



DE JACHTHOORN

BISTROBAR HOTEL FRITERIE

EINDEJAAR AFHAALMENU

2020-2021

“zorgeloos feesten”

DRANKEN

BUBBELS

"Om je feestavond mee te beginnen!"

CHAMPAGNE "DRAPPIER BRUT"

€33.00/fles

Een zeer smaakvolle Champagne die sinds 1808 verbouwd wordt door de familie Drappier. Hij is samengesteld uit 90% Pinot Noir aangevuld met 7% Chardonnay en 3% Pinot Meunier.

CAVA "EXTREM" - SPANJE

€15.00/fles

Een Cava met zeer fijne pareling. Hij is licht van kleur en heeft een fris en fruitig karakter. De smaak is goed uitgebalanceerd en eindigt met een glimlach!

KIDIBUL "VOOR DE KLEINE FEESTVIJERS"

€6.50/fles

SPUMANTE ZERO 0%

€13.50/fles

WIJN

WIT

"SANCERRE" - FRANKRIJK

€18.30/fles

Een loepzuivere witte wijn gemaakt van 100% Sauvignon Blanc. Hij heeft een fijne aciditeit en een mooie complexiteit.

HUISWIJN "CHARDONNAY & MACABEO" - SPANJE

€9.50/fles

Een zeer aromatische wijn met hints van bloemen en een subtiele toets van exotisch fruit. Hij eindigt met een lange, ietwat volle afdronk.

ROOD

"RIOJA NORALBA CRIANZA" - SPANJE

€16.50/fles

80% Tempranillo, 20% Graciano en 18 maanden elkagering vormen deze tot een topper uit Rioja. Stevige, fijne smaakvolle wijn met een mooi boeket, subtiel karakter, rijk van smaak en mooie fraîcheur in de afdronk.

HUISWIJN "SYRAH & MARSELAN" - FRANKRIJK

€9.50/fles

Een dieprode wijn met een neus van rode vruchten en mediterrane kruiden. Hij heeft een zachte en vooral ronde, maar volle smaak.

"CHÂTEAU DE LA COMMANDERIE" - FRANKRIJK

€18.30/fles

Een genereuze Lalande de Pomerol die wordt gekenmerkt door de fluwele zachtheid en krachtigheid van de Merlot-druif. Het is een zeer lekkere en fijne Bordeaux! Ideaal bij vleesgerechten!

APERÓ

APERÓ GLAASJES PER 6 STUKS 2 VAN ELKE SOORT €14.90/assortiment

- Mousse van ree / appelkonfijt / shizo
- Scampi / chimmichurri / currymayonaise
- Noordzeegarnaal / tomaat / sla / cocktail

OESTERS /12 STUKS €21.20

"Ierse creuses" met citroen en speciaal
voor U opengestoken

BORDJE ZELFGEMAAKTE COPPA "DUROC" /4 PERS €10.00

BORDJE GANZENLEVERTERRINE /4 PERS €22.20

met huisgemaakte compote

BORDJE LUXE GEROOKTE ZALM "HET VISHUIS" /4 PERS €19.00

SMAKEN: natuur / rode biet-gin / provençaal / truffel

WARME HAPJES

- OVENHAPJES bladerdeeg gevuld met o.a. kaas /
vol-au-vent / garnaal / bolognaise €11.80/12 ST
- MINI PIZZA €9.90/12 ST
- MINI WORSTENBROODJES €13.10/12 ST
- KIPPENBOUTJES €9.20/12 ST
- MINI BEEFBURGER €8.90/12 ST
- FLEUR CAMEMBERT + 12 BROODJES €16.20/ST
- STUK GELAKT BUIKSPEK €2.70/ST
- SCAMPIHAPJE MET RODE CURRY €3.10/ST

