HUIS

# NACHTE GAELE

VERS & TRAITEUR

# Een smaakvolle start

| | |
|---|---|
| **Tafeltapas**<br>Een mini aperoplankje voor +- 4 personen met huisgemaakte droge worst, kaasblokjes, mosterd & olijven. | € 10 / st. |
| **Tapasschotel**<br>**Klein (2 à 3 personen)**<br>**Groot (4 à 5 personen)**<br>Mortadella, Coppa pancetta, proscuitto, Sopressa, paprika tapenade, heksenkaas, fuet worstjes, Italiaanse kazen, brie met honing, olijven & tomatenbrunoise, geserveerd met huisgemaakte toast & Brugse beschuiten. | <br>€ 25 / st.<br>€ 50 / st. |
| **Tapasschotel Deluxe**<br>**Klein (2 à 3 personen)**<br>**Groot (4 à 5 personen)**<br>Een luxueuze selectie van Saltufo, venkelcoppa, pastrami, spianata romana, jonge Brugse kaas, mascarpone-fetadip, scampi in look, gevulde paprini, zwarte olijven, wrap pulled chicken & pikante droge worst, geserveerd met huisgemaakte toast & Brugse beschuiten. | <br>€ 34 / st.<br>€ 68 / st. |
| **Witte pens met mango chutney** | € 4,85 / pers. |
| **Zalm-bouchée met foreleitjes**<br>Mini krokante bouchée gevuld met een romige kaasvulling, fijne zalm & foreleitjes. | € 2,95 / stuk |
| **Assortiment aperitiefhapjes 8st.**<br>4 soorten (zalm, garnalen, ham en kaas). | € 10 / 8 st. |
| **Mini-worstenbroodjes**<br>10 stuks | € 5 / 10 st. |
| **Oester** | markt prijs / st. |
| **Plukbrood met brie en pancetta**<br>2 à 4 personen. | € 8 / st. |
| **Warme Camembertdip**<br>Romige dip van camembert, serranoham, honing, een notenmengeling, appel & Provençaalse kruiden. | € 11,50 / st. |
| **Burrata Dip**<br>Romige burrata met gepofte kerstomaatjes, olijfolie, pijnboompitten & verse basilicum. Geserveerd met krokante toastjes. | € 10,25 / st. |
| **Blooming onion**<br>Krokant gebakken ui in bloemvorm, geserveerd met een smaakvolle dipsaus. | € 7,90 / st. |



# Voorgerechten

| | |
|---|---|
| **Kreeftensoep van de chef** | € 6,50 / liter |
| **Romige aspergesoep** | € 5,00 / liter |
| **Bordje gerookte zalm**<br>Met huisgebakken toast en wasabimayo. | € 9,80 / pers. |
| **Fijngesneden Holsteinrundvlees**<br>Met noedelsalade. | € 9,80 / pers. |
| **Vitello Tonnato**<br>Gekruide kalfsfilet met tonijnsaus en kappertjes. | € 9,80 / pers. |
| **Gebakken Pluma Ibérico**<br>Met romige bloemkoolcrème en een verfijnde vleesjus. | € 10,40 / pers. |
| **Coquille Saint-Jacques**<br>In een roomsausje met beukenzwam. | € 11,20 / pers. |
| **Garnaalcocktail**<br>Met garnalen, sla, kerstomaten, ei, cocktail en ui. | € 7,8 / pers. |
| **Scampi in maisonsaus**<br>Met stokbrood. | € 9,20 / pers. |
| **Verse garnaalkroket 80g** | € 5 / st. |
| **Verse kaaskroket 70g** | € 3 / st. |
| **Verse Veldegemsekroket 75g**<br>met Serranoham. | € 4 / st. |



# Hoofdgerechten

| | |
|---|---|
| **Gebakken hertekalffilet**<br>Met veenbessensaus, gekarameliseerde witloof, jonge worteltjes & boontjes met spek. | € 29 / pers. |
| **Gevuld varkenshaasje**<br>Met archiducsaus, gekarameliseerde witloof, jonge worteltjes & boontjes met spek**.** | € 18,5 / pers. |
| **Gevulde kalkoenrollade**<br>Met peperroomsaus, gekarameliseerde witloof, jonge worteltjes & boontjes met spek. | € 16,9 / pers. |

**Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende groenten en saus. Een aardappelbereiding naar keuze kunt u vrijblijvend bijbestellen (zie 'Feestelijke extra's').**

| | |
|---|---|
| **Halve kreeft Belle-vue**<br>Met koude aardappel & garnituren. | marktprijs / pers. |
| **Gebakken zalmfilet**<br>Met wittewijnsaus, knolselderpuree & bijpassende garnituren. | € 18,9 / pers. |
| **Bouillabaise van het huis**<br>Met rouille & huisgemaakte toast. | € 18,9 / pers. |
| **Winterse Rigatoni met butternutsaus**<br>Vegetarisch - met romanesco en spinazie. | € 10,5 / pers. |



# Heerlijk tafelen

**Fondue** — € 11,5 / pers.
Rundsvlees, kalfsvlees , varkensvlees, kipfilet & een mix gehaktballetjes.

**Gourmet** — € 13,9 / pers.
Mini burgers, chipolata, cordon blue, schnitzel, gyros, varkenslapje, filet mignon, gemarineerde kipfilet, kalfslapje & gemarineerd varkenshaasje.

