

Eindejaarsfolder 2025-2026

Aperitiefhapjes

Koude hapjes:

- Rundscarpaccio met rucola en parmesaan € 4,00/st
- Gemarineerde zalm met dille € 4,50/st
- Glaasje zalmousse met zalmkaviaar € 3,95/st
- Aardappeltje op Oostendse wijze met room en garnaaltjes € 3,95/st
- Tortillawrap met gandraam (vanaf 2 st) € 3,30/st
- Tortillawrap met gerookte zalm (vanaf 2 st) € 4,30/st
- Tapas schotel (vanaf 4 pers) € 17,00/pers
- Tapas de luxe schotel (vanaf 4 pers) € 20,00/pers

Warme hapjes:

- Huisgemaakte ovenhapjes in bladerdeeg (assortiment van 10 stuks) € 15,00/10st
- Mini breidelhamkroketjes (per 10 stuks) € 5,50/10st
- Mini kaaskroketjes (per 10 stuks) € 6,50/10st
- Mini garnaalkroket (per 10 stuks) € 12,00/10st
- Gebakken scampi diabolique € 3,00/st
- Gemarineerde gebakken kippeboutjes (per 4 stuks) € 8,00/4 st
- Kippespiesjes yakitori € 14,00/8 st
- Bruschetta's met tomaat en mozzarella (per 4 stuks) € 8,00/4 st
- Gegratineerde oesters met champagne € 4,00/st
- Mini tortilla (per 4 stuks) € 11,50/4 st
- Warme tapasparty schotel to share! (vanaf 4 à 6 pers): € 65,00/schotel
gebakken ribbetjes, chicken apero, grillworst, oosterse scampi, Toscaanse gehaktballetjes, ovenbaked porksticks met dipsausje (10 min in oven op 180°C)

Soepen:

- Tomatenroomsoep met balletjes € 5,95/l
- Aspergeroomsoep met aspergepunten € 6,95/l
- Witloofroomsoep met pancetta € 6,95/l

Koude voorgerechten: borden binnenbrengen voor schikking op borden.

- Fijnproeversbordje van de chef: gerookte zalm, foie gras, hazepastei, pata negra, grijze garnalen, scampi, gerookte forel en gemengde salade € 23,95/pers
- Rundscarpaccio van Belgisch witblauw garni met parmezaanschilders en truffelolie € 17,50/pers
- Huisgemarineerde gravad lax zalm met honingmosterdsausje € 19,95/pers

Warme voorgerechten:

Deze gerechten worden gepresenteerd in porseleinen visbordjes, per persoon, waarvoor WAARBORG wordt aangerekend.

- Noordzevispannetje van de chef € 14,95/pers
- Tongscharrolletjes in kreeftensausje met fijne groentjes en Oostendse garnalen € 14,95/pers
- Kort gebakken zalmfiletstuk in dragonsaus met fijne groentjes en puree € 16,95/pers

- Scampi diabolique met fettuchini € 14,25/pers
- Ook verkrijgbaar:
verse garnaalkroketter € 5,50/st
- verse kaaskroketter € 4,00/st

Hoofdgerechten:

Deze gerechten worden gepresenteerd in ovenschotels.

- Orloffgebraad (met ham en kaas) in kaassaus € 13,90/pers
- Hertekalffilet in wildsaus met boschampignons € 24,95/pers
- Parelhoenfilet gefarceerd met oesterzwammen in fine champagnesaus € 20,95/pers
- Kalfsgebraad in truffelsaus met spekjes en Parijse champignons € 23,50/pers
- Varkenshaasje in pepersaus of veenbessensaus € 16,95/pers
- Gebraseerde kalkoenfilet in champignonroomsaus of veenbessensaus € 14,95/pers
- Kort gebakken zalmfiletstuk in dragonsaus met fijne groentjes en puree € 23,95/pers
- Tongcharrolletjes in kreeftensausje met fijne groentjes en Oostendse garnalen € 22,95/pers
- Vispannetje van de chef € 23,95/pers

Alle hoofdgerechten zijn exclusief groentjes. U kan steeds onze groentenkrans en/of aardappeldeetjes bijbestellen om jullie hoofdgerechten compleet te maken.

