



# Traiteurlijst

De 5 Wegen, gelegen te Westrozebeke, is een prachtige locatie om een receptie te houden in de orangerie. We beschikken over een feestzaal waarin we 100 personen optimaal kunnen bedienen bij een staande receptie en 60 personen aan tafel.

Bij mooi weer kunnen wij u ook onze afgesloten en kindvriendelijke tuin aanbieden. Indien gewenst voorzien wij voor de kinderen een springkasteel waarop ze zich volledig kunnen uitleven.

Wij houden rekening met uw allergie! Laat het ons weten, en wij zorgen voor aanpassingen aan de gerechten of een aangenaam alternatief.

☎ 051 69 40 62 📞 0477 24 64 68

🌐 [www.de5wegen.be](http://www.de5wegen.be) ✉ [info@de5wegen.be](mailto:info@de5wegen.be) 📘 [fb.com/de5wegen](https://fb.com/de5wegen)

📍 De5Wegen Westrozebeke - Ontmijnersstraat 2 - 8840 Westrozebeke

# Hapjes

## Koude hapjes

Macarons op basis van witte truffel en hazelnoot	€ 1.80
Gezouten hapjes op basis van verfijnde specialiteiten	€ 2.50
Doosje van fijne op basis Sint-Jakobsvruchten, roodbaars, foie gras, krabvlees	€ 2.80
Hartige petits fours gevuld met foreleitjes, eendenborstfilet, kaasmousse met pesto, ...	€ 1.50
Borrelglasje met grijze garnalen	€ 2.50
Glaasje gevuld met zalm, zalmtartaar en dillecrème	€ 2.70
Glaasje gevuld met foie gras, appel en peperkoek	€ 2.90
Glaasje gevuld met tomaat en pasta met pesto	€ 2.70

## Warme hapjes

Gevogelte op Teriyaki wijze mini brochette	€ 1.30
Mini kip pastilla met zoetzuur sausje	€ 1.80
Assortiment van gekleurde burgers	€ 2.80
Mini camembert met konfijt in een krokant jasje	€ 1.50
Soepje op basis van butternut	€ 2.00
Mini kip champignon vol au vent ovenhapje	€ 2.10
Kabeljauwballetjes met verse tartaar	€ 2.00
Garnaalbeignet met cocktailsausje	€ 1.50



## Voorgerechten

### Koude voorgerechten

Carpaccio van Belgisch wit blauw rund met huisbereide pesto en Parmezaanse schilfers	€ 10.00
Carpaccio van gerookte zalm met z'n garnituur	€ 12.00
Gravad lax van verse zalm met citroengras kruiden	€ 13.00
Vitello tonato (fijn gesneden kalfsvlees met toets van tonijn, kappertjes en ansjovis)	€ 13.00
Slaatje van de chef (gerookte eendenborst, ganzenleverpastei, gerookte zalm, gebakken scampi)	€ 14.00
Foie gras vergezeld van bijpassende garnituur	€ 16.00

### Warme voorgerechten

Soep volgens seizoen	vanaf € 3.50/liter
Gegratineerde Sint-Jakobsvruchten	€ 15.00
Gastronomisch visserspotje	€ 12.00
Scampi's op wijze van de chef	€ 12.50

## Tussengerecht

Sorbet volgens seizoen of naar keuze (1 bol met garnituur)	€ 2.50 per bol
---	----------------

## Hoofdgerechten

Varkenswangetjes in bruine in Westmalle-saus (4/pers.) met bijpassende garnituur, amandelkroketjes of minikroketjes	€ 18.00
Gemarineerd varkenshaasje met mosterdsaus met mini grondwitloof, mengeling van wortels en gratin van zoete aardappel	€ 16.50
Parelhoenfilet met Foie-grassaus of saus naar keuze met seizoensgroentjes en aardappelkroket	€ 18.00
Gekonfijte eendentournedos met bijpassend sausje van de chef met seizoensgroentjes en gebakken aardappeltjes	€ 18.50
Verfijnd ovenpotje vergezeld van zeeduivel, coquilles en geparfumeerde zalm op bedje van prei met sausje op basis van champagne en verse handgepelde garnalen met puree	€ 23.00

