

Bistro - Tearoom



Feestzaal - Traiteur

## Traiteurlijst

De 5 Wegen, gelegen te Westrozebeke, geeft feestjes op verplaatsing, bij u thuis of op een andere locatie. Afhaalgerechten.

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

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

051/69.40.62

0477/24.64.68

[Info@de5wegen.be](mailto:Info@de5wegen.be)

[www.de5wegen.be](http://www.de5wegen.be)



## *Hapjes*

### *Koude hapjes*

Gearneerde mini tortillas	€ 1,20
Hapjes Canapes aperiteif op van verschillende soorten brood, met verschillende soorten beleg (gerookte zalm en dille, gekonfijte tomaten, zalmtartaar...)	€ 1,50
Hartige