

FEEST

Ja! een feestje, omdat ik daar zin in heb!

Folder afhaaltraiteur
voor Feestjes thuis
Restaurant 't Fermetje



Bestellingen
09/380.10.10 -
info@tfermetje.eu

Afhalingen of Leveringen
op afspraak

Voorafjes - Apero



Assortiment warme hapjes Van de Chef (15 stuks)

- Mini vidée – pizza – bruschetta – worstenbroodje .. 13.50

Glaasje gerookte Zalm – garnaal – Zure room 3.50 st

Glaasje breydelham & krokantje Van Ganda, uienchutney 3.50 st

Mini – tapas schoteltje voor 1 persoon 9.50

- Zongedroogde tomaatjes, ansjovis, olijvjes, kaas, chorizo

Grote tapasplank (+/- 4 personen – 9 soorten)

- Toast, Gandaham, ansjovis, tapenade, tzatziki, olijvjes
Chorizo, oude kaas, hummus, tomaatjes ... 25.00 pl



Soepjes

Tomatenroomsoepje (met balletjes) 3.25 pp

Aspergeroomsoepje 3.25 pp

Tomaat-pompoensoepje 3.50 pp

Bospaddenstoelensoep met spekjes 4.50 pp

Soepje van vergeten groenten 4.50 pp

Oostendse vissoep met garnituur 8.50 pp

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas, basilicum, parmezaan	14.00
Vitello tonato, kappers, tonijnmayo, rucola	15.50
Bordje gerookte zalm, garnaltjes,	15.00
Scampi's (6) diabolique	16.50
Scampi's (6) kreeftensaus	16.50
Oostends vispannetje (Zalm,kabelj,tong,scampi...)	16.50

Dé echte Zuiderse Bouillabaisse

Dé enige echte Franse Maaltijdsoep !

Franse Vissoep (1 lit/pp) met een zeer ruim assortiment
verse vis : Zalm, scampi's, gamba's, kabeljauw, Zonnevis,
mosselen, diverse zeevruchten, tongfilets ...
aangevuld met gruyere, croûtons, rouille
Echte baguettes en Isigny-boter.



Makkelijker kan bijna niet !

Soep opwarmen tot kookpunt.
Reeds door ons gegaarde vis
toevoegen. 5 minuutjes laten
pruttelen (niet te veel roeren,
anders breken de visfilets)

Smakelijk !

Iedereen samen aan tafel !

27.50

Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus	23.50
Zalmfilet met kreeftensaus	21.50
Normandische tongrolletjes	22.50
Oostendse visschotel (Zalm,kabelj,tong,scampi,heek...)	23.50
Scampi's (10) met curry & appeltjes	23.50
Scampi's (10) met kreeftensaus	23.50
Ardeens gebrad met jagersaus	19.50
Varkenshaasje met Champignonsaus	20.50
Lamskroontje met kruidenboter	25.50
Orloffgebrad met kaassaus	19.50
Fazantfilet 'grand veneur' (winter)	25.50
Côte à l'os met pepersaus	25.50



- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groentenkrans én kroketjes

Desserten

Huisgemaakte chocomousse	6.50
Klassieke tiramisu	6.50
Tiramisu met speculoos	6.50
Pannacotta met rood fruit	6.50
Trio van desserts (chocomousse, bavarois, tiramisu)	12.00
Kaasplankje (5 soorten), compote, notenbrood	15.50
Lekkerlandbord 't Fermetje	
- bloemlezing van 6 super-desserts	16.00



Info & Tips

- Wij raden u aan de gerechten een uurtje op voorhand uit de frigo te halen alvorens ze in de oven te plaatsen
- Aperitiefhapjes : 8 à 10 min in oven op 180°C
- Soepen : rustig opwarmen op een zacht vuurtje én de garnituur pas op het einde toevoegen.
- Voor- en hoofdgerechten : deksel verwijderen en in de oven plaatsen op 175 °C.
Kleine schotels : 30 min – Grote schotels 60 min
Aparte sausjes opwarmen op laag vuur of microwave.
- Gourmet-boxen worden, op jullie vraag, terug individueel klaargemaakt. 1 box = 1 persoon all-in

Menu 1

Huisgemaakte
kaaskroketjes

Tomatenroomsoepje
met balletjes

Ardeens gebrad
jagersaus
warme groenten
kroketjes

Chocomousse

30.00

Feestelijke

Menu 3

Carpaccio van ossenhaas
basilicum & parmezaan

Soepje van
vergeten groenten

Scampi's (6)
diabolique

Lamskroontje
kruidenboter
warme groenten
kroketjes

Pannacotta
met rood fruit

45.00



Menu's

Menu 4

■ Enkel wintermaanden

Trio van wildpaté
met garnituren

Soepje van
bospaddenstoelen

Sint-Jacobsvruchten
kreeftensaus

Fazantfilet
'grand veneur'
warme groenten
kroketjes

Kaasplankje
met fruit & kramiek

55.00

Menu 2

Huisgemaakte
garnaalkroketjes

Pompoensoepje
met spekjes

Parelhoensuprème
zacht pepersausje
warme groenten
kroketjes

Tiramisu met speculoos

37.50



**HET IS TIJD
VOOR EEN
feestje!**

Kids – Menu

Tomatensoep met balletjes

Vol au vent met koek, groenten en frietjes

Chocolademousse

17.50



italië

Antipasta

Parmaham met meloen, vitello tonnato, rundercarpaccio, mozzarella di bufala met tomaat & basilicum

