
AFHAALPRIJSLIJST 2018



Langemarkstraat 7 - 8980 Zonnebeke
Tel 051.77.79.62
www.proefbruno.be

Wij houden ons eraan al onze klanten persoonlijk en optimaal te bedienen om van elke maaltijd een feest te maken!

In deze folder hebben we een aantal salades, buffetten, arrangementen en menu's voor u samengesteld voor al uw feesten ...

Onze kracht is flexibiliteit ! Wij verzorgen uw bijzondere wensen...

APERITIEF

Voor cava, champagne, mousserende wijnen, wijn, porto, whisky, ... kom gerust eens binnen in onze Wijnboetiek en maak kennis met tal van geselecteerde wijnen.

Sommelier Bruno geeft U graag professioneel advies voor een passende wijn bij uw gerecht.

Wij stellen u ook met plezier onze Cava voor... een exclusiviteit voor België van de wijnpartners!

Een mooie prijs/kwaliteit...

- Cava Cossetania brut
- Cava Cossetania rosé

Onze huischampagne Ruffin & fils: TOP !!

- Ruffin Brut
- Ruffin Chardonnay d'Or



CULINAIRE VERWENHAPJES

Alle culinaire verwenhapjes worden aangeboden in schoteltjes, glaasjes of bordjes.
Ideaal voor een communiefeest, bedrijfsopendeur, babyborrel, party of smaakvolle receptie !!!

APERITIEFSCHOTEL GEZOND (per bord voor 6 à 8 pers.) € 22,00

Worteltjes, radijsjes, bloemkool, kerstomaatjes, komkommer, gevuld witlofblaadje en dit met een bijhorend lekker dipsausje

APERITIEFSCHOTEL van het huis € 8,95

4 soorten kaasblokjes en 6 vleessoorten (GLoriusham, Coppa Glorius, Brasvar Salami, pur porc en Rilette van Glorius)

TAPASSCHOTEL VOOR DE FIJNPROEVER *superlekker* € 12,95

Assortiment bruchetta's, lookbroodjes, tapenade oliviana, olijven, opgevulde champignons, peppadew, pancetta, macaron van foie gras, coppa Glorius, Mangalica ham, salsison en chorizo van Mangalica, rilette van Glorius, hummus, brokkelkaas

CULINAIRE VERWENHAPJES

KOUD: per stuk (*) € 1,95

- Mini-tompous van zalmousse met limoengelei
- Burrata met groene asperges
- Zoete aardappelpuree met krokantje van Pur Porc
- Gloriusham met rucola, zongedroogd tomaatje en parmezaanse kaas
- Polderaardappel 'oliviana'
- Tartaar van zalm met bieslooksousje
- Tomaat mozzarella op stok
- Wrap met kruidenkaas en gerookte zalm
- Tartaar van rund gearomatiseerd met truffel
- Mousse van bloemkool met grijze garnalen
- Carpaccio van rund met parmezaanse krullen
- Aardappelslaatje met forel en groene appel "granny"
- Tomatensalsa "San Danielle"

KOUD HAPJES : per stuk € 2,30

- Macaron met foie gras
- Peperkoek met ganzelever en uienconfijt
- Gemarineerde sint-jacobsmossel met geconfijt witlof

WARME: per stuk (*)

€ 1,85

- Risotto met champignons en Sint-Jacobsmosselen
- Kruidige scampi met curryroom en appeltjes
- Ciabatta met Brie
- Croque met zalm
- Mini-schelpje met Sint-Jacobsmosselen
- Stoofpotje van krab en Nobashigarnaal

SOEPJE : per stuk

>>> gratis apero-tasjes in bruikleen

€ 1,50

- Bisque van garnalen
- Boschampignonsoep met Trappist
- Verse tomatensoep

De hapjes worden aangeboden volgens seizoen.

