



*Met de feestdagen in het verschiet presenteert **Trimalchio** u een waaier aan **smaakvolle afhaalgerechten**.*

*De Kerst- en eindejaarsperiode staat weer spoedig voor de deur. Ook dit jaar willen wij u opnieuw laten watertanden met een **gastronomisch** assortiment aan heerlijke voor-, hoofd- en nagerechten.*

*Dit alles wordt met oog voor detail, **kwaliteit en vakmanschap** zorgzaam voor u bereid.*

*U geniet met familie en vrienden van **een feestelijk moment**.*

*Wij zorgen voor de perfecte voorbereiding.*

***Wij wensen u alvast prettige feesten!***

*Het Trimalchio-team*

## Kerst- & Nieuwjaarsperiode 2018

Al onze Kerst- en Nieuwjaarsgerechten zijn zo samengesteld dat ze op een gemakkelijke manier kunnen opgewarmd worden. Hiervoor zal de nodige uitleg voorzien worden.

Indien U dat wenst, kunnen we voor grotere gezelschappen bepaalde gerechten vacuüm bereiden, en eventueel extra materialen voorzien.

Vegetarische gerechten zijn mogelijk op aanvraag

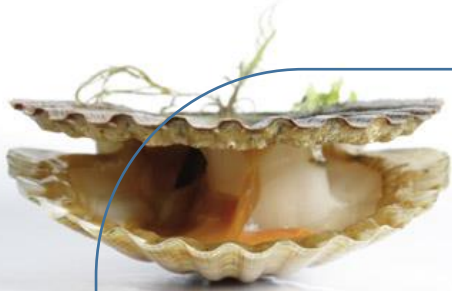
Onze suggestiemenu's en buffetten voor Kerst en Nieuwjaar dienen steeds in z'n geheel besteld te worden.

Alle wijzigingen hieraan zullen 'à la carte' berekend worden.

Aanpassingen aan hoofdgerechten kunnen besproken worden.

Wij wensen jullie alvast fijne feestdagen.





## KERSTSUGGESTIES 2018

Enkel te bestellen tijdens de Kerstdagen

### Kerstmenu aan 39,50 € per persoon

Cappuccino van champignons / peterselie-lookroom

---

Timbaaltje van kabeljauw / prei – wortel / coulis van waterkers

---

Zalmhaasje / tuinkruiden / ovenkrieltjes (+ 3,00 € pp)

Méli-mélo van herfstgroentjes

OF

Kalkoentournedos “à l’orange” met fine champagne

Tatin van appel - witloof - aardappelgratin

---

Buchette van chocolade / dulce de leche / nougatine

### Kerstbuffet koud aan 34,50 € per persoon

\*Cocktail van scampi / koningskruid

\*Gevuld tomaatje met Noordzeegarnaaltjes / bieslook

\*Waaiertje van zalmfilet “en bellevue” met ricotta en limoen

\*Mousse van gerookte forel met komkommer

\*Salade van kalkoen met sinaasappels

\*Vitello Tonato met kappertjes en Parmezaan

\*Gemengde groentesalade / sauzen / broodjes / aardappelsla / pastasalade





### Kindermenu aan 13,00 € per persoon

- \*Tomatensoep met balletjes
- \*Kipfilet krokant/appelmoes / aardappelpuree
- \*Chocolademousse

### Kerstsuggesties 'à la carte'

- |  |               |
|--|---------------|
| *Assortiment aperitiefhapjes koud in glaasjes 3 per persoon      | 10,00 € pp    |
| -Scampi / fijne aromaten / pastis                                |               |
| -Salade van gerookte forel / jona gold / kerrie                  |               |
| -Harmonie van eend / kruidenkoek / vijgenconfijt                 |               |
| *Koude voorgerechten:  |               |
| -Wildterrine met herfstsalade / uienkonfijt / brioche            | 12,50 € pp    |
| -Salade van zalm "en bellevue" / ricotta / limoen                | 15,00 € pp    |
| -1/2 kreeft "en bellevue" met z'n garnituur (kreeft 800 g)       | dagprijs      |
| *Soepen:   |               |
| -Tomatensoep met balletjes                                       | 0,5L / 3,50 € |
| -Cappuccino van champignons / peterselie - lookroom              | 0,5L / 5,00 € |
| -Bisque van schaaldieren / basilicum / Noordzeegarnaaltjes       | 0,5L / 6,50 € |
| *Hoofdgerechten:   |               |
| -Zalmhaasje / tuinkruiden / ovenkrieltjes                        | 20,50 € pp    |
| -Timbaaltje van kabeljauw / prei – wortel / coulis van waterkers | 21,00 € pp    |
| -Kalkoentournedos "à l'orange" / fine champagne                  | 17,50 € pp    |
| -Everzwijnfilet / abdijbier / speklardons / zilveruitjes         | 22,50 € pp    |
| *Nagerechten   |               |
| -Chocolademousse gegarneerd                                      | 6,50 € pp     |
| -Fruitsoepje / frambozencoulis / munt                            | 6,50 € pp     |
| -Buchette van chocolade / dulce de leche / nougatine             | 6,50 € pp     |



## EINDEJAAR SUGGESTIES 2018

Enkel te bestellen voor nieuwjaaravond

### Eindejaarsmenu aan 45,50 € per persoon

Tartaar van gemarineerde zalm / mascarpone / dille

—————

Soepje van schaaldieren / venkelblokjes

—————

Kabeljauwhaasje / mosterdzaadjes / Nouilly Prat

Gegrild tomaatje – broccoli – spinaziepuree

OF

Tournedos van hert / jus van boschampignons (+2,00 € pp)

Wijnpeertje – witloof – knolselderpuree

—————

Glaasje met bavarois van champagne / rode vruchten

### Eindejaarsbuffet koud aan 46,50 € per persoon

\*Gegrilde gamba 2 pp / sinaasappel / venkelsalade

\*Cannelloni van gerookte zalm / knolselder / walnoten

\*Oesters “creuses nr II” met garnituur 2 per persoon

\*Mousse van rivierkreeftjes / basilicum

\*Terrine van fazant / wijnpeertje / herfstsalade

\*Antipasto van Italiaanse charcuterie en kazen

\*Gemengde groentesalades / sauzen / broodjes / aardappelsla / pastasalade



### Kindermenu aan 13,00 € per persoon

Tomatensoep met balletjes

Kipfilet krokant / appelmoes / aardappelpuree

Chocolademousse

### Eindejaar suggesties "à la carte"

|  |                |
|--|----------------|
| *Assortiment aperitiefhapjes warm 3 per persoon            | 10,00 € pp     |
| -Mini gebakje / tomaat / spinazie / mozzarella             |                |
| -Buideltje van scampi / spinazie / kerrie                  |                |
| -Tartelette van hoevekip / eikenzwam / dragon              |                |
| *Koude voorgerechten:                                      |                |
| -Tartaar van gemarineerde zalm / mascarpone / dille        | 15,50 € pp     |
| -Oesters "creuses nr II" met z'n garnituur                 | 3,85 € /stuk   |
| -1/2 kreeft "en bellevue" met z'n garnituur (kreeft 800 g) | dagprijs       |
| *Soepen:   |                |
| -Tomatensoep met balletjes                                 | 0,5 L / 3,50 € |
| -Cappuccino van knolselder / peterselie                    | 0,5 L / 5,00 € |
| -Bisque van schaaldieren / venkelblokjes                   | 0,5 L / 6,50 € |
| *Hoofdgerechten:   |                |
| -Kabeljauwhaasje / mosterdzaadjes / Nouilly Prat           | 22,50 € pp     |
| -Everzwijnfilet / abdijbier / speklardons / zilveruitjes   | 22,50 € pp     |
| -Tournedos van hert / jus van boschampignons               | 25,00 € pp     |
| *Nagerechten   |                |
| -Chocolademousse gearneerd                                 | 6,50 € pp      |
| -Fruitsoepje / frambozencoulis / munt                      | 6,50 € pp      |
| -Glaasje met bavarois van champagne / rode vruchten        | 6,50 € pp      |



## TRIMALCHIO, CATERING MET KARAKTER

Plan je een feestelijk event? Een huwelijksfeest of communiefeest?

Met de collega's of bij je thuis? Laat je verbeelding de vrije loop.

Een walking- of seated dinner met warm en/of koud buffet....

Een duizelingwekkend dessertbuffet....

Een gezellige barbecue of borrelende receptie....

Alles kan!

Trimalchio neemt je mee op een culinair avontuur.

Wij laten dromen uitkomen.

Zowel voor kleine als grote feesten tot 1000 personen.

U kan bij ons ook terecht voor al uw feestmaterialen en tenten.

Een perfecte locatie voor je event? Wij helpen je hierbij graag verder.

Hierbij enkele locaties die wij ter beschikking hebben:

- |                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| -De Kom, Hasselt centrum      | -Rvue Stayen, Sint-Truiden         |
| -Salons Norfolk, Sint-Truiden | -Paardenstallen, Genk              |
| -St. Lambertus Buren, Zelem   | -Grotten van Kanne, Riemst         |
| -Monnikenhof, Geetbets        | -Herckenrode Hoeve, Opheers        |
| -Thor Central, Waterschei     | -Poortgebouw Herckenrode, Kuringen |

Laat je alvast inspireren op [www.trimalchio.be](http://www.trimalchio.be)

Of contacteer ons voor een feestelijk concept en voorstel op jou maat en smaak.



## Bestellen

Bestellen kan telefonisch of per mail, houd wel rekening met de uiterste data voor bestellingen:

Voor Kerstmis: maandag 17 december 2018 tot 12.00 uur

Voor Eindejaar: maandag 24 december 2018 tot 12.00 uur

E: [info@trimalchio.be](mailto:info@trimalchio.be) - T: 011/ 22 66 10

[www.trimalchio.be](http://www.trimalchio.be)

## Afhalen

Maandag, 24 december 2018 van 12.00 uur tot 16.00 uur

Dinsdag 25 december 2018 om 11.00 uur

Maandag, 31 december 2018 van 12.00 uur tot 16.00 uur

## Levering aan huis

Maandag, 24 december 2018 van 12.00 uur tot 16.00 uur

Maandag, 31 december 2018 van 12.00 uur tot 16.00 uur

Leveringskost:

|   |                     |
|---|---------------------|
| tot 15 km van Trimalchio Catering:      | 20,00 €             |
| meer dan 15 km van Trimalchio Catering: | 20,00 € + 1,00 €/km |

Wij vragen een waarborg voor in bruikleen gegeven materialen.

Contante betaling is aangewezen.

TRIMALCHIO CATERING

GROTE BAAN 71

3511 KURINGEN – HASSELT

011/22.66.10