



Fabrieksstraat 138  
3900 Overpelt  
tel: 011/60 19 49  
fax: 011/62 24 63  
info@keukenopstelten.be  
www.keukenopstelten.be

Ond. nr. : BE 0871 436 617  
Iban Kbc: BE69 4531 0882  
3178  
Bic Kbc: kredbebb  
Maatschappelijke zetel:  
Oud Dommelhof  
Toekomstlaan 7 bus 1 , 3910  
Neerpelt

---

## *Aperitiefhapjes*

### *Keuze uit assortiment koude hapjes:*

- *Luchtige gevogeltemousse verfrist met sinaas en krokante chips van Gandaham*
- *Aperitiefglaasje gevuld met een mousse van knolselder en gerookte paling*
- *Mousse van ganzenlever met een gelei van truffel*
- *Tartaar van verse en gerookte zalm met preischeuten*
- *Tartaar van rivierkreeften en primeurgroenten met whiskysaus*
- *Gerookte zalm gevuld met roerei en fijne kruiden*
- *Tonijnsalade met salade van extra fijne boontjes*
- *Canneloni van gemarineerde zalm gevuld met een mousse van krab*
- *Terrine van ganzenlever op een toastje van roggebrood met rode ajuin*
- *Terrine van kwartel met truffeldressing*
- *Combinatie van gerookte eend en eendenmousse met een reductie van balsamico*
- *Bavarois van kreeft met Provençaalse kruiden en gekonfijte tomaat*
- *Terrine van ganzenlever met een compote van pruimen en mango*
- *Tomaatje gevuld met gemarineerde Mozzarella en basilicum (vegetarisch)*
- *Prikkertje van verse geitenkaas en pruimen (vegetarisch)*

### *Keuze uit assortiment soepjes:*

- *Romig vissoepje*
- *Champignonsoepje met wijngaardslakjes*
- *Indische currysoep met kokos en koriander verrijkt*
- *Rijkelijk gevuld kreeftensoepje met saffraanroom*
- *Waterkerssoep met Sint-Jacobsvruchten*
- *Tomatensoepje met geitenkaas en bieslooksnippers*
- *Looksoepje met kikkerbilden en peterselie*
- *Heldere bouillon met pijnboompitjes en fijne kruiden*



Fabrieksstraat 138  
3900 Overpelt  
tel: 011/60 19 49  
fax: 011/62 24 63  
info@keukenopstelten.be  
www.keukenopstelten.be

Ond. nr. : BE 0871 436 617  
Iban Kbc: BE69 4531 0882  
3178  
Bic Kbc: kredbebb  
Maatschappelijke zetel:  
Oud Dommelhof  
Toekomstlaan 7 bus 1 , 3910  
Neerpelt

### Assortiment van warme hapjes:

- *Scampi in een jasje van filodeeg met wasabimayonaise*
- *Quiche gevuld met prei en spek*
- *Garnaalkroketje met citroen met gefrituurde peterselie*
- *Kaaskroketje*
- *Brochetje van scampi in een sesamdeegje met Oosters sausje*
- *Gegrilde tonijn met een pesto van basilicum*
- *Spiesje van zalm met een lichte botersaus*
- *Tulpje gevuld met een brandade van kabeljauw en rozijnen*
- *Brochette van gefrituurde mosseltjes*
- *Kwartelboutje met een lichte toets van jonge jenever*

### Prijzen voor de hapjes:

<i>Koude hapjes</i>	<i>1,90 € hapje</i>
<i>Soepjes</i>	<i>1,80 € tasje</i>
<i>Warme hapjes</i>	<i>2,25 € hapje</i>

### Prijzen voor de wijnen:

<i>Witte en rode huiswijnen:</i>	<i>20,00 €/fles</i>
<i>Cava</i>	<i>25,00 €/fles</i>
<i>Champagne:</i>	<i>45,00 €/fles</i>
<i>Stoppengeld:</i>	<i>10,00 €/fles</i>

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Aan te raden: 2,5 à 3 hapjes per uur</li><li>- Dit is onze nieuwe prijslijst en vervangt al de vorige</li><li>- Prijzen inclusief BTW.</li><li>- Inclusief bediening gedurende 2 uur (daarna wordt bediening apart aangerekend)</li></ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|