MOGELIJKE ASSORTIMENTEN (keuze uit bovenstaande hapjes aangeduid met een *)

4 warme hapjes	€ 7,25
4 koude hapjes	€ 7,55
2 warme en 2 koude hapjes	€ 7,50



KOUDE VOORGERECHTEN

- Gedroogde hoeveham "San Daniëlle" met meloenparels en porto € 7,95
- Gerookte visschotel met zijn garnituur € 8,95
- Bordje met delicatessen van het Mangalica-varken € 9,50
- Vierseizoenensalade met gedroogde hoeveham en vlaskaas € 8,95
- Carpaccio van rund met Parmezaanse krullen en pesto € 9,95
- Bereide zalm met bieslooksausje en asperges (volgens seizoen) € 9,95



SOEPEN prijzen per liter (+/- 3 personen/liter)

- Fijne tomatenroomsoep met bieslooksnippers € 4,95
- Aspergeroomsoep € 5,50
- Pompensoepje met spekjes (seizoen) € 5,95
- Boschampignonssoep met Leffe € 6,95
- Bisque van noordzeegarnalen € 12,00

WARME VOORGERECHTEN

- Kaaskroket /stuk € 1,50
- Garnaalkroket /stuk € 2,60
- Gloriuskroket /stuk € 2,95
- Sint-Jacobsschelp / stuk € 8,95
- Vispannetje op de wijze van de chef € 9,95
- Stoofpotje met krab en scampi's € 10,25
- Scampi op de wijze van de chef € 10,95
- Zalmhaasje met spinazie € 10,95
- Vispannetje op de wijze van de chef € 9,95
- Op vel gebakken zeebaars met fijne groentjes en tomatenboterroom € 11,95
- Kabeljauwhaasje met puree van zongedroogde tomaatjes en basilicumsausje € 12,95

HOOFDGERECHTEN

VLEES

- Gebraseerde beenham met champignonssaus € 7,75
 - Kippenfilet met gedroogde ham en suprèmesaus € 8,75
 - Ardeens gebrad op jagerswijze € 8,50
 - Kalkoenfilet met pijpajuintjessaus € 9,95
 - Coq au vin € 9,95
 - Varkenswangetjes 'Abracadabra' € 10,50
 - Parelhoen met calvadossaus € 11,50
 - Varkenshaasje op grootmoeders wijze € 10,95
 - Lamsfilet "extra zacht" met een tijmsausje € 14,50
 - Haasje van eend "Mandarin Napoleon" € 12,95
-
- Groenteassortiment (3 soorten) € 4,50
naargelang het seizoen en aangepast aan het gerecht
(gebakken witlof, stoofpotje van champignons, corolle van groentemix, boontjes in spek,
quiche van bloemkool met zongedroogde tomaat, spruitjes met spek, ...)
-
- Koude groenten € 3,95
(= assortiment van samengestelde salades naargelang het seizoen)
-
- Gratinrondelle /pp € 3,00
 - rozemarijn aardappelen (200g p.p.) /kg € 4,95
 - kroketten /stuk € 0,30
 - koude aardappelen van het huis /kg € 8,95
 - huisgemaakte puree /kg € 3,95

VIS (groenten en aardappelen in begrepen)

- Licht gebakken zalm op een bedje van prei en witte wijnsaus € 16,95
- Kabeljauwhaasje met basilicum en puree van zongedroogde tomaten € 17,95

DESSERT

Grote keuze aan gebak in onze delicatessenzaak van onze huisbakker Bernard !

- Huisgemaakte chocolademousse (bruin of wit)/kg
€ 16,00
- Caramelmousse/kg
€ 16,00
- Carpaccio van ananas 'Elixir d'Anvers'
€ 4,50
- Tiramisu met speculoos en advocaat
€ 5,50
- Dessertbord
€ 8,95
- Dessertbuffet (min. 20 pers.)
€ 10,95
- Verse fruitsalade /kg
€ 17,50



DE GROTE KAASWANDELING >>> onze specialiteit !!