Groenten bij wildgerechten: (hertekalffilet/parelhoen) € 6,50/pers
verse boontjes met spek, appel + veenbessen,
gebakken witloofstronkje

Groenten bij andere vleesgerechten: € 6,50/pers
verse boontjes met spek, gebakken witloofstronkje,
peertje in rode wijn

aardappelgerechten:
gratin dauphinois € 4,50/pers
aardappelkroketjes € 4,50/10 stuks
verse frietjes € 3,80/kg
verse aardappelpuree € 3,80/portie
charlotteaardappelen met spekjes € 4,25/pers
aardappelsalade € 4,00/pers

Kaasschotel: Vanaf 4 personen
Verzorgde kaasschotel inclusief garnituur met vers fruit, vijgen, dadels, nootjes € 19,95/pers

Huisgemaakte desserts
Huisgemaakte chocomousse in porseleinen potje € 4,00/stuk
Huisgemaakte crème brûlée in porseleinen potje € 4,00/stuk

Artisanaal roomijs

Ijstaartje sneeuwpopje vanille € 5,50/stuk

Fondue schotel - FEESTELIJK: € 15,00/pp
rundsrosbief, kalkoenfilet, kippefilet, varkensfilet, chipolataworstje,
assortiment gehaktballetjes

Fondue schotel - DEGUSTATIE: € 19,50/pp
rundsrosbief, kalfsrosbief, ardeens varkensfilet, kalkoenfilet, hertefilet,
boomstammetje, chipolata, assortiment gehaktballetjes

<u>Kidsfondue:</u>	€ 9,50/pp
runds- en kippeblokjes, chipolataworstje, boomstammetje, assortiment gehaktballetjes	
<u>Gourmet schotel – FEESTELIJK:</u>	€ 15,95/pers
rundsrosbief, kippefiletspiesje, kalkoenlapje gemarineerd, kaasburgertje, chipolataworstje, wit pensje met spek, ardeens koteletje, krokantje van kip, mini cordon bleu	
<u>Gourmet schotel – DEGUSTATIE:</u>	€ 21,00/pers
rundsrosbief, kalfsrosbief, hertenfilet, lamskotelet, kalkoenhaasje gemarineerd, kaasburger, ardeens varkenshaasje, chipolata	
<u>Kidsgourmet:</u>	€ 9,50/pers
biefstukje, kaasburgertje, kippesaté, chipolata, krokantje van kip	
<u>Teppanyaki degustatieschotel:</u> vanaf 4 pers (4 sausjes inbegrepen) (sausjes: béarnaise, oosterse saus, cocktailsaus, zoetzure saus)	€ 23,50/pers
ardeens varkenshaasje, lamskotelet, rundsrosbiefje, chipolataworstje, kalfsbiefstukje, eendenborstfilet, kippeburgertje, kippefilet saté, zalmspiesje, scampi, aardappelspiesje, coquille geglaceerd	
<u>Rauwe groentenschotel:</u>	€ 6,50/pers
gemengde salade, geraspte verse worteltjes, tomatenschijfjes, verse fijne boontjes, seldersalade	
<u>Warme groentenschotel:</u>	€ 6,95/pp
gevarieerde schotel met roerbakgroentjes waaronder paprika, wortel, courgette, bloemkool, broccoli, champignons	
Warme charlotteaardappeltjes met spek	€ 4,25/pp
Koude aardappelsalade of	€ 4,00/pp
verse frietjes	€ 3,80/kg
Sausen: tartaar, cocktailsaus, andalouse, béarnaise	€ 3,50/pp
<u>Gemengd koud buffet:</u> vanaf 4 personen	€ 36,95 pp
Inclusief rauwe groentenschotel met 3 bijpassende sausjes, aardappelsalade of verse frietjes.	
<u>Luxe charcuterieschotel:</u>	
gekookte ham met asperges, eigenbereid kippewit, Italiaanse salami, Parmaham met meloen, gebraden rosbeef, huisgemaakte paté	
<u>Visschotel:</u>	
eitje gevuld met crab, gerookte zalm, gepelde tomaat met grijze noordzeegarnalen, gerookte heilbot, gepocheerde zalm, gebakken gamba, gerookte forelfilet, gekookte tijgergarnaal (pandalousen)	
<u>Ambachtelijke vleesspecialiteiten:</u>	
<u>Ardeens gebraad</u>	
Ambachtelijk gepekeld en in beukenhout gerookt stukje varkensrug	
<u>Gelardeerd varkensgebraad</u>	
Stukje varkensrug gepikeerd met Zwitserse gruyèrekaas en rauwe gandaham gewikkeld in tuinkruiden	
<u>Kalfsorloff</u>	
Stukje kalfsrug gevuld met gruyèrekaas en gekookte ham	

Gepikeerd kalfsgebraad Raphaël

Zeer mals stukje wit-blauw dikbil kalfsgebraad gepikeerd met gruyèrekaas en Gandaham

Chateaubriand 'Dordogne'

Stuk mals rosbief 1e keuze Zuiders gekruid.

