

MENU'S

MENU AAN €40

Carpaccio van rund - rucola - truffeldressing

Wijntip: Santa Carolina, Sauvignon blanc

Tomaten- met pompoensoepje
gevogeltegehaktballetjes

Stoofpotje van wild OF
Opgevulde kalkoenrollade - fine champagne
groentjes - keuze van aardappelen

Wijntip: Santa Carolina, Carmenère OF Chardonnay

Chocolademousse

MENU AAN €48

Bisque van grijze garnalen

Gebakken sint-jacobsnootjes
gesmoord witloof - Noilly Pratsausje
Wijntip: Famille Fontaine, Chardonnay

Fazantfilet fine champagne
groentjes, keuze van aardappelen
Wijntip: Santa Carolina, Carmenère

Buche met caramel en chocolade
OF buche met framboos

MENU AAN €59,90

Garnaalcocktail

Wijntip: Santa Carolina, Sauvignon Blanc

Tongrolletjes in garnaalsausje - fijne groentjes

Wijntip: Blanco di Tempranillo

Hertenkalffilet - wildsaus
groentjes - keuze van aardappelen

Wijntip: Primitivo di Manduria

Dessertbord Bob

CADEAUTIPS

CADEAUBON BEDRAG VRIJ TE KIEZEN

GESCHENKMAND INHOUD
EN BEDRAG VRIJ TE KIEZEN
Hartige en zoete hapjes
flesje wijn - prosecco - philimoncello

KOUDE SCHOTEL

(ENKEL VERKRIJGBAAR OP 31 DECEMBER & 1 JANUARI, VANAF 2 PERSONEN)

Zachtgebraseerde beenham - Parma ham met meloen - gepocheerde zalm "belle vue" € 30,00 per pers.
wildpastei met uienconfituur - gevulde pruimtomat met grijze garnalen en
rivierkreeftensalade - zachtgerookte zalmfilet met garnituur - gevuld eitje - fijne sneetjes filet
d'Anvers (carpaccio)

Vergezeld van koude sausjes, salade, aardappelsalade, tomaat, komkommer, worteltjes.

EXTRA'S

Koude pasta salade € 3,50 per pers.
Tafelbroodje € 0,50 per stuk

**TIJDENS DE FEESTDAGEN AANVAARDEN WIJ GEEN BESTELLINGEN VIA E-MAIL!
GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN: DIT KAN IN ONZE WINKEL OF VIA TELEFOON 054 25 15 46**

**AANPASSINGEN AAN DE BESTELLINGEN KUNNEN AANVAARD WORDEN TOT
UITERLIJK 4 DAGEN VOOR DE AFGESPROKEN AFHAALDATUM.**

**AFHALING OP ZONDAG 24 DECEMBER 2023
GELIEVE TE BESTELLEN TOT EN MET ZATERDAG 16 DECEMBER 2023**

**AFHALING OP ZONDAG 31 DECEMBER 2023 EN MAANDAG 1 JANUARI 2024
GELIEVE TE BESTELLEN TOT EN MET DONDERDAG 21 DECEMBER 2023**

HIERONDER VINDT U ONZE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

**ZATERDAG 23 DECEMBER 2023: TUSSEN 9 UUR EN 15 UUR
ZONDAG 24 DECEMBER 2023: TUSSEN 9 UUR EN 15 UUR
MAANDAG 25 DECEMBER 2023: GESLOTEN**

**ZATERDAG 30 DECEMBER 2023: TUSSEN 9 UUR EN 15 UUR
ZONDAG 31 DECEMBER 2023: TUSSEN 9 UUR EN 15 UUR
MAANDAG 1 JANUARI 2024: GESLOTEN - ENKEL OPEN VOOR HET AFHALEN VAN UW BESTELLING**

*Bob, Karlien en het Bob Lunch Bar Team wensen u
prettige eindejaarsfeesten en een sprankelend 2024!*

**BOB LUNCH BAR | CENTRUMLAAN 44 - 9400 NINOVE
TEL.: 054 25 15 46 | WWW.BOB-LUNCHBAR.BE | INFO@BOB-LUNCHBAR.BE**



HAPJES

Mini quiche lorraine - <i>per 8 stuks</i>	€ 16,00 per set
Gemarineerde kippenboutjes - <i>per 8 stuks</i>	€ 15,20 per set
Mini focaccia pizza - <i>per 8 stuks</i>	€ 16,00 per set
Gegratineerde oesters - <i>per 8 stuks</i>	€ 24,00 per set

