

*Traiteur – Menü und Speisekarte
Speisen zum Abholen und selbst aufzuwärmen!*

Samstag 30.05. > Abholung von 16 bis 18 Uhr 30 (Bestellung bis Freitag > 15 Uhr!)

Pfingstsonntag 31.05. > Abholung von 10 bis 12 Uhr (Bestellung bis Freitag > 15 Uhr oder auf Anfrage!)

+ Pfingstmontag 01.06. > Abholung von 10 bis 12 Uhr (Bestellung bis Freitag > 15 Uhr! Oder auf Anfrage!)

Asteneter Straße 19

4728 Hergenrath / Kelmis

00 32 (0) 87 46 36 46 E-Mail traiteurroger@gmail.be (NUR MIT BESTÄTIGUNG!)

Warme Spezialitäten werden angeboten zum Aufwärmen im Kochtopf oder in der Mikrowelle!

Menü à 35 € mit Auswahl

Vorspeise + Brot zum Ausbacken, Butter- Hauptgang und Dessert

Vorspeise

*Scampi „Thailändische Art“ an Curry, Koriandergrün, Basmatireis in einer Carta Fata Hülle
Einfach 7' aufzuwärmen im Backofen à 205°*

ODER Vegetarisch: Frühlingssalat mit Spargel, Guacamole, Kräuter Dressing an Olivenöl

Hauptspeise

*Kaninchenschenkel „Ardenner Art“ an Aubeler Apfelsirup, Backpflaumen
Kartoffel- Spinatpüree, Apfelkompott*

ODER

2 Bouletten Lütticher Art mit Rosinen, Kartoffel-Spinatpüree, Apfelkompott

ODER

Vegetarisch: Zartweizen- Ebly und Gemüse Risotto mit Feta

DESSERT: Schokoladencreme mit Erdbeeren

ODER Vanille Creme und frische Früchte

*****Zusätzlich: Zum Aufwärmen und NUR auf VORBESTELLUNG!***

-Frische Spargel- Cremesuppe 8 € pro Liter

-½ Baby Hummer, Salat, Cocktailsauce 15 €

- 2 Bouletten Lütticher Art 13 € (Ohne Beilagen)

- Geflügelpastetchen 13 € pro Person + Blätterteighäuschen aber ohne Beilagen

-Pikantes Rinder geschnetzeltes „Balkan Art“ 18 € (Ohne Beilagen)

Service Traiteur du w-end de « La Pentecôte »

Samedi 30.05 > à emporter de 16 à 18h30 (Commande jusqu'au vendredi > 15h)

Dimanche de la Pentecôte 31.05. > à emporter de 10 à 12h (Commande jusqu'au vendredi > 15h ou sur demande !)

Lundi de la Pentecôte 01.06. > à emporter de 10 à 12h (Commande jusqu'au vendredi > 15h ou sur demande !)

Saveurs du Tilleul

Asteneter Straße 19

4728 Hergenrath / La Calamine

00 32 (0) 87 46 36 46

0475 66 02 74 E. Mail traiteurroger@gmail.be > Seulement avec confirmation !

Les spécialités chaudes sont à réchauffer au four ou au micro-ondes

Menu à 35 € avec choix

Entrée, pain à passer au four, beurre, plat, dessert

Entrée

Scampis « Thaïlandaise » au curry, vert de coriandre, riz basmati en carta fata

Simplement à chauffer au four à 205° pendant 7'

Ou Végétarien : Salade printanière avec asperges, Guacamole, dressing aux herbes et huiles d'olive

Plat

Cuisse de lapin à « L'Ardennaise » au sirop d'Aubel, pruneaux séchés, purée de pomme de terre et épinard, compote de pomme

OU 2 boulettes à la Liégeoise, purée de pomme de terre et épinard, compote de pomme

Ou Végétarien : « Ebly » risotto de grain de blé, légumes et feta

Dessert

Crème au chocolat et fraises de saison

Ou Crème vanille et fruits de saison

*****Suppléments à réchauffer et seulement sur commande !***

-Crème d'asperges à 8 €/ Litre

-1/2 Baby homard, salade, sauce Cocktail 15 €

-2 Boulettes à la Liégeoise 13 €/ la portion (sans accompagnement)

-Vol-au-vent avec son feuillette 13 € (sans accompagnement !)

-Copeaux de bœuf, tendre et piquant « Façon des Balkans » 18 € (Sans accompagnement !)