BROOD

HUISGEMAAKT BROOD €7.40/ST

KEUZE UIT: SPELT / WOOD / WIT

INCLUSIEF DIPS AÏOLI / TOMATENDIP / HOUMOUS



VOORGERECHTEN

KOUD

- VITELLO TONNATO** €9.90 PP
*kempisch graankalf / traaggegaard / tonijnmayonaise /
appelkapper / rucola /*
- CARPACCIO** €9.90 PP
*wit/blauw / zongedroogde tomaat / truffelmayo / pijnboompit /
parmezan*
- DUO VAN WILDPATÉ** €10.90 PP
wildpaté vergezeld van bijpassende chutneys
- GEROOKTE ZALM** €13.90 PP
huisgerookt / zure room / krokante ui / kerstomaat
- TOMAAAT GARNAAL** €14.10 PP
Flandria tomaat / noordzeegarnaal / sla
- HALVE KREEFT "BELLE VUE"** €21.90 PP
sla / tomaat / ei / cocktail

kant en klaar op bord gepresenteerd - waarborg per bord +€5

WARM

- HUISGEMAAKTE KAASKROKET** €2.50/ST
*een echte klassieker / zonder garnituur
Bereiding: door U te frituren*
- HUISGEMAAKTE GARNAALROKET** €4.50/ST
*met grijze garnalen / zonder garnituur
Bereiding: door U te frituren*
- SINT-JACOBSVRUCHT** €9.90 PP
*ovenschaaltje gevuld met sint-jacobsvruchten,
witte wijnsaus, scampi en emmentaler*
- SCAMPI RODE CURRY** €9.90 PP
oosterse wokgroenten / kokos



SOEPEN

POMPOEN MET KROKANT GEBAKKEN PANCETTA	€5.50/liter
TOMATENSOEP RIJKELIJK GEVULD MET BALLETTJES	€4.80/liter
RUNDSBOUILLON MET FIJNE GARNITUREN	€5.50/liter
WITLOOFVELOUTÉ	€5.50/liter

FEESTELIJKE GERECHTEN

VLEES / GEVOGELTE / WILD

VOL-AU-VENT "DE KLASSIEKER"	€5.50 PP
PARELHOEN IN CHAMPIGNONSAUS	€7.50 PP
VARKENSHAASJE IN CHAMPIGNONSAUS	€7.10 PP
VARKENSHAASJE IN PEPERSAUS	€7.10 PP
HERTENKALFFILET "GRAND VENEUR"	€20.50 PP
FAZANTENFILET "FINE CHAMPAGNE"	€15.00 PP
WILDSTOOPPOTJE VAN HERT EN REE	€8.50 PP
SPARE-RIBS INCLUSIEF DIPS	€9.50 PP

VIS / SCHAALDIEREN

OOSTENDSE TONGROLLETJES IN WITTE WIJNSAUS&GARNALEN	€8.00 PP
KABELJAUWFILET IN PREISAUS	€9.80 PP
ZALMFILET MET BEARNAISESAUS	€8.80 PP
SCAMPI IN RODE CURRYSAUS	€9.40 PP

KIDS

VLEES: KIPFILET MET APPELMOES	€5.50/KIND
VIS: HUISGEMAAKTE VISSTICK	€6.50/KIND

*Als hoofdgerecht rekenen wij ongeveer 350 gram per persoon,
5 tongrolletjes per persoon of 7 scampi's per persoon.
Bij de feestelijke gerechten zijn geen aardappelen of groenten inbegrepen.*



AARDAPPELEN

AARDAPPELKROKETJES /10 STUKS	€3.50
AMANDELKROKETJES /10 STUKS	€3.90
AARDAPPELPUREE /2 PERS	€4.90
SAVOOI PUREE /2 PERS	€5.20
WORTEL PUREE /2 PERS	€5.20
AARDAPPELGRATIN /2 PERS	€5.20
KRIELTJES /2 PERS	€4.90
VERS VOORGEBAKKEN FRIETEN UIT ONZE FRITUUR /2 PERS	€4.90

