

BOB LUNCH BAR

Eindejaarstraiterlijst 2021-2022

Hapjes

	€
▪ kippenvleugeltje - kruidig - per 4 stuks	4,00 set
▪ bladerdeeggebakje - zalm - fijne kruiden - per 4 stuks	5,60 set
▪ mini focaccia pizza - per 4 stuks	5,60 set
▪ bruschetta - scampi - courgette - pompoen	7,20 set
▪ mini quiche lorraine - per 4 stuks	4,80 set
▪ mix schotel - assortiment hapjes 4 x 2 stuks	12,00 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 - fijne sneetjes kalfsvlees - tonijnsausje	11,00 pp
▪ Foie-gras - brunoise van port-sauterne-gelei	15,50 pp

Warme voorgerechten

▪ ambachtelijke kaaskroketten - garnituur - 2 stuks	7,00 pp
▪ ambachtelijke garnaalkroketten - garnituur - 2 stuks	9,50 pp
▪ Sint-jakobsschelpen - saus Dugl��r�� - grijze garnalen	13,00 pp
▪ scampi tomatenroomsausje - fijne groentjes - 6 stuks	13,00 pp
▪ gebakken sint-jakobsnootjes - fijne pasta - zwarte truffel	14,00 pp
▪ kabeljauw - onder kruidenkorst - jonge spinazie - Noilly prat - trostomaatjes	14,00 pp

Soep

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

Hoofdgerechten

Vis:

▪ duo van zalm en Sint-Jacobsvrucht - zachte curry - spaghettigroentjes	21,00 pp
▪ koninginnehapje - uit de zee (kabeljauw - tongscharrolletje - zalm - zeevruchtjes)	20,00 pp
▪ kabeljauw - onder kruidenkorst - jonge spinazie - Noilly prat - trostomaatjes	22,00 pp

Vlees & gevogelte:

▪ opgevulde kalkoenroullade - fine champagne	20,00 pp
▪ "Brasvar"varkenshaasje - pepersaus	19,00 pp
▪ lamskroontje - portosausje met rozemarijn	22,00 pp

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

Wild:

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

Dit wordt vergezeld van gebraseerd 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
- tafelbroodje 0,50 stuk

Desserten

- huisbereide tiramisu met speculoos 4,50 pp
- zwarte chocolademousse - met Callebaut chocolade 4,50 pp
- 4,50 pp
- buche met framboos en chocolade pp
- dessertbord Bob (bestaande uit 2 dessertglasjes - bavaroisgebakje - mini chocomousse) 8,50 pp
- assortiment mini bavarois, 3 stuks 6,00 pp

Menu's

Menu aan 36 euro

Assortiment hapjes 3st pp

Wijntip: Cava Bujonis brut reserva

Cocktail van de Noordzee

Tomaten-met pompoensoep

Wijntip: Santa Carolina, Sauvignon blanc

Opgevulde kalkoenroullade fine champagne
groentjes - keuze van aardappelen

Wijntip: Fleur du Sud, Chardonnay

Buche met framboos en chocolade

Menu aan 47 euro

Assortiment hapjes 3st pp

Wijntip: Cava Bujonis brut reserva

Bisque grijze garnalen - Armagnac

Gebakken sint-jakobsnootjes
fijne pasta - zwarte truffel

Wijntip: Blanco di Tempranillo

Fazantfilet - fine champagne
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 gebraseerde beenham - Parma ham met meloen - gepocheerde zalm "belle vue"
wildpastei met uienconfituur - gevulde pruimtomaat met grijze garnalen en rivierkreeftensalade
zacht gerookte zalmfilet met garnituur - gevuld eitje - fijne sneetjes filet d'Anvers (carpaccio) 24,00 pp

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

Extra's:

- koude pasta salade 3,00 pp
- tafelbroodje 0,50 stuk

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

- | | |
|--|----------|
| ▪ Kalamanda, 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 vrijdag 24 december,
gelieve te bestellen tot en met zaterdag 18 december aub.

afhaling op vrijdag 31 december en op zaterdag 1 januari
gelieve te bestellen tot en met zaterdag 25 december aub.

Hieronder vindt u onze openingsuren tijdens de feestdagen,

Donderdag 23 december: tussen 9u en 15u

Vrijdag 24 december: tussen 9u en 15u

Zaterdag 25 december: gesloten

Donderdag 30 december: tussen 9u en 15u

Vrijdag 31 december: tussen 9u en 15u

Zaterdag 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 2022!**