## Schotels vanaf 4 personen

### Breughelschotel

€10.00

Assortiment fijne breughelvleeswaren met aangepaste garnituur

### Tapasschotel

€10.00

Gepresenteerd op houten planken:

olijven, zongedroogde tomaatjes, minisalami, mini geitenkaasje in olijfolie omringd door gedroogde ham, anjovis, blokjes kaas afgewerkt met bijpassende garnituren.

### Vleeswarenschotel

€10.00

Assortiment vleeswaren afgewerkt met fruit

## Buffetten vanaf 4 personen

### Gemengd buffet van vis en vlees:

€19.50

Visassortiment: tomaat gevuld met vissalade, gerookte zalm en heilbot, glaasje met zalm, tartaar en dille, gepocheerde zalm, scampibrochette, tongrolletje

Vleesassortiment: gebakken rosbief, kippenbout, glaasje met préparé, gebraseerde ham met asperge, gandraham met meloen.

Groenten: geraspte wortel, boontjes, vinaigrette, salade, komkommer, rauwkostmengeling.

Het buffet wordt aangevuld met dagvers fruit en garnituur. (mayonaise, cocktail, tartaar)

Optie tomaat-garnaal ipv noordzeesalade aan de dagprijs

Aardappelen in vinaigrette en koud sausje inbegrepen.

### Kinderbuffet

€7.50

Hespenworst, salami, kippenbout, gekookte ham,...

### Visbuffet

€21.50

Visassortiment gepocheerde zalm, scampibrochette, huwelijk van zalm en heilbot, tongrolletje, gamba, langoustines, glaasje met vissalade afgewerkt met bijpassende garnituur.

## Broodjesbuffet

€10.80

7 ovenverse minibroodjes per persoon belegd met vleessalade, krabsalade, gerookte ham, préparé, jonge kaas, gerookte zalm, seizoenssalade of charcuterie naar keuze (broodjesassortiment van witte, bruine, rozijntjes, sandwich, ...)

Het buffet wordt gepresenteerd in een mand met dagvers fruit.

## Kaasplankje

€13.80

Een verzorgde plank met verschillende kaassoorten:

Brie, Chaumes, Brugse Blomme, Oud Brugge, Cambozola, notenkaas, mosterdkaas, Boursin,...

Het buffet wordt gepresenteerd met bijpassende garnituur:

assortiment fruit, mengeling van nootjes, boter en broodjes.

## Dessert

Mousse van rode vruchten	€4.50
Dome Crème brûlée (dome met mousse van donkere chocolade met Crème brûlée)	€4.50
Tiramisu	€4.50
Petit fours (panna cotta met koffie, tartelette met nootjes, krokante carré chocolade, cakejes met kerstmousse, bavaois pistache, donkere chocolade, crème amandel cake, praline chocolade, taartje pistache, mousse rode vruchten/vanille.	€1.70
Moelleux donkere chocolade vergezeld van ijs & rode vruchten	€4.50
Moelleux caramel	€5.00
Huisgemaakte chocolademousse bruin of wit	€5.00

## Ontbijtmanden

Zonder bubbels	€ 20.00
Met bubbels	€ 25.00



Bij iedere bestelling wordt een waarborg gerekend deze krijgt u terug bij het inleveren van het materiaal. Alle prijzen zijn per stuk per persoon en in euro.



De 5 Wegen Westrozebeke  
Huyze Decock-Stols bij Frederik en Griet  
Ontmijnersstraat 2  
8840 Westrozebeke-Vijfwegen (Staden)

051/69.40.62  
0477/24.64.68  
info@de5wegen.be  
www.de5wegen.be

