonijn, sesam en mango | € 1,25 |
| • Pata Negra ham | € 1,25 |
| • Asperge salade (seizoen) | € 1,25 |
| • Vitello Tonato | € 1,25 |
| • Assortiment Franse kazen | € 1,50 |
| • Paté en ganzenlever met z'n garnituren | € 2,50 |
| • Halve kreeft | dagprijs |
| • Tomatenroomsoep | € 2,00 |
| • Lasagne bolognaise | € 4,00 |
| • Lasagne zalm en spinazie | € 4,50 |
| • Kalfsfricasée met Charlotte aardappelen | € 6,00 |
| • Dessertenbuffet | € 10,00 |



VEERLE BREUGHEL BUFFET à €17,00 per persoon - vanaf 15 personen

- Gents kopvlees met mosterd
- Assortiment paté met zijn garnituren
- Breydelspek
- Bouillivlees
- Fricandon met kriekjes
- Kippefilet
- Rosbiefgebraad
- Aardappelsalade
- Witloofsalade
- Waldorfsalade
- Rijstpap met bruine suiker



VEERLE ITALIAANS BUFFET à €30,00 per persoon - vanaf 15 personen

- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en rucola
- Vitello tonato
- Cavaillon met panchetta ham
- Italiaanse pasta salade
- Minestrone soep
- Lasagne bolognaise
- Cannelloni met zalm, mascarpone en spinazie
- Tagliatelli met scampi, prei en Amaretto
- Spaghetti à la carbonara
- Tiramisu



PAKKETTEN

Elke eerste woensdag van de maand brengen wij dagverse, ambachtelijke gerechten aan huis.

Handig om in te vriezen en handig op te warmen bij drukke momenten. Te bestellen uiterlijk zondags vooraf

Stel zelf uw pakket samen: (verpakkingen standaard per kg)

• Bolognaise saus	€ 12,00
• Lasagne bolognaise	12,00
• Lasagne met zalm en spinazie	€ 15,00
• Scampi in tomatenroomsaus	€ 15,00
• Bolletjes in tomatensaus met basilicum	€ 9,00
• Macaroni ham – kaas	11,00
• Vol au vent	€ 12,00
• Stoofvlees	€ 12,00
• Ovenschotel	€ 8,00
• Soep volgens seizoen	€ 3,00
• Kaaskroketten	per stuk € 2,00
• Garnaalkroketten	per stuk € 2,50