GROENTEN & FRUIT

KOUDE GROENTEN VANAF 4 PERS <i>aardappelsalade / komkommer / wortel / sla / tomaat / boontjes</i>	€5.90 PP
WARME GROENTENMIX VANAF 2 PERS <i>mix van seizoensgroenten</i>	€3.30 PP
FEESTGROENTENSCHOTEL VANAF 2 PERS <i>gebakken witloof / erwtes & peekes / broccoli / spruitjes / boontjes in spek</i>	€6.20 PP
WINTERAPPEL MET VEENBESSEN	€2.40/ST
BABYPEERTJES IN RODE WIJN	€2.40/ST
BOONTJES MET SPEK HANDGEROLD /10 STUKS	€10.80

DESSERT

CHOCOLADEMousse MET ECHTE "CALLEBAUT"	€3.20/ST
RIJSTPAP "HOEVEMELK"	€3.20/ST
PANNA COTTA MET PEER & CHOCOLADE	€3.20/ST



GOURMET/FONDUE

GOURMET "DELUXE"

steak / kipfilet / varkenshaas / burger / kalfsworstjes / kalfsvinkje / lamsfilet

GEPRESENTEERD OP SCHOTEL €12.90 PP

MET KOUDE GROENTEN & SAUZEN €18.90 PP

GOURMET "KIDS"

kippenstokje / burger / kalfsworstje / mini saté

€6.20 PP

VISGOURMET TE VERKRIJGEN VANAF 4 PERS

€16.90 PP

scampispiesje / gamba / kabeljauwfilet / sint-jacobsvrucht / zalmlilet

FONDUE "MEESTERLIJK"

Chateaubriand / kipfilet / varkensfilet / kalfsworstje / gepaneerd balletje / spekvinkje / mini loempia

GEPRESENTEERD OP SCHOTEL €11.30 PP

MET KOUDE GROENTEN & SAUZEN €17.30 PP

VERS VLEES

RUNDS "SWAEGERS HOOGSTRATEN"

FILET PURE "HOLSTEIN"

€33.90/KG

ENTRECÔTE "HOLSTEIN"

€27.90/KG

VARKEN "DUROC MERKSPLAS"

HAASJE

€16.90/KG

ENTRECÔTE

€15.90/KG

SAUZEN WARM

PEPERSAUS

€5.00/400ml

CHAMPIGNONSAUS

€5.00/400ml

BEARNAISESAUS

€5.00/400ml

PREISAUS

€8.00/400ml

WITTE WIJNSAUS

€8.00/400ml

INFO BESTELLEN + AFHALEN

WANNEER?

Graag uw bestelling voor kerstdagen
tussen 20 en 26 december
ten laatste door te geven voor **18/12/2020**.

Aangepaste openingstijden op:

*24/12 tussen 09:00 -16:00 uur
*25/12 tussen 10:00 - 12:00 uur

Graag uw bestelling voor oudjaar en nieuwjaarsdagen
tussen 30 december en 3 januari
ten laatste door te geven voor **25/12/2020**.

Aangepaste openingstijden op:

*31/12 tussen 09:00 -16:00 uur
*01/01 tussen 10:00 - 12:00 uur

HOE?

U kan op 2 manieren bestellen:

* Bij ons ter plekke zelf. Vraag naar Maarten.
Vrijheid 202, 2320 Hoogstraten
03/314 36 13 - *catering@bistrobar.be*

* Via onze website www.bistrobar.be.
Volg de link "take away".
Alle gerechten staan online.

OPENINGSUREN: 7/7

maandag t.e.m. donderdag van 16:00 tot 20:00 uur
vrijdag t.e.m. zondag van 11:00 tot 20:00 uur

*Heeft u vraag naar andere technische delen of naar andere soorten vlees?
Aarzel dan niet om ons te contacteren.*

*(Deze prijslijst vervangt alle voorgaande, wij behouden ons recht voor
om de opgegeven prijzen te wijzigen.)*