

ONZE AFHAALGERECHTEN

geldig t.e.m. 31/12/2017

HAPJES

€ 1.50 / hapje

Mini quiche met spek	Mini quiche met garnaal
Mini videe met kip	Mini videe met kaas
Duveltje te paard (pruim)	Duveltje te paard (dadel)
Scampi met ananas	Scampi met curry
Croque mozzarella	Mozzarella spiesje
Mousse van ham	Mousse van gerookte zalm

KOUDE GERECHTEN

Koude voorgerechten (broodjes inbegrepen)

Duo van gerookte en rauwe zalm met komkommer en appel	10.00
Vitello tonatto zoals het hoort	9.75
Anti pasti assortimentje met opgelegde groentjes en stukje kaas	9.00
Cocktail van verse Noordzeevruchtjes	10.00
Carpaccio van rund met ganzenlever en truffeldressing	9.00

Koude buffetten

Koud buffet (p.p.) 25,00

- Gerookte zalm met gesnipperde uitjes (2 schijven)
- Tomaat gevuld met rivierkreeftenstaartjes
- ½ eitje gevuld met vismousse
- Vitello tonnato
- Pastasalade met zeevruchten
- Paté met ajuinconfijt
- Serranoham met meloen
- Kip met vers fruit

> 3 soorten sausjes, 6 soorten groenten en 3 broodjes per persoon inbegrepen

Koud buffet dat je zelf samenstelt (prijs per gerecht)

- ½ kreeft Belle Vue (min. 2 personen)	dagprijs
- Roze zalm Belle Vue (110 gr)	6,80
- Tomaat met grijze Noordzeegarnalen (60 gr)	5,80
- Trio van gerookte vis (heilbot, zalm en makreel, 150gr in totaal)	7.00
- Gamba (2) met verse salsa	6,25
- Gedraaide zeetongfilet met verse ananas	4,15
- Perzik gevuld met verse Noordzeevruchtjes (60gr)	4.00
- Varkensgebraad en rosbeef (2 schuifjes van elk)	4.95
- Gebakken kipfilet met vers fruit	3.50
- Serranoham (2) met meloen (2)	4.00
- Vitello tonnato	9.75

> Prijzen zijn geldig bij afname van minstens 4 gerechten. Bestel u voor ten minste 4 personen en minstens 4 gerechten, dan krijgt u de sausjes, groenten en 3 broodjes per persoon er gratis bij.

DESSERTS (individueel verpakt)

- Chocomousse	3.75
- Haspengouwse tiramisu	4.00
- Panna cotta met lemon curd	3.50
- Soesjes gevuld met mascarponecrème vergezeld met vers fruit	5.00
- Truienoske	6.50
- Dessert 't Veilinghuis: chocomousse, panna cotta, Haspengouwse tiramisu en vers fruit	7.00

WARME GERECHTEN

Warme voorgerechten (broodjes inbegrepen)

Gebakken coquilles met pastinaakpuree en fijne witloof	15.00
Koninginnehapje met bijhorend koekje	8.50
Scampi in een zoete auberginesaus met pasta	14.00
Tongrolletjes op Normandische wijze met duchesse	16.00

Soepen (prijs/liter, broodjes inbegrepen)

Witloofsoep met cocos-kerrieroom	€ 8 / liter
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 7 / liter
Soep van geroosterde paprika en tomaat met kruidenolie	€ 8 / liter
Marokkaanse bloemkoolsoep	€ 9 / liter

Hoofdgerechten

(met deze porties kan je jouw gasten 2x serveren)

Goudbrasem met zoete aardappel en saliepuree	17.50
Tarbot met fijne kruiden beurre blanc en knolselderpuree	24.00
Zeebaarbeel met ratatouille en gebakken krieltjes in schil	20.00
Filet van melkbig met tierentijnmosterd en dennenappeltjes	22.00
Varkenshaasje in kastanjecroute met saus van port en gebakken krieltjes	19.50
Kalkoenfilet met een pepersausje en kroketjes	15.50

Alles vergezeld met verse groentjes

MENU'S

Menu 't Veilinghuis (p.p.) 35,00

- Duo van hapjes
- Gerookte en rauwe zalm met komkommer en appel
- Marokkaanse bloemkoolsoep
- Varkenshaasje met kastanjecroute, sausje van port, trio van groentjes en gebakken krieltjes
- OF
- Zeebaarbeel met ratatouille en gebakken krieltjes
- Chocomousse met speculooscrumble

Menu voor de feestdagen (p.p.) 39,00

- Trio van huisbereide hapjes
- Gebakken coquilles met pastinaakpuree en fijne witloof
- Crème van aardpeer met gerookte rivierpaling
- Filet van melkbig met tierentijn-sausje, trio van groentjes en dennenappels
- OF
- Tarbot met fijne kruiden, beurre blanc, trio van groentjes en knolselderpuree
- Trio van dessertjes

> In deze 2 menu's zijn de broodjes inbegrepen. Deze gerechten worden verpakt in oven- of microgolfterpakking.



ACTIE bij bestelling van 2 menu's
1 fles witte of rode wijn naar keuze gratis



't Veilinghuis
Catering

FEESTJE BIJ JE THUIS? lekker eenvoudig met de afhaalgerechten van



Tongersesteenweg 150-152
Sint-Truiden - 011 68 16 72
info@hetveilinghuis.be  

Meer info? Surf naar
www.hetveilinghuis.be



Ontdek ook onze brasserie

- met kinderaanimatorie op vrijdag- en zaterdagavond
- met Vavantastische kids-corner van 39m² en uitgebreid assortiment kindergerechten
- in een ideaal kader voor een zakenlunch: ruime parking, gratis wifi en snelle service
- met elke weekdag van 14u tot 17u ZOETijd: gratis zoetigheden bij elke consumptie

Openingsuren brasserie

ma-vr vanaf 8u, za vanaf 11u, gesloten op zon- en feestdagen

feestzalen

Voor ieder feest, bieden wij de geschikte locatie. 't Veilinghuis beschikt over 2 eigen zalen en werkt daarenboven ook nauw samen met andere locaties. Bovendien staan wij ook open voor feestjes buitenshuis. Feestzalen (en catering) dagelijks mogelijk.

HOE BESTELLEN?

Bel je bestelling 7/7 door op **0496 33 82 55**, fax ze door naar nummer **011 69 22 51**, mail ze naar info@hetveilinghuis.be of vul het **online bestelformulier** in op www.hetveilinghuis.be

Je krijgt een bevestiging als wij je bestelling goed ontvangen hebben. Gelieve je bestelling **min. 4 dagen op voorhand** door te geven en dit **voor min. 4 personen**: zo ben je steeds zeker van een tijdige levering.

De gerechten kunnen **afgehaald** worden in feestzalen 't Veilinghuis (Tongersesteenweg 150, Sint-Truiden) of worden **gratis aan huis bezorgd binnen Sint-Truiden** (behalve bij Kerst en Nieuwjaar).

Organiseer je een feestje met familie of vrienden in een gezellige thuisomgeving? En wil je tegelijk ook zelf genieten van de ambiance en de leuke gesprekken? Kies dan voor onze cateringservice.

Kraakverse afhaalgerechten, kant-en-klaar bereid.

In een handomdraai tover je een menu op tafel om vingers en duimen van af te likken.

Serveer culinaire topkwaliteit, zonder de hele avond achter het fornuis te moeten doorbrengen.