Côte-à-l'os (specialiteit)

1st keuze rundslende wit-blauw dikbil al dan niet Zuiders gekruid

Vleesspecialiteiten

Bij aankoop van vleesspecialiteiten, kan u aangepaste saus verkrijgen tegen €14,00/liter

U hebt keuze uit:

béarnaisesaus, peperroomsaus, champignonroomsaus, bordelaisesaus, truffelsaus,
honingmosterdsaus, veenbessensaus, portosaus, sjalottensaus

Rundsvlees – Onze topkwaliteit!

1e keuze Belgisch, vrouwelijke, wit-blauw dikbil. Côte-à-l'os, entrecôte, filet pur, extra rosbief tache noir, aloyau chateaubriand, kogel, Belgische Ribeye

Kalfsvlees – extra kwaliteit

1e keuze Belgisch wit-blauw dikbil. Kalfsfilet pur, kalfskotelet (met of zonder been), kalfsroti, gelardeerd kalfsgebraad, ossobucco,

Lamsvlees: lamskroontje (al of niet gekruid)

Varkensvlees slagersvarken

1e keuze varkensvlees slagersvarken. Varkensgebraad, varkenshaasje, gelardeerd varkensgebraad, ambachtelijk ardeens gebraad

Paardenvlees – Onze specialiteit!

1e keuze Belgisch top-paardenvlees. Filet pur, extra rosbief, 1e keuze entrecôte en paardenkraaiebiefstuk.

Menu 1:

Assortiment van 3 warme ovenhapjes

Tomatenroomsoep met balletjes

Noordzeevispannetje van het huis

Gebraiseerde kalkoenfilet in champignonroomsaus **of** veenbessensaus met wintergroentjes
kroketjes of gratinaardappelen

€ 37,00 /pers.

(extra + dessert (ijstaartje sneeuwpopje €5,50/st)

Menu 2:

Assortiment van 3 warme ovenhapjes

Aspergeroomsoep met aspergepunten

Tongrolletjes in kreeftensausje met fijne groentjes en Oostendse garnalen

Parelhoenfilet gefarceerd met oesterzwammen in fine champagnesaus en wintergroentjes

€ 45,95 /pers.

(extra + dessert (ijstaartje sneeuwpopje €5,50/st)

Menu 3:

Assortiment van 3 warme ovenhapjes

Witloofroomsoep met pancetta

Kort gebakken zalmfiletstuk in dragonsausje met fijne groentjes

Hertekalffilet in wildsaus met veenbessen, appeltjes, boschampionns en wintergarnituur
kroketjes of gratinaardappelen

€ 48,95 /pers.

(extra + dessert (ijstaartje sneeuwpopje €5,50/st)

HOE BESTELLEN?

Bestellingen worden **enkel in de winkel** genoteerd op speciale bestelformulieren voorzien van een dubbel voor u. Er kunnen, wegens organisatorische reden, geen wijzigingen gebeuren aan de voorgestelde schotels en menu's.

*Bij het plaatsen van uw bestelling, vragen we om reeds **alles te betalen + WAARBORG** (voor borden voorgerechten en apertiefschaaltjes). Dit kan **CASH** of met **BANCONTACT** betaald worden. Dit vergemakkelijkt het afhalen op de dag zelf. **Alle bestellingen kunnen op kerstavond en oudejaarsavond afgehaald worden langs de zijkant (atelier van de oude bakkerij) en dit tussen 14u en 16u, mits VOORLEGGING van uw BESTELBON.***

Wij aanvaarden bestellingen tot en met **17 december voor Kerstavond** en tot en met **23 december voor Oudejaarsavond.**

Op Kerst- en Oudejaarsavond is de winkel open tot 16u00.

Gesloten op 25 december en 1 januari.

Wij wensen u en uw familie smaakvolle eindejaarsfeesten toe en een gezond 2026!

Philip, Sofie en het Atelier Hoste-team.
