

ff Food & Fresh

Ons Wintermenu

Voorgerechten

Verse kaaskroket	1,99 €/st
Verse garnalenkroket	3,99 €/st
Visschelp Huisbereid	3,99 €/st
Scampipannetje Diabolique	6,99 €/st

bestelling

Soepen

Tomatenroomsoep "Spar"	3,39 €/pot
Aspergeroomsoep "Spar"	3,49 €/pot
Boschampignonsoep "Spar"	3,99 €/pot

bestelling

Hoofdgerechten

Tongrolletjes in Kreeftensaus 4 stuks min. 400g	8,99 €/p.pers.
Tongrolletjes in Oostendse Vissaus 4 stuks min. 400g	8,99 €/p.pers.
Varkenswangetjes Lefte	7,99 €/p.pers.
Kalkoenfiletgebraad met saus (250g vlees+150g saus)*	7,49 €/p.pers.
Varkenshaasje met saus (250g vlees+150g saus)*	7,99 €/p.pers.

bestelling

*keuze uit: Peperroom-, Champignon-, en Mosterdsaus

Sausen

Mosterdsaus	8,99 €/kg
Peperroomsaus	9,99 €/kg
Champignonsaus	9,99 €/kg

bestelling

Groenten- en Aardappelgerechten

Koude Groentenschotel**	4,99 €/st
-------------------------	-----------

**Koude groentenschotel = Geraspte worteltjes, tomaat, komkommer, salade, eitje, mayonaise, aardappelsalade en pastasalade

Warme Groentenkrans***	5,79 €/st
------------------------	-----------

***warm groentenkrans = worteltjes, tomaatje, bonenrolletje met spekjasje, spruitjes en mini-witloofstronkje

Verse Aardappelpuree	6,99 €/kg
Verse Aardappelgratin	6,99 €/kg
Verse Aardappelkroketter	0,25 €/stuk

bestelling

Belegde Mini-sandwiches

Assortiment Mini-sandwiches****	1,50 €/st
Assortiment Mini-sandwiches met Groentjes****	1,60 €/st

**** Mini Belegde Sandwiches = Jonge kaas, gekookte ham, krab-surimisalade Tonijn mayonaise, kip curry, vleessalade of over

bestelling

per veelvoud
van 12 stuks

naam	<input type="text"/>	3 dagen op	<input type="text"/>	dag
telefoon	<input type="text"/>	voorhand bestellen	<input type="text"/>	uur

Jouw feest begint bij je traiteur

bakstructies broodjes

	ontdooien	voorverwarmen	baktijd	baktemperatuur	
mini broodjes	10 min.	210°C	6 tot 8 min.	200° tot 210°	<input type="checkbox"/>
mini pain d'antan	10 min.	210°C	8 tot 10 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
vruchtenbrood	10 min.	210°C	11 tot 13 min.	200° tot 210°	<input type="checkbox"/>
broodkrans mix	10 min.	210°C	14 tot 16 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
margueritebrood	10 min.	210°C	14 tot 16 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
kerstboombrood	10 min.	210°C	10 tot 12 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
halve stokbroden	10 min.	210°C	13 tot 15 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
kleinde broodjes	10 min.	210°C	13 tot 15 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>

het bakresultaat kan verschillen van oven tot oven

bakstructies broodjes

	ontdooien	voorverwarmen	baktijd	baktemperatuur	
mini broodjes	10 min.	210°C	6 tot 8 min.	200° tot 210°	<input type="checkbox"/>
mini pain d'antan	10 min.	210°C	8 tot 10 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
vruchtenbrood	10 min.	210°C	11 tot 13 min.	200° tot 210°	<input type="checkbox"/>
broodkrans mix	10 min.	210°C	14 tot 16 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
margueritebrood	10 min.	210°C	14 tot 16 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
kerstboombrood	10 min.	210°C	10 tot 12 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
halve stokbroden	10 min.	210°C	13 tot 15 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
kleinde broodjes	10 min.	210°C	13 tot 15 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>

het bakresultaat kan verschillen van oven tot oven

bakstructies broodjes

	ontdooien	voorverwarmen	baktijd	baktemperatuur	
mini broodjes	10 min.	210°C	6 tot 8 min.	200° tot 210°	<input type="checkbox"/>
mini pain d'antan	10 min.	210°C	8 tot 10 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
vruchtenbrood	10 min.	210°C	11 tot 13 min.	200° tot 210°	<input type="checkbox"/>
broodkrans mix	10 min.	210°C	14 tot 16 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
margueritebrood	10 min.	210°C	14 tot 16 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
kerstboombrood	10 min.	210°C	10 tot 12 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
halve stokbroden	10 min.	210°C	13 tot 15 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
kleinde broodjes	10 min.	210°C	13 tot 15 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>

het bakresultaat kan verschillen van oven tot oven

bakstructies broodjes

	ontdooien	voorverwarmen	baktijd	baktemperatuur	
mini broodjes	10 min.	210°C	6 tot 8 min.	200° tot 210°	<input type="checkbox"/>
mini pain d'antan	10 min.	210°C	8 tot 10 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
vruchtenbrood	10 min.	210°C	11 tot 13 min.	200° tot 210°	<input type="checkbox"/>
broodkrans mix	10 min.	210°C	14 tot 16 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
margueritebrood	10 min.	210°C	14 tot 16 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
kerstboombrood	10 min.	210°C	10 tot 12 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
halve stokbroden	10 min.	210°C	13 tot 15 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>
kleinde broodjes	10 min.	210°C	13 tot 15 min.	185° tot 200°	<input type="checkbox"/>

het bakresultaat kan verschillen van oven tot oven