

GEZELLIG TAFELN

- **Eindejaarsgourmet** (350g pp.) € 19,50 pp.
Mini satés, mini hamburger, assortiment vlees (rund, varken, kip en lam), diverse sauzen, salades en aardappelsalade
- **Eindejaarsfondue** (325g pp.) € 19,50 pp.
Assortiment vlees (rund, varken, kip en lam), diverse sauzen, salades, stokbrood en aardappelsalade
- **Eindejaarsbuffet** (vanaf 15 personen) € 35,95 pp.
Soep (supplement € 3,00 voor bisque d'homard)
Tomaat gevuld
Gerookte zalm en heilbot
Heerlijke beenham met asperges
Vitello tonato
Kleurrijk gevulde eitjes
Jamòn Serrano met meloen
Gerookte eendenborst
Gebraden kippenboutjes
Assortiment seizoen groenten
Diverse sauzen, broodsoorten, aardappelsalade en pastasalade

MENU'S

- **Vlaamse feestmenu 2017-2018** € 27,95 pp.
Amuse: 5 mini vides gemengd pp.
Soep: Tomatenroomsoep met balletjes
Voorgerecht: Koninginnehapje van kip
Hoofdgerecht: Konijnenbillen op "Vlaamsche" wijze met groentekrans en kroketten (6 stuks pp.)
Dessert: Feestgebak
Menu beschikbaar van 14/12/17 - 28/01/2018 - Gelieve tijdig te bestellen
- **Kerstmenu 2017** € 36,95 pp.
Amuse: 5 mini vides gemengd pp.
Soep: winterse soep van winterpostelein
Voorgerecht: visschelp Ostendaise
Hoofdgerecht: gevulde kalkoenrollade met boschampignonsaus met kroketten 6 stuks pp.
OF visserspotje met aardappelpuree
Dessert: Kerstgebak
Menu beschikbaar van 18/12/17 - 25/12/2017 - Gelieve tijdig te bestellen
- **Oud- en Nieuwjaarsmenu 2017-2018** € 46,95 pp.
Amuse: 5 mini vides gemengd pp.
Soep: Bisque d'homard
Voorgerecht: Sint-Jakobspannetje
Hoofdgerecht: eendenfilet in sinaasappelsaus en kroketten (6 stuks pp.)
OF tongrolletjes in kreeftensaus met puree
Dessert: Nieuwjaarsgebak
Menu beschikbaar van 28/12/17 - 07/01/2018 - Gelieve tijdig te bestellen

GESCHENK & ONTBIJTMANDEN

Vraag vrijblijvend naar onze geschenkmanden en ontbijtmanden.
Voor iedere gelegenheid (verjaardag, huwelijksverjaardag, pensioen, ...)

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

- **Dinsdag 19 december**
Gesloten
- **Woensdag 20 december**
Gesloten
- **Donderdag 21 december**
open van 8.00u tot 17.00u
- **Vrijdag 22 december**
open van 8.00u tot 17.00u
- **Zaterdag 23 december**
open van 7.30u tot 16.00u
- **Zondag 24 december** (Kerstavond)
open van 7.30u tot 16.00u
- **Maandag 25 december**
enkel afhalen van bestellingen
- **Dinsdag 26 december**
Gesloten
- **Woensdag 27 december**
Gesloten
- **Donderdag 28 december**
open van 8.00u tot 17.00u
- **Vrijdag 29 december**
open van 8.00u tot 17.00u
- **Zaterdag 30 december**
open van 7.30u tot 17.00u
- **Zondag 31 december**
open van 7.30u tot 16.00u
- **Maandag 1 januari** (Nieuwjaar)
enkel afhalen van bestellingen
- **Dinsdag 2 januari**
Gesloten
- **Woensdag 3 januari**
Gesloten

DE SMULPAAP

Blauwstraat 67 - 2850 Boom

Tel. 03 888 74 07

info@desmulpaap.com

www.desmulpaap.com

www.facebook.com/desmulpaap.daisyerik

OPENINGSUREN

Maandag, donderdag & vrijdag: 8.00u - 18.00u

Zaterdag: 7.30u - 17.00u

Zondag: 7.30u - 16.00u



2017
2018



HUISBEREIDE HAPJES

Warm

- Mini vide gemengd € 0,95/stuk
- Worstenbroodje € 1,15/stuk
- Mini pizza assortiment € 0,80/stuk

Koud

- Tapasschotel (vanaf 4 personen) € 11,50 pp.