**Teppanyaki** — € 19,5 / pers.
Kabeljauwhaasje, zalmfilet, coquille met spek, scampi, gamba, chateaubriand, kipfilet, varkenshaasje & kalfslapje.

**Steengrill** — € 15,5 / pers.
Chateaubriand, kipfilet, kalfslapje, varkenshaasje, lamskroontje, parelhoenlfilet, hertenkalfslapje & kalkoenlapje.

**Visgourmet** — € 26,5 / pers.
Kabeljauwhaasje, zalmfilet, coquille met spek, scampi, gamba, gepaneerde koolvis & visgyros.

**Kids Fondue** — € 6 / pers.
Varkensvlees, kipfilet & een mix gehaktballetjes.

**Kids Gourmet** — € 6,5 / pers.
Mini burgers, chipolata, schnitzel & kipfilet.

**Extra balletjes** — € 3,5 / pers.
5 balletjes/ pers.



# Feestelijke Extra's

| | |
|---|---|
| **Bijpassend koud buffet**<br>Koude aardappelsalade, parelcouscous, koude groenten, koude sauzen & stokbrood. | € 11 / pers. |
| **Gegrilde groentebuffet**<br>Gegrilde courgette, kerstomaatjes, bloemkool, rode ui, spruiten & zoete aardappelen. | € 8 / pers. |
| **Warme appel gevuld met veenbessen** | € 3 / pers. |
| **Aardappelgerechten** | |
| Verse aardappelkroketten | € 4,5 / 12 st. |
| Gratin dauphinois | € 4 / pers. |
| Raclette Gratin | € 4,5 / pers. |
| Aardappelpuree | € 3,5 / pers. |
| Gebakken krieltjes | € 3,5 / pers. |

| | |
|---|---|
| **SAUZEN** | |
| Archiduc | € 4,5 / 0,5 liter |
| Peperroom | € 4,5 / 0,5 liter |
| Béarnaise | € 4,8 / 0,5 liter |

# Voor de allerkleinsten

| | |
|---|---|
| **KIDS menu**<br>Zakje chips<br>Balletjes in tomatensaus<br>Minidonut brochette<br>& een cadeautje | € 13,5 / pers. |



# Schotels vol stijl

**Alle koude schotels zijn steeds met koude groenten, aardappelsalade, parelcouscous, stokbrood & sauzen inbegrepen.**

**Koude visschotel** — € 34 / pers.
Een uitgebreid assortiment van gegrilde en gerookte delicatessen, met gerookte zalm, scampi, gamba's en gerookte heilbot. Aangevuld met tomaat-garnaal & tonijnpêche.

**Gemengde schotel vis/vlees** — € 29 / pers.
Een verfijnde selectie van vleeswaren en heerlijke visspecialiteiten. ham met asperges, kipfilet, gebakken rosbief, fijnkostsalami, Coppa di Parma en serranoham met cavaillon, aangevuld het merendeel van de visschotel.

**Luxe visschotel** — € 45,5 / pers.
Het uitgebreide aanbod van de visschotel met een halve kreeft.

# Om af te sluiten

**Crème brûlée** — € 5 / pers.

**Moelleux au chocolat** — € 4 / pers.

**Zoet winterbordje** — € 11,50 / pers.
Javanais, frambozentaartje, chocomousse & citroengebakje



# Bestellingen & Openingsuren

**Uiterste besteldatum  Kerst:**
19 december 2025
**Uiterste besteldatum  Nieuwjaar:**
26 december 2025

**Afhalen van bestellingen:**

| | |
|---|---|
| 24 december: | 12.00 – 17.00 u |
| 25 december: | 10.00 – 12.00 u |
| 31 december: | 12.00 – 17.00 u |
| 1 januari: | 10.00 – 12.00 u |

**Openingsuren:**

| | |
|---|---|
| 23 december: | Gesloten |
| 24 december: | 08.00 – 17.00 u |
| 25 december: | 10.00 – 12.00 u |
| 26 december: | 06.30 – 18.00 u |
| 30 december: | Gesloten |
| 31 december: | 08.00 – 17.00 u |
| 1 januari: | 10.00 – 12.00 u |
| 2 januari: | Gesloten |

STATIONSSTRAAT 36
8490 JABBEKE
TEL 050 70 46 71