VOORGERECHTEN

Carpaccio - 'Blonde d'Aquitaine' rund - Parmezaanse kaas - truffeldressing	€ 12,00 per pers.
Garnalencocktail van de Noordzee	€ 14,00 per pers.
Ambachtelijke kaaskroketten - garnituur - <i>2 stuks - veggie</i>	€ 8,50 per pers.
Ambachtelijke garnaalkroketten - garnituur - <i>2 stuks</i>	€ 11,00 per pers.
Tongrolletjes in garnaalsausje - fijne groentjes	€ 16,00 per pers.
Gebakken sint-jakobsnootjes - gesmoord witloof - Noilly Pratsausje	€ 17,00 per pers.

SOEPEN

Tomaten- met pompoensoep - gevogeltegehaktballetjes	€ 7,00 per liter
Gevogeltevelouté - kippenreepjes	€ 7,00 per liter
Bisque van grijze garnalen - garnituur - Armagnac	€ 9,00 per liter

EXTRA'S

Tafelbroodje	€ 0,50 per stuk
--------------	-----------------

HOOFDGERECHTEN

Tongrolletjes in garnaalsausje - fijne groentjes	€ 23,00 per pers.
Opgevulde kalkoenrollade - fine champagne	€ 23,00 per pers.
<i>Vergezeld van gebraiseerd witloof - knolselder - jonge wortel - boontjes in spek.</i>	
Stoofpotje van wild	€ 21,00 per pers.
Fazantfilet - fine champagne	€ 23,00 per pers.
Hertenkalffilet - wildsaus - gebakken champignons	€ 24,00 per pers.

Vergezeld van gebraiseerd witloof - knolselder - jonge wortel - boontjes in spek.

KINDERGERECHTEN

Balletjes - tomatensaus	€ 11,50 per pers.
Kipfilet - huisbereide appelcompote	€ 13,00 per pers.
Vol-au-vent - bladerdeeggebakje	€ 14,00 per pers.
Spaghetti bolognaise	€ 11,50 per pers.
Lasagne bolognaise	€ 12,50 per pers.

Bovenstaande hoofd- en kindergerechten worden geserveerd met aardappelpuree, aardappelkroketten of gegratineerde aardappelen.

DESSERTEN

Huisbereide tiramisu met speculoos	€ 6,00 per pers.
Zwarte chocolademousse - met Callebaut chocolade	€ 6,00 per pers.
Buche met caramel en chocolade	€ 7,00 per pers.
Buche met framboos	€ 7,00 per pers.
Dessertbord Bob (<i>bestaande uit 2 dessertglaasjes - bavaroisgebakje - mini-chocomousse</i>)	€ 10,00 per pers.
Assortiment mini-bavarois - <i>3 stuks</i>	€ 7,00 per pers.

FONDUE & GOURMET (VANAF 2 PERSONEN)

Fondueschotel, inclusief koude groentjes	€ 24,00 per pers.
<i>Varkensblokjes - rundsblokjes - kalfsblokjes - kalkoenblokjes - spekvinkjes - chipolata - kippenballetjes</i>	
Gourmetschotel, inclusief koude groentjes	€ 24,00 per pers.
<i>Rundersteak - chipolata - hamburger - mignonetjes - kalkoengyros - cordon bleu - kipfilet - Zwitserse schijf</i>	

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

BUBBELS

Prosecco - <i>75 cl</i>	€ 19,00 per stuk
La Jara, Italië, prosecco - <i>37,5 cl</i>	€ 13,00 per stuk

WITTE WIJN

Famille Fontaine, Frankrijk, Chardonnay	€ 16,90 per stuk
Blanco di Tempranillo, Spanje, Tempranillo	€ 16,90 per stuk
Santa Carolina, Chili, Sauvignon Blanc	€ 12,60 per stuk

ROSE WIJN

Lacrau, Portugal, rosé	€ 16,80 per stuk
------------------------	------------------

RODE WIJN

Primitivo di Manduria, Italië, Primitivo	€ 21,00 per stuk
Santa Carolina, Chili, Carmenère	€ 12,60 per stuk

DIGESTIEF

Philimoncello, klein flesje	€ 7,00 per stuk
Philimoncello, gewone fles	€ 25,00 per stuk
Philimoncello, speciale fles (<i>beertje, schoen, paard,....</i>)	€ 30,00 per stuk