Een feestje? Wij verzorgen ook kaasbuffetten voor kleine of grote groepen.

Onze kaasplanken worden samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen (250g/pers.) en worden verzorgd afgewerkt met vijgenbrood, fruit, notenmix en ambachtelijke confituur.

Wanneer u voorkeur hebt van bepaalde kazen, zullen wij daar graag mee rekening mee houden.

Kaasplank met ruim assortiment broodjes*	€ 16,75
Kaasbuffet (vanaf 30 pers.)	€ 12,95
Kaasschotel als dessert (150gr/pers.)	€ 10,95

* ruim assortiment speciale pistolets : notenbroodjes, volkoren pistolets, waldkornpistolets, maisonpistolets, mini-pistolets,... 6 stuks p.p.



KOUDE SCHOTELS EN BUFFETTEN

Zoals op 't platteland (min. 15 pers.) € 13,95

Glorius : gedroogde ham, coppa, paté, rilette, droge worst
Brasvar : beenham, boerke
Huyze Terroir : lookworst, bloedworst, lunchworst, appelpaté
Hennepot, préparé, witte pens
groenten, sausjes, assortiment brood en aardappelbereiding

Breugheltafel met 3 soorten kaas € 18,95

Pure Meat (min. 6 pers.) € 12,95

Samengesteld met enkele specialiteiten:

Huyze Terroir vleesbrood, Glorius ham met meloen, Glorius coppa, Glorius paté, Brasvar
beenham met asperges, filet d'Anvers, kalkoenfilet, pur porc, tapassalami, ...
groenten, sausjes en aardappelbereiding

extra : met grijze garnalen opgevulde tomaat + € 5,00

Het lekkerste uit de zee (min. 6 pers.) € 22,50

gestoomde zalm, gerookte zalm, tongrolletjes met rijst en mosselen, tomaat met grijze
garnalen, rilette van oesters, salade van scampi, nabashigarnaal
groenten, sausjes en aardappelbereiding

extra : halve kreeft p.p. + € 12,00

Italiaans buffet (min. 15 pers.) € 29,50

Bruchetta met diverse tapanades, carpaccio van rund met parmezaanse krullen, vitello
tonato, rozemarijnbroodjes met prosciutto,
pasta met boschampignons (W), pollo (kippenfilet met marsalasaus) (W),
Panna cotta met rode vruchten

WARM BUFFET (min. 50 pers.)

Warme beenham met mosterdsaus € 11,95

Suprème van kip met gedroogde hoeveham en roomsaus € 11,95

Coq au vin € 12,95

Stoofvlees € 13,95

Vol-au-vent € 13,95

Telkens met uitgebreid koud groentebuffet

Indien gewenst met frietjes of kroketjes p.p. € 1,80

BELEGDE BROODJES met ruim assortiment broodjes

€ 1,35

Uitgebreid assortiment mini-pistolets belegd met :

- kruidenkaas met zalm en komkommer
- krab met tomaatjes
- garnaal natuur met dressing en groentjes
- honing brie
- tonijn met luzerne
- tomaat mozarella
- geitekaas met nootjes en rozijntjes
- jonge kaas met mosterd
- gekookte ham met sla
- ...

Rozemarijnbroodjes met Gloriusham

Toastbrood met gerookte zalm en kruidenkaas



BARBECUE 2018

BBQ-Hapjes	€ 6,95
Ruim assortiment 5 stuks p.p. : kippenboutje, witte pens met kaas en spek, chipolata, merguez, Ciabatta met brie en peer, spekfakkeltje, kippenfilet op spies, scampi op stok,...	
Formule I (3 stukken vlees)	€ 10,95
Barbecueworst, gemarineerde ribbetjes of kippenbout, kalkoenbrochette	
Formule II (4 stukken vlees)	€ 13,50
Barbecueworst, beenham, kalkoenbrochette, gemarineerde kippenfilet	
Formule III (4 stukken vlees)	€ 14,95
Barbecueworst, witte pens met kaas en spek, kalkoenbrochette, entrecôte	
Formule IV (3 stukken vlees, 1 * vis)	€ 19,95
Barbecueworst, medaillon van varkenshaasje, kalkoenbrochette Zalmfilet met dille in papillotte	
Formule V	€ 25,95
Côte-à-l'os met verse béarnaisesaus Lamskoteletjes "extra mals" met kruidenboter	

