

Traiteur Eindejaar 2025

All-in gourmet voor 2 personen

APERITIEFHAPJE

Potje paté van struisvogel,
assortiment van verse toastjes en crackers,
garnituur, chutney & jams

STEENGRILL | TAFELBBQ | GOURMET

Ong 400g vlees pp

Filet van struisvogel

Chakalaka-wors

Kip piri piri

"Oepsies"

(Bigarreaux kersen in gekruid spek)

Cordon bleu van Irish wexford

Namibisch Lamsburgertje



GROENTEN

Fruitige koolsla & gembervinaigrette

Kerrieboontjes

Aardappelschijfjes & verse kruidenboter

SAUSEN

Abrikozenchutney

Smoked piri piri cocktail saus

Yoghurtsaus met look & Kaapse kruiden

Truffelmayonaise

DESSERT

Malva pudding met gekonfijt fruit en custard

WIJN

1Fles FAIRTRADE WIJN

SAAM Pinotage of Chenin Blanc

of

1Fles VONKELWIJN (+10,00€)

SILVERTHORN, The green man,

Methode Cap Classique, Blanc de blancs

Enkel assortiment vlees: 35,00€ pp

Assortiment vlees, groenten en saus: 45,00€ pp

All-in voor 2pers, : 125,00€

(prijs afgehaald, incl btw)



Zuid-Afrikaans afhaalmenu

Warme Hapjes:

Kies per persoon één soort hapje

Keuze

3 st Kip samoosa

3 st Vegetarische samoosa

3 st Viskroketje

Hoofdgerecht:

Kies per persoon de klassieker uit de Kaapse keuken
gebracht met groentjes, chutney en saffraanrijst

Keuze

Bobotie met Iers lam

Bobotie met dagverse vis

Bobotie met linzen

Dessert:

Kies per persoon één zoete afsluiter

Keuze

Okavango chocolate pie

Malva pudding met gekonfijt fruit en custard

Melktert

Alles is eenvoudig op te warmen en te dresser, instructies op de verpakking
Bestel voor iedereen hetzelfde of combineer naar hartenlust

Volledig menu : 45,00€ pp

(prijs afgehaald, incl btw)