

Traiteurlijst kerst & nieuwjaar 2024

TIP

menu - € 52

2 koude hapjes p.p.

Pot-au-feu van Schotse zalm

Rosé gebakken kalfsrib-eye—rossini-saus—gegrilde winterse groentes—spekkroketten

Chocoladeschuim

- APEROBITES -

Koude hapjes (4 verschillende hapjes per persoon)	€ 10
Holle oester (per stuk—geopend)	€ 3,50
Warme hapjes (2 verschillende hapjes per persoon) *	€ 7
Hot oyster (per stuk)	€ 4,50

-VOORGERECHTEN-

6 holle oesters	€ 20
Verse soep	€ 6/liter
Rundscarpaccio - Parmezaanse kaas - rucola *	€ 19
In huis gerookte zalm - ajuin - peterselie - toast *	€ 18
In huis gemaakte ganzenleverpastei - uienconfituur *	€ 23
Artisanale garnaalkroketten (2 stuks) - citroen - peterselie	€ 16
Huisbereide kaaskroketten (2 stuks) - citroen - peterselie ✓	€ 14
Kreeftensoep - bieslookroom - tijgergarnaal (1L = 2 ruime porties)	€ 14/liter

- HOOFDGERECHTEN -

In de oven gebakken kabeljauwhaasje - julienne groentes - puree	€ 27
Hertenkalffilet rosé gebakken - geroosterde vergeten groenten - zwarte pepersaus - gratin dauphinois TIP	€ 28
Parelhoenfilet - dragonroomsaus - winterse groentes - gratin dauphinois	€ 24
Black Tiger garnalen - fijne groentes - Griekse pasta	€ 31
½ kreeft met armagnac geflambeerd- fijne groentes - Griekse pasta	dagprijs
Hele kreeft - met armagnac geflambeerde - fijne groentes - Griekse pasta	dagprijs
Stoofpot van varkenswangen - St. Bernardus Triple-saus - gratin dauphinois	€ 24
Gegratineerd vispannetje - puree *	€ 24
Paling gebakken - tartaarsaus - frietjes	€ 28
Paling in room - frietjes	€ 30
Paling Provençale - frietjes	€ 30
Paling van het huis (ui, spek, room & champignons) - frietjes	€ 31
Rundscarpaccio - Parmezaanse kaas - rucola - frietjes *	€ 26
In huis gemaakte ganzenleverpastei - uienconfituur *	€ 28
Salade Amfora (parmaham, scampi, gerookte zalm en garnalen) - frietjes *	€ 25
Vegetarische ravioli gevuld met spinazie en ricotta - saus van zongedroogde tomaat - Parmezaanse kaas ✓	€ 16

- KIDS -

Kinderkabeljauw - puree	€ 13
Kip-ham-kaasburger - appelmoes - frietjes	€ 12

- DESSERT -

Huisgemaakte mazarinetaart Amfora TIP	€ 5
Chocoladeschuim	€ 6,50

Bestellen:

via de website: www.hotelamfora.be - bestellen & online afrekenen

telefonisch: 057/33 94 05

Afhalen op het afgesproken uur & thuis opwarmen.

* afhaalgerechten waarbij leeggoed wordt aangerekend