MOGELIJKE EXTRA

○ Papillotte van tongrolletjes met fijne groentjes	€ 7,95
○ Papillotte van zalmfilet met dille en witte wijn	€ 7,95
○ Brochette van scampi (4st.) met kruidenboter	€ 7,95
○ Brochette van sint-Jacobs mosselen	€ 7,95

Al onze barbecueformules zijn vergezeld van een ruim groenteassortiment, koude aardappelen, koude sausen en provençaalse saus en brood.

Kinderen : broodje met BBQ-worst met mayonaise en ketchup (1,5 stuk p.p.)
€ 3,75

Er wordt eenmalig € 30,00 (+12%BTW) aangerekend voor gebruik van het barbecue materiaal.

Bij alle BBQ-formules vanaf 75 personen is er 1 persoon in de prijs inbegrepen om te bakken. Indien het aantal personen lager is, wordt de bediening per uur verrekend.

Borden en bestek, afwas zijn in de prijs inbegrepen.

SPECIALE ARRANGEMENTEN (vanaf 20 personen)

Dit zijn slechts enkele voorstellen! Wij maken graag een voorstel op maat!

EEN PARTY ARRANGEMENT	€ 18,95
Met dessert	€ 20,75

- Aperitiefschoteltjes met groentjes en kaas, dipsausjes en borrelhapje
- 5 koude culinaire verwenhapjes (*) per persoon
- 4 mini belegde broodjes met groentjes per persoon
- 2 dessertjes per persoon: chocomousse, panna cotta met framboos, mousse van speculoos, mini-gebakje

EEN UITGEBREIDE RECEPTIE	€ 21,95
Met dessert	€ 24,95

- Aperitiefschoteltjes met groentjes en kaas, dipsausjes en tapas (olijven, zongedroogde tomaatjes, ansjovis)
- 4 koude culinaire verwenhapjes (*) per persoon naar keuze
- 3 warme hapjes:
 - Corolle met champignonragout
 - Sint-Jacobs mosselen met fijne groentjes
 - boschampignonssoep
- dessert:
 - chocomousse in glaasje
 - mini-gebakje
 - fruitspiesje



BRUNO'S WIJNBOETIEK

Als sommelier kunnen wij U een uitgebreid assortiment wijnen voorstellen naar ieders smaak en budget. Hiervoor kun je terecht in onze wijnboetiek waar wij U graag de nodige uitleg geven over wijn en gerecht.

Altijd welkom!



NUTTIGE WENKEN ...

- Deze prijslijst is geldig van 15 januari tot 15 december. Tijdens de eindejaarsperiode is er een speciale folder verkrijgbaar.
- Alle gerechten zijn afhaalgerechten en worden afgeleverd in vuurvaste schotels, waarvoor wij een waarborg vragen.
- De gerechten kunnen vrij eenvoudig opgewarmd worden in de oven, waarvoor wij U de nodige instructies meegeven.
- De prijzen vermeld in de folder zijn afhaalprijzen per persoon, inclusief 6% BTW.
- Wenst U te bestellen ?
Bel ons minstens 5 dagen op voorhand!
- Wenst U verdere informatie ?
Neem gerust contact met ons op op 051/77.79.62 of mail naar info@proefbruno.be

Wij zijn gesloten op dinsdagnamiddag en woensdag!!



Langemarkstraat 7 - 8980 Zonnebeke
Tel 051/77.79.62 - www.proefbruno.be