



TRAITEUR OBERGINE

Eindejaarsmenu

2020 - 2021

“ **Heerlijk verfijnd genieten ...**



MENU 1

Pompoensoep met spekjes en korstjes

Fazant fin champagne, groene kool, mini witloof,
peertje met airellen en amandelkroketjes.

Crème brûlée met cannelloni van chocolade en caramel

€32,00 / pers.

Menu wordt voorzien van brood en boter



MENU 2

Pastinaaksoep met crumble van
Italiaanse ham en tuinkers

* Sint-jacobsvruchten met zalf van butternut
en chorizo crunch

Hertenkalf, spruitjes, boschampignons, peertje van
airellen en gratin van knolselder

Baba met cremeux van ananas

€52,00 / pers.

*Menu zonder gerecht €37,00

Menu wordt voorzien van brood en boter

... zonder zorgen





✂ Hapjes

- Oesters voor u geopend:
 - Gillardeau nr.3: €3,50/st.
 - Creuse nr.3: €2,00/st.
- Assortiment van **warme** hapjes (8 stuks) €11,50/assortiment
 - Mini burger
 - Huisgemaakt worstenbroodje
 - Pastelle de nata (kabeljauw gebakje)
 - Mini quiche
- Assortiment van **koude** hapjes (8 stuks) €14,00/assortiment
 - Noedels met pesto en gerookte eendenborst
 - Tartaar van coquille met appel en selderij
 - Parelcouscous met gerookte forel en hummus
 - Gegrilde bloemkool met hammousse


✂ **Nieuw! Tapasschotel** (vanaf 2 pers.)

“Uitgebreid aperitieven” met deze fijne charcuterieschotel met Italiaanse en Spaanse specialiteiten €14,50/pers.


✂ Soep

- Tomatensoep met balletjes €4,50/L
- Pastinaaksoep met crumble van Italiaanse ham en tuinkers €6,00/L
- Pompoensoep met spekjes en korstjes €6,00/L
- Bisque van garnaal €12,50/L

∞ Voorgerecht

- Tartaar van zalm met appel en avocado €13,00
- Sint-jacobsvruchten met zalf van butternut en chorizo crunch €15,00
- Ravioli met geitenkaas, honing en citrussaus  €12,50
- Kaaskroketten (doosje van 4) €8,50
- Garnaalkroketten (doosje van 4) €15,00
- Halve gegilde kreeft (220 gr) met zeekraal en krieltjes €18,00

∞ Hoofdgerechten

- Fazant 'fine champagne', groene kool, mini witloof, peertje met airellen en amandelkroketjes. €23,00
- Hertenkalf, spruitjes, boschampignons, peertje met airellen, en gratin van knolselder €28,00
- Everzwijnragout 'Grand veneur' €26,50/KG
- Zeewolf met fregola, pompoenpuree, chorizo en boschampignons €24,00
- Halve gegilde Kreeft (350 gr) met zeekraal en krieltjes €27,00
- Bladerdeegbakje met morieljes, "No Chicken" en gnocchi  €19,00

∞ Groentenassortiment

- Mini witloof, groene kool, spruitjes en peertje met airellen €6,00/pers.

∞ Aardappelideetjes

- Gratin Dauphinois (1 doosje = 2 pers.) €4,00
- Pommes Duchesse (per 4 stuks = 2 pers.) €4,00
- Amandelkroketten (10 stuks) €4,50
- Gratin van knolselder (2 stuks) €5,00

∞ Dessert

- Crème brûlée met cannelloni van chocolade en caramel €7,50
- Baba met cremeux van ananas €8,00

∞ Versnapering voor bij een heerlijk tasje koffie

- Een assortiment van 9 mini gebakjes €9,00/doosje

U kan nu ook thuis genieten van onze, met zorg geselecteerde, wijnen.

∞ Selectie wijnen

Schuimwijn

- Prosecco superiore Valdobbiadene - Prior Brut €19,00/fles
- Prosecco Bortolomiol Filanda rosè - Brut riserva €19,00/fles

Witte wijn

- Tibó, te schenken bij schaal- en schelpdieren €9,00/fles
Druivensoort: 80% Merseguera - 20% Moscatel grano menudo
- Diego, past uitstekend bij gevogelte en witte vis €11,50/fles
Druivensoort: 70% Merseguera - 30% Chardonnay

Rode wijn

- Justina, de ideale begeleider bij fazant €8,00/fles
Druivensoort: 90% Bobal - 3% Syrah - 7% Cabernet Sauvignon
- Maria, heerlijk bij een stukje wild €11,50/fles
Druivensoort: 90% Bobal - 10% Merlot



∞ **Gourmetschotel** (vanaf 4 pers.)

€19,00/pers.

- Vlees en vis, raclette kaas
- Gemengde sla, pastasalade
- Geraspte wortelen, stukjes ananas
- Komkommer, champignons
- Tomaat met jonge ui
- Gepofte krielaardappelen, aubergine en courgette
- Stukjes paprika, rode ajuin

∞ **Koude visschotel** (vanaf 2 pers.)

€29,00/pers.

Deze schotel bestaat uit een assortiment van gerookte vissoorten aangevuld met bijpassende salades en sauzen.

Aanvullend met:

- 1/2 Baby Kreeft
- Oesters: Creuse nr.3
Gillardeau nr.3

€13,00/stuk

€2,00/stuk

€3,50/stuk

∞ **Koud buffet**

€20,50/pers.

- Gerookte ham met meloen
- Gebraden rosbief en varkensgebraad
- Kippenbouten met curry en verse ananas
- Gekookte ham met asperges
- Pastei van het huis
- Gekookte zalm 'Belle vue'
- Tomaat met grijze garnalen
- Perzik met tonijn
- Salade mixte, frisse aardappelsalade en pastasalade
- Aangepaste sausjes en brood

BESTELLEN

Voor Kerstmis tot 19 december en voor Nieuwjaar tot 26 december 2020.

Bestellen kan in de winkel of online via www.obergine.be.

Bestellingen dienen te worden afgehaald.

Normale openingsuren

Ma, di, do en vr: 9u - 18u

Za: 9u - 16u

Woe en zo: gesloten

Feestelijke openingsuren

Do 24 december: 9u - 15u30

Vr 25 december: 9u - 12u

Do 31 december: 9u - 15u30

Vr 1 januari: 9u - 12u

Gesloten van 2 tot en met 6 januari 2021



TRAITEUR OBERGINE

TRAITEUR OBERGINE

Merenstraat 37, 3080 Duisburg

T 02 303 75 98

www.obergine.be

info@obergine.be