SOEPEN

- Bisque d'homard € 8,50/liter
- Tomatenroomsoep € 4,00/liter
- Cresson velouté € 3,90/liter
- Winterse soep van winterpostelein € 3,90/liter

VOORGERECHTEN

- Koninginnehapje van kip € 4,50/stuk
- Koninginnehapje van vis € 5,50/stuk
- Verse garnaalkroketter € 3,30/stuk
- Verse kaaskroketter € 1,45/stuk
- Verse wildkroketter € 2,95/stuk

HOOFDGERECHTEN

Vis

- Tongrolletjes in kreeftensaus € 24,50 pp.
- Visserspotje € 24,50 pp.

Vlees

- Fazantfilet fine champagne € 25,50 pp.
- Eendenfilet in sinaasappelsaus € 28,50 pp.

Alle warme hoofdgerechten minimum 2 personen per gerecht.
Aardappelpuree of kroketter steeds inbegrepen.

Gelieve tijdig te bestellen

Kerstmis vóór 17 december
Nieuwjaar vóór 24 december



STOOFPOTJES

- Ragout van hert op Franse wijze (seizoen) € 27,95/kg
- Konijnenbillen op wijze van de chef € 24,95/kg
- Varkenswangetjes in Madeirasaus € 22,50/kg
- Vol au vent € 18,85/kg
- Paling in 't groen (vanaf 2 personen) € 39,60/kg

AARDAPPEL- EN GROENTEGARNITUUR

- Kroketter (enkel per 10 stuks of 20 stuks)
- Krokines met veenbessen (per 15 stuks) € 8,50/doos
- Aardappelpuree € 8,50/kg
- Wortelpuree € 8,50/kg
- Knolselderpuree € 8,50/kg
- Savooipuree € 8,50/kg
- Warme groenteschotel € 8,50 pp.
- Stoofpeertje of appeltjes gevuld met veenbessen € 2,35/stuk
- Amandel- of hazelnootkroketter (enkel per 20 stuks) € 6,50/doos

KOUDE SCHOTELS

- **Koud buffet** (vanaf 10 personen) vanaf € 27,50 pp.
- Wildpaté
- Tomaat gevuld
- Hespenrolletje gevuld met asperges
- Carrégebraad & rosbeef
- Frikandon met kriecken
- Gerookte zalm en/of gerookte heilbot
- Gevulde eitjes
- Gebraden kippenboutjes

Supplement bij koud buffet

- Gerookt visassortiment € 6,50 pp.
- Krab- of kreeftencocktail € 6,50 pp.
- Koude pastasalade € 2,50 pp.
- Gekookte zalm € 5,50 pp.
- Tomaat garnaal € 5,50 pp.

- **Visschotel** € 29,50 pp.
- Verse zalm, heilbot, tomaat garnaal, tongrolletje en garnituur



DESSERT

- **Dessertbordje** € 12,50 pp.
- Een lekker dessertbordje voor u samengesteld met variëteiten

BUFFETTEN

- **Breughelbuffet** € 25,95 pp.
- (vanaf 15 personen of 10 % extra pp.)
- Boerenpaté (ajuintjes en augurken)
- Frikandon met kriecken
- Breughelkop
- Kippendrumsticks
- Soep
- Rundstoverij
- Boerenhesp met meloen
- Witte en zwarte pensen (appelmoes)
- Witte en gele rijstpap (2 soorten suiker)
- Kaasschotel van Belgische kazen

Bij het breughelbuffet zijn diverse broodjes en boter voorzien.

KAASSCHOTEL

- Afgewerkt met noten, Spaanse gedroogde vijgen en fruit, volgens het seizoen
- Kaasschotel (hoofdschotel) 250g € 12,50 pp.
- Kaasschotel (dessert) 150g € 10,50 pp.
- Supplement brood assortiment € 2,50 pp.

Bij iedere koud buffet zijn diverse broodjes en boter voorzien
alsook de sausjes, groenten en aardappelen

VRAAG NAAR ONS VERS WILD

- Gevulde kalkoen, kwartels, parelhoen, ...