

BOB LUNCH BAR

Eindejaarstraiteurlijst 2025-2026

Hapjes

	€
▪ mini kaaskroketjes - per 10 stuks	11,00 set
▪ mini garnaalkroketjes - per 10 stuks	16,00 set
▪ gemarineerde kippenboutjes - per 10 stuks	16,00 set
▪ mini focaccia pizza - per 10 stuks	17,00 set
▪ gratineerde oesters - per 10 stuks	30,00 set

Koude voorgerechten

▪ carpaccio - 'Blonde d'Aquitaine' rund - Parmezaanse kaas - truffeldressing	15,00 pp
▪ vitello tonato	16,00 pp
▪ gemarineerde zalm "gravad lax"	16,50 pp
▪ garnalencocktail van de Noordzee	17,00 pp

Warme voorgerechten

▪ ambachtelijke kaaskroketten - peterselie & citroen - 2 stuks - veggie	9,70 pp
▪ ambachtelijke garnaalkroketten - peterselie & citroen - 2 stuks	13,00 pp
▪ scampi tomaat & basilicum - 6 stuks	16,50 pp
▪ gebakken sint-jakobsnootjes - prei en grijze garnaaltjes	16,00 pp
▪ tongrolletjes in crustacésausje	16,50 pp
▪ kabeljauwfilet - graanmosterdsausje	18,00 pp

Soep

▪ tomaten- met pompoensoep - gevogeltegehaktballetjes	8,00 liter
▪ witloofroomsoep	8,00 liter
▪ bisque van grijze garnalen - garnituur - Armagnac	11,00 liter

Hoofdgerechten

Vis:

▪ kabeljauwfilet - graanmosterdsausje - groentjes	25,50 pp
▪ scampi diabolique - 10 stuks	23,00 pp
▪ tongrolletjes - crustacésausje	24,50 pp

Gevogelte/vlees:

▪ opgevulde kalkoenrollade - fine champagne	22,00 pp
▪ parelhoenfilet - estragonsausje	24,00 pp
▪ varkenshaasje - stroganoff	24,00 pp

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

Wild:

▪ stoofpotje van wild	23,00 pp
▪ fazantfilet - fine champagne	25,50 pp
▪ hazenrugfilet - harlekijn - 2stuks	35,00 pp
▪ hertenkalffilet - wildsaus - gebakken champignons	28,50 pp

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

Vegetarisch:

▪ wok - seizoensgroentjes - noedels - soja	20,00 pp
▪ ambachtelijke kaaskroketten - peterselie & citroen - 3 stuks - veggie	14,50 pp

Kindergerechten:

▪ balletjes - tomatensaus	13,00 pp
▪ kipfilet - huisbereide appelcompote	14,00 pp
▪ vol-au-vent - bladerdeeggebakje	14,50 pp
▪ spaghetti bolognaise	12,50 pp
▪ lasagne bolognaise	13,80 pp

Desserten

▪ zwarte chocolademousse - met Callebaut chocolade	6,50 pp
▪ buche met mokka (koffie - botercrème)	7,50 pp
▪ buche hazelino (praliné - rode vruchten)	7,50 pp
▪ dessertbord Bob (bestaande uit mini-tiramisu - dessertglasje - bavaroisgebakje - mini-chocomousse)	10,50 pp
▪ assortiment mini-bavarois, 3 stuks	7,00 pp

Menu's

Menu aan 57 euro

Rundscarpaccio - rucola - Parmezaanse kaas

Wijntip: Santa Carolina, Sauvignon blanc

Scampi diabolique

Varkenshaasje - stroganoff
groentjes - keuze van aardappelen

Wijntip: Esprit de Fonzoray, Bordeaux

Chocolademousse

Menu aan 49,50 euro

Garnaalcocktail

Wijntip: Santa Carolina, Sauvignon blanc

Witloofroomsoepje

Kabeljauwfilet - graanmosterdsausje
keuze van aardappelen

Wijntip: Blanco di Tempranillo of Lacrau, Rosé

Buche mokka
of buche hazelino

Menu aan 69,50 euro

Gemarineerde zalm "gravad lax"

Wijntip: Aimery, Pays d'Oc, Chardonnay

Bisque van grijze garnalen

Tongrolletjes - crustacésausje

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 varkensblokjes - rundsblokjes - kalfsblokjes - kalkoenblokjes - spekvinkjes - chipolata - kippenballetjes	29,00 pp
▪ gourmetschotel, inclusief koude groentjes rundersteak - chipolata - hamburger - mignonetjes - kalkoengyros - cordon bleu - kipfilet - Zwitserse schijf	29,00 pp

Extra's:

▪ tafelbroodje	0,80 stuk
▪ koude aardappelsalade	4,50 pp
▪ koude pasta salade	5,00 pp

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

- gepocheerde zalm "belle vue" - Italiaanse ham met meloen - gevuld eitje - verse langoustine
gevulde pruimtomaat met rivierkreeftensalade - glaasje met couscous en geroosterde paprika
beenham met asperges - varkensgebraad met ansjovisdrinking - gemarineerde zalm "gravad lax" 40,00 pp

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

Extra's:

- koude pasta salade 4,50 pp
- tafelbroodje 0,80 stuk

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

Bubbels/Aperitief

- Piccon vin blanc, Tailor Taste Distillery, 1 liter (enkel ijsblokjes en schijfje sinaas toevoegen) 28,00 st
- Prosecco, Valdo, 75 cl 20,80 st

Witte wijn

- Aimery Pays d'Oc, Frankrijk, Chardonnay 17,00 st
- Blanco di Tempranillo, Spanje, Tempranillo 18,00 st
- Santa Carolina, Chili, Sauvignon Blanc 14,00 st

Rosé wijn

- Lacrau, Portugal, rosé 18,00 st

Rode wijn

- Primitivo di Manduria, Italië, Primitivo 21,50 st
- Bordeaux, Esprit de Fonzoray, Bordeaux 17,00 st

Digestief

- Philimoncello, speciale fles (beertje, schoen, paard,...op bestelling) 30,00 st

Cadeautip

- Cadeaubon, bedrag vrij te kiezen vrij te kiezen
- Geschenkmand, hartige en zoete hapjes, flesje wijn, inhoud/bedrag vrij te kiezen vrij te kiezen

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 woensdag 24 december,
gelieve te bestellen tot en met zaterdag 13 december aub.

afhaling op woensdag 31 december en op donderdag 1 januari
gelieve te bestellen tot en met vrijdag 19 december aub.

Hieronder vindt u onze openingsuren tijdens de feestdagen,

Dinsdag 23 december: tussen 9u en 15u

Woensdag 24 december: tussen 9u en 15u

Donderdag 25 december: gesloten

Dinsdag 30 december: tussen 9u en 15u

Woensdag 31 december: tussen 9u en 15u

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

**Bob & Karlien en het Bob Lunch Bar Team wensen u en uw familie
prettige eindejaarsfeesten en een sprankelend 2026!**