Primi piatti

Zuppa di Zucchini

Courgettesoep met mascarpone & pesto

Secundi piatti

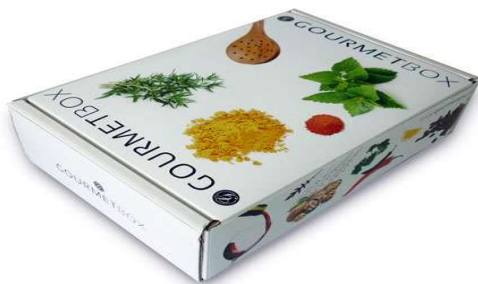
Merluzzo in pancetta con asparagi verdi

Kabeljauw in pancetta met groene asperges

Tris di dolci

Limoncello trifle, Tiramisu, Pannacotta

Italiaans Menu 50.00 - Kids 25.00



Gourmet-boxen

1 box = 1 persoon

Classic gourmet-box

ENKEL HOOFDGERECHT

Bestaande uit :

Steak – Hamburger – Kip
Varkenshaasje – Schnitzel
Chipolata – Slavinkje
Brochette – Cordon bleu
Lamskotelet – Merguez
Eitje met spek

Assortiment koude groenten

Bakgroentjes : champignon,
paprika, ajuin ...

Aardappeltjes om te bakken

6 verschillende sausjes

25.00



Aangepaste Classic Gourmet-Box
'for Kids' 17.50

Gourmet & Fondue – boxen

Enkel verkrijgbaar tijdens de
eindejaarsperiode !

Tijdens het jaar – minimum 10 personen

Menu gourmet-box

Tapasschaaltje voor de apero

Gemarineerde scampi's (6) als
voorgerecht – brood & boter

Hoofdgerecht :

Steak – Hamburger – Kip
Varkenshaasje – Schnitzel
Chipolata – Slavinkje
Brochette – Cordon bleu
Lamskotelet – Merguez
Eitje met spek

Assortiment koude groenten

Bakgroentjes : champignon,
paprika, ajuin ...

Aardappeltjes om te bakken
6 verschillende sausjes

Pannekoekenbeslag met rode
vruchtencoulis

37.50

Fondue-boxen

1 box = 1 persoon



Fondue – Box VLEES

Enkel hoofdgerecht
bestaande uit :

Rundsvlees – Kalkoen – Kip
Kalfsvlees – Spekrolletjes
Diverse balletjes – Chipolata
Merguez – Varkenshaasje
Ruim assortiment groenten
Aardappel- & Pastasalade
6 verschillende sausjes

25.00

Enkel hoofdgerecht
bestaande uit :

Zalm – Kabeljauw- Mosselen
Tong – Zeeduivel – Heek
Sint-Jacobs – Gamba's
Scampi's – Calamares ...

Ruim assortiment groenten

Aardappel- & Pastasalade
Stokbrood & boter

6 verschillende sausjes

Incl. visbouillon 37.50



Fondue – Box VIS

Koud Buffet

Koud buffet vis

Gerookte Zalm met uitjes, gerookte heilbot,
Zalmfilet 'belle-vue', tomaat garnaal met grijze garnalen,
Hippe tonijnsalade met perzik, makreelfilet,
Gebakken scampi's, mimosa eitje, genappeerde tong 32.50

Koud buffet vlees

Gandaham met meloen, beenham met asperges
Kippenboutjes met fruit, gebakken rosbeef,
Varkensgebraad, pepersalami, kalkoen,
Wildpastei met garnituren, eitje 27.50

Koud buffet gemengd

Gerookte Zalm, Tomaat garnaal, Makreel
Zalmfilet 'belle vue', Tonijnsalade met fruit
Gandaham met meloen, Beenham met asperges
Kippenboutjes met fruit, Varkensgebraad, pepersalami 30.00

Alle koude buffetten
worden aangevuld met :
Ruim assortiment koude
groenten.

Aardappel- & pastasalade
3 koude sausjes
Brood & boter



Hoe bestellen ?

In het restaurant, telefonisch,
e.mail of via de webshop

Bestelling graag tijdig
doorgeven.

Tel. 09/380.10.10

E.mail info@tfermetje.eu

Via onze webshop



Wanneer afhalen ?

Afhalen kan op vrijdag,
Zaterdag, Zondag & maandag !

Bij grotere hoeveelheden
leveren wij ook aan huis.



**HET IS TIJD
VOOR EEN
feestje!**

't Fermetje



Leuke, belangrijke weetjes ... !

- Elke vrijdag 'à volonté' ... scampi's, ribbikes
- Altijd dagschotel (niet op Za-av en op Zo-mid)
- Elke maandag dagschotelbuffet à volonté
- 4 x jaar 'Dolle Woensdag' .. mosselen à volonté
fruit de mer, BBQ, Zuiders buffet ...
- Nog steeds klassieke gerechten in take away
mogelijk via onze webshop
- Onze feestmobiel komt nog steeds naar jullie

Wij ontvangen jullie graag op vrijdag, Zaterdag, Zondag en maandag
zowel 's middags als 's avonds.

Op dinsdag, woensdag en donderdag is het restaurant voorbehouden
voor busreizen en groepen (> 35 personen)