

## HAPJE

### Kroepoek 'cassave'

*Wasabicrème*

### Grissini tomaat

*Hummus – pompoen*

(standaard bij elke bestelling)

## PIMP JE EIGEN DINER – HAPJES 'LUXE'

### Oester

*'Fine de Claire' (4st)*

### Ganzenleverterrine

*Kweepeer – blini's (80gr)*

### Gegrilde king crab

*Chili – citroen (½ poot)*

€ 12,00

€ 16,00

€ 25,00

## VOORGERECHT

### Zalmtartaar

*Citrus – kappers – komkommer – gepekeld sjalot – dille*

€ 14,00

### Scampi kroket 'rode curry'

*Gepofte paprika – sojascheut – zeewier – avocadocrème*

€ 14,00

### Rundscarpaccio 'HautRu'

*Tapenade – groene appel – pecannoot – Grana Padano*

€ 14,00

### Wildpaté

*Vijgencompote – walnoot – bietensla – notentoast*

€ 14,00

### Rode biet 'veggie'

*Geitenkaas – walnoot – bietensla – appelcider*

€ 12,00

## TUSSENGERECHT

### Tomatensoep 'HautRu'

*Gegrilde kip – prei*

€ 9,00/liter

### Kreeftensoep

*Tomaat – bos ui*

€ 13,00/liter

Bestellen via [catering@hautru.be](mailto:catering@hautru.be)

## HOOFDGERECHT

### Kabeljauw

*Grijze garnaal – beukzwam – witte wijnsaus – preistoemp*

€ 23,00

### Spareribs 'HautRu'

*Koolsalade – aioli – aardappelkroket*

€ 21,00

### Speenvarken

*Bloemkool – boterraap – truffeljus – tijm aardappel*

€ 21,00

### Hertenstoof

*Paddenstoelen – schorseneer – aardappelkroket*

€ 21,00

### Risotto 'veggie'

*Boterraap – schorseneer – paddenstoelen – Grana Padano*

€ 18,00

## SHARING SPECIAL (enkel per 2 pers.)

### Zeebaars 'zoutkorst'

*Couscoussalade – tijm aardappel – citroenvinaigrette*

€ 22,00 p.p.

## NAGERECHT

### Moelleux au chocolat 'HautRu'

*Vanille ijs zelf te voorzien*

€ 7,00

### Rode vruchtentaart

*Luchtige meringue – cassis couillis – basilicum*

€ 9,00

### Gekarameliseerde appel

*Mascarponecrème – kaneel – noten*

€ 7,00

### Cheesecake

*Blauwe bes – cassis couillis*

€ 6,00

## MOGELIJK ALS 4-GANGEN AFHAALMENU

*Stel zelf je feestmenu samen*

Keuzemenu	€ 45,00
Veggiemenu	€ 40,00

## KIDSMENU

€ 25,00

### Tomatensoep

*Balletjes*

### Spareribs

*Salade - aardappelkroket*

### Moelleux

## DRANKEN

### Champagne

*Olivier Père & fils - Cuvée Origine Brut*

### Cava

*Clos Amador - Brut Reserva*

### Rode wijn

*Pinotage - Barrel 008 - Zuid-Afrika*

### Witte wijn

*Chardonnay reserve (droog) - Saint-Marc - Frankrijk*

*Sauvignon blanc (fris/fruitig) - Barrel 008 - Zuid-Afrika*

## LIKEUR

Limoncello	€ 15,00/50cl
------------	--------------

## HAUTRU CATERING

[www.hautrucatering.be](http://www.hautrucatering.be) - [catering@hautru.be](mailto:catering@hautru.be)

*John +32 471 09 47 36*

*Marijn +32 473 64 03 36*

*Gregg +32 494 58 69 24*

## HAUTRU BRASSERIE

[www.hautru.be](http://www.hautru.be) - [info@hautru.be](mailto:info@hautru.be)

*T +32 3 337 04 49*

*Onze gerechten worden klaargezet in handige verpakkingen om thuis op te warmen, dit aan de hand van onze duidelijke handleiding.*

*De feestdagen zijn om samen te genieten, onze klanten bevestigen dat HautRu Catering de juiste formule aanbiedt om gezellig samen te tafelen en dit zonder keukenstress!*

*Wees er op tijd bij om teleurstelling te voorkomen, er zijn slechts een beperkt aantal bestellingen mogelijk*

Bestellen via [catering@hautru.be](mailto:catering@hautru.be)

# HautRu

C A T E R I N G

AFHAALBROCHURE FEESTDAGEN 2020

24-25-26-27-31 DECEMBER & 1 JANUARI

Onze gekende kwaliteit, op locatie.