



# NCS

Catering Service



*Kerst- en  
Nieuwjaarsfolder  
2025*

## Aperitiefhapjes

- Assortiment koude hapjes van de chef 3 of 5 stuks: 7,5 € / 12,5 € /pp  
Tartaar van zalm met guacamole  
Gerookte eend / mango salsa / crème van geitenkaas  
Tomaat garnaal  
Aperodip van de chef  
Gerookte paling / aardappel / bieslook / zure room
- Tapas kroketjes: kaas 4 € / 3 st  
garnaal 6 € / 3 st  
fazant 6 € / 3 st  
gepaneerde kabeljauwreepjes + huisgemaakte tartaar 7 € / 3 st
- Assortiment 'Fritti': 10 € /pp  
Garnaalballetjes / fazantkroketje / kaasballetje /  
gepaneerde kabeljauwreepjes + huisgemaakte tartaar
- Oesters natuur 3 € stuk
- Oesters fine champagne 4 € stuk

## Soepen Halve liter p.p.

- Tomatenroomsoep met handgerolde balletjes 6 € / Liter
- Pompoensoep met spek en boschampionns 7 € / Liter
- Aspergeroomsoep afgewerkt met zalmsnippers 7 € / Liter
- Witloofroomsoep met rivierkreeftjes 7 € / Liter
- Bisque met garnalen 11 € / Liter

## Voorgerechten

- Artisanale kaas- of garnaalkroketten 2 st. met slaatje 8 € - 12 € / pp
- Scampi look + 1 broodje 11 € / pp
- Scampi van de chef met garnituur + 1 broodje 12,5 € / pp
- Carpaccio van rund met parmesan, rucola en pijnboompitten 13 € / pp
- Vispan van de chef + 1 broodje 13,5 € / pp
- Garnalencocktail 14 € / pp

# Hoofdgerechten

- Scampi chef met garnituur + 2 broodjes 18 € / pp
  - Varkenswangetjes met streekbier, spek en zilveruitjes\* 18,5 € / pp
  - Varkenshaasje met peper- of champignonroomsaus\* 19,5 € / pp
  - Kalkoenfilet met champignonroomsaus of pepersaus\* 19,5 € / pp
  - Stoofpotje van everzwijn\* 23 € / pp
  - Chateaubriand met champignon, peper- of bearnaisesaus\* 25 € / pp  
(voor de doe-het-zelvers kan dit ook niet gebakken verkregen worden)
  - Parelhoen 'Fine Champagne'\* 22 € / pp
  - Vispan van de chef met puree 23 € / pp
  - Hertekalffilet met wildsaus\* 28 € / pp
- Heerlijk opgevulde kalkoen ovenklaar (8 pers. per kalkoen)\* 22 € / pp  
Kalkoen door ons gebakken\* + 10 €

Extra: opgevulde appel met veenbessen, 2 gemarineerde peertjes 2,5 € / pp

\* Met wintergroenten, gratin, puree of kroketten.

## Nieuw!

Gourmetschotel\* 23,5 € / pp

\* Met koude groenten, koude aardappelen & 3 koude sausjes

# Desserts

- Huisgemaakte chocolademousse 5,5 €/pp
- Tiramisu klassiek of met speculoos 5,5 €/pp
- Panna cotta met witte chocolade, coulis en rood fruit 5,5 €/pp
- Kerstbuche 5,5 €/pp

# Koude buffetten

## VLEES – VIS \*\*

- Gekookte ham met asperges
- Boerenham met meloen
- Gebakken kippenpoot
- Rosbief
- Eitje met tonijn
- Gerookte zalm
- Tomaat garnaal
- Pêche met krabsla
- Fruitgarnituur

Prijs: 25 €/pp

## VIS \*\*

- Eitje met krabsla
- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Tomaat garnaal
- Pêche met tonijn
- Koud scampihapje
- Zalm 'Belle vue'
- Tongrolletjes
- Rivierkreeftjes met ananas
- Fruitgarnituur

Prijs: 30 €/pp

## VIS deluxe \*\*

visbuffet aangevuld met halve kreeft "Belle vue"  
Langoustines en krabpoten

Dagprijs

\*\* Dit alles met een groenten buffet  
(worteltjes/komkommer/boontjes/sla/aardappelsla/3 koude sauzen/brood)

# Keuzemenu's



## Menu 1 :

- Soep naar keuze (behalve Bisque)\*\*
- Kaas- of garnaalkroket (2 stuks met slaatje)
- Kalkoenfilet met peper- of champignonroomsaus of varkenshaasje met peper- of champignonroomsaus\*
- Chocomousse of Tiramisu

37 €/pp

## Menu 2 :

- Soep naar keuze (behalve Bisque)\*\*
- Scampi van de chef of look + 1 broodje
- Parelhoen of varkenswangen\*
- Dessert naar keuze

41 €/pp

## Menu 3 :

- Soep naar keuze (behalve Bisque)\*\*
- Carpaccio van rund met parmesan, rucola en pijnboompitten
- Hertekalffilet met wildsaus of stoofpotje van everzwijn\*
- Dessert naar keuze

50 €/pp

## Vismenu :

- Soep Bisque
- Garnaalcocktail
- Vispannetje van de chef
- Dessert naar keuze

47 €/pp

## Kidsmenu :

- Worst of kipfilet met appelmoes en kroketten
- Balletjes in tomatensaus met puree of kroketten

10 €/pp

10 €/pp

\*\* zie rubriek soepen.

# Ontdek onze Cava en huiswijn

<b>Cava Loe</b> Heerlijke Cava, zalig als aperitief!	13 € per fles
<b>Witte wijn: Jean Claude Mas</b> Frisse veelzijdige droge witte wijn, heel goede balans	10 € per fles
<b>Rode wijn: Gran Maestro</b> Topwijn uit Puglia	12 € per fles
<b>Rosé wijn: Calusari Pinot Noir Rosé</b> Heerlijk nu te genieten	10 € per fles
<b>Moerie's Gin</b> Lekker fruitige gin, onze eigen artisanale gin	42 € per fles
<b>Huisgemaakte Limoncello</b>	40 € (0,75L)
<b>Huisgemaakte Arancello</b>	40 € (0,75L)

Graag uw bestellingen telefonisch, ten laatste 5 dagen op voorhand  
op 0478 877 112 of 0478 440 819

Anna Casteleinstraat 29 - 8340 Sijsele.  
Afhalen na 15u op afspraak  
Betaling bij afhaling

Wij leveren aan huis in een straal van 10 km (+ 5€)

*NCS wenst u  
prettige feestdagen!*