

BOB LUNCH BAR

Eindejaarstraiterlijst 2020-2021

Hapjes

	€
▪ kippenvleugeltje - kruidig - per 4 stuks	3,50 set
▪ bladerdeeggebakje - zalm - fijne kruiden - per 4 stuks	4,80 set
▪ mini focaccia pizza - per 4 stuks	4,80 set
▪ hapje met scampistaartje -courgette & pompoen - per 4 stuks	6,00 set
▪ mini quiche lorraine - per 4 stuks	4,80 set
▪ mix schotel - assortiment hapjes 4 x 2 stuks	11,00 set

Koude voorgerechten

▪ trio van wildpasteien - bijpassende confituur	9,50 pp
▪ cocktail van de Noordzee	11,00 pp
▪ carpaccio - 'Blonde d'Aquitaine' rund - Parmezaanse kaas - pijnboompitten	11,00 pp
▪ vitello tonato - rucola - zongedroogde tomaten	11,00 pp
▪ huisgemarineerde zalm - honing - mosterddressing	12,50 pp
▪ Foie-gras - brunoise van port-sauterne-gelei	15,50 pp

Warme voorgerechten

▪ ambachtelijke kaaskroketten - garnituur - 2 stuks	6,50 pp
▪ ambachtelijke garnaalkroketten - garnituur - 2 stuks	9,00 pp
▪ Sint-jakobsschelpen - saus Dugl��r�� - grijze garnalen	13,00 pp
▪ scampi diabolique - fijne groentjes - 6 stuks	13,00 pp
▪ kabeljauwhaasje - jonge spinazie - sausje met tomaat & knolselder	13,50 pp

Soep

▪ witloofcr��me - witloofsliertjes	6,50 liter
▪ tomaten- met pompoensoep - gehaktballetjes	6,50 liter
▪ boschampignonsroomsoep - eendenborstsnippers	6,50 liter
▪ bisque van grijze garnalen - garnituur - Armagnac	8,50 liter

Hoofdgerechten

Vis:

▪ tongrolletjes - saus Dugl��r��	20,00 pp
▪ koninginnehapje - uit de zee (zalm, scampi, tong, Noordzeegarnalen)	20,00 pp
▪ kabeljauwhaasje - jonge spinazie - sausje op basis van tomaat en knolselder	21,00 pp

Vlees & gevogelte:

▪ opgevulde kalkoenroullade - "fine champagne"	19,50 pp
▪ traaggegaarde 'brasvar' varkenswangetjes - kriebier	20,00 pp
▪ lamskroontje - peterseliekorst - portosausje met rozemarijn	23,00 pp

Dit wordt vergezeld van gebraiseerd witloof - knolselder - jonge wortel - boontjes in spek.

Wild:

▪ stoofpotje van everzwijn	20,00 pp
▪ fazantfilet - jagersaus	21,50 pp
▪ hertenkalffilet - wildsaus - gebakken champignons	22,00 pp
▪ hazenrugfilet "harlekijn" - duo van sausjes	24,00 pp

Dit wordt vergezeld van gebraiseerd witloof - knolselder - jonge wortel - boontjes in spek.

Kindergerechten:

▪ balletjes - tomatensaus	9,00 pp
▪ kipfilet - huisbereide appelcompote	9,00 pp
▪ spaghetti	8,50 pp

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met aardappelpuree - gratineerde aardappelen of aardappelkroketjes.

Extra's:

- gebraseerd witloof - knolselder - jonge wortel - boontjes in spek 1,30 stuk
- assortiment minibroodjes - 3 stuks per persoon 1,50 set

Desserten

- huisbereide tiramisu met speculoos 4,50 pp
- zwarte chocolademousse - met Callebaut chocolade 4,50 pp
- wentelteefje van melkbrood - appel - vanilleijs 5,50 pp
- huisbereide frangipannetaart 3,50 pp
- dessertbord Bob (bestaande uit 2 dessertglasjes - bavaroisgebakje - mini tiramisu) 8,50 pp
- assortiment dessertglasjes, 3 stuks per persoon 7,50 pp

Menu's

Menu aan 36 euro

Assortiment hapjes 3st pp

Wijntip: Cava Bujonis brut reserva

Trio van wildpastei
bijpassende confituur

Tomaten-met pompoensoep

Wijntip: Santa Carolina, Sauvignon blanc

Koninginnehapje uit de zee
keuze van aardappelen

Wijntip: Fleur du Sud, Chardonnay

Tiramisu met speculoos

Menu aan 47 euro

Assortiment hapjes 3st pp

Wijntip: Cava Bujonis brut reserva

Bisque grijze garnalen - Armagnac

Kabeljauwhaasje - jonge spinazie

Wijntip: Blanco di Tempranillo

Hertenkalffilet - wildsaus - gebakken champignons
groentjes - keuze van aardappelen

Wijntip: Primitivo di Manduria

Dessertbord Bob

Fondue & gourmet (vanaf 2 personen)

- fondueschotel, inclusief koude groentjes 20,00 pp
varkensblokjes - rundsblokjes - kalfsblokjes - kalkoenblokjes - spekvinkjes - chipolata - kippenballetjes
- gourmetschotel, inclusief koude groentjes 20,00 pp
rundssteak - chipolata - hamburger - mignonetjes - kalkoengyros - cordon bleu - kipfilet - Zwitserse schijf

Bovenstaande schotels worden vergezeld van koude sausjes, salade, aardappelsalade, tomaat, komkommer, worteltjes.

Koude schotel (ENKEL VERKRIJGBAAR OP 31 DECEMBER EN 1 JANUARI, vanaf 2 personen)

- zacht gegaarde beenham met asperges - Damse boerenham met meloen - gerookte vis
wildpastei met uienconfituur - gevulde pruimtomaat met rivierkreeftensalade - visterrine
zacht gegaarde zalm "belle vue" - gevuld eitje - rundscarpaccio 'Blonde d'Aquitaine' met ruccola 23,00 pp

Deze koude schotel wordt vergezeld van koude sausjes, salade, aardappelsalade, tomaat, komkommer, worteltjes.

Extra's:

- koude pasta salade 2,50 pp
- handgesneden gerookte zalm 4,00 pp
- assortiment minibroodjes - 3 stuks per persoon 1,50 set

Tenslotte beschikken wij over een aantal kwaliteitswijnen die wij u willen aanraden.

Bubbels

- | | |
|---------------------------------------|----------|
| ▪ Bujonis, Spanje, cava, Brut reserva | 16,50 st |
|---------------------------------------|----------|

Witte wijn

- | | |
|--|----------|
| ▪ Fleur du Sud, Frankrijk, Chardonnay | 14,00 st |
| ▪ Blanco di Tempranillo, Spanje, Tempranillo | 14,00 st |
| ▪ Santa Carolina, Chili, Sauvignon Blanc | 10,00 st |

Rosé wijn

- | | |
|---|----------|
| ▪ Quinteiro, Spanje, Tempranillo en Granacha | 14,00 st |
| ▪ Santa Carolina, Chili, Sauvignon blanc/rosé | 10,00 st |

Rode wijn

- | | |
|--|----------|
| ▪ Blazz, Australië, Shiraz | 14,00 st |
| ▪ Primitivo di Manduria, Italië, Primitivo | 15,00 st |
| ▪ Santa Carolina, Chili, Carmenère | 10,00 st |

Digestief

- | | |
|----------------------------|----------|
| ▪ Lemoncello met doos 50cl | 23,00 st |
| ▪ Lemoncello 10cl | 7,00 st |

Meer informatie vindt u in onze winkel.

Tijdens de feestdagen aanvaarden wij geen bestellingen via e-mail!

Gelieve tijdig te bestellen: **dit kan in onze winkel of via telefoon;**

afhaling op donderdag 24 december,
gelieve te bestellen tot en met zaterdag 19 december aub.

afhaling op donderdag 31 december en op vrijdag 1 januari
gelieve te bestellen tot en met zaterdag 26 december aub.

Hieronder vindt u onze openingsuren tijdens de feestdagen,

Donderdag 24 december: tussen 9u en 15u

Vrijdag 25 december: gesloten

Donderdag 31 december: tussen 9u en 15u

Vrijdag 1 januari: gesloten, enkel open voor het afhalen van uw bestelling.

**Bob & Karlien en het Bob Lunch Bar Team wensen u
prettige eindejaarsfeesten en een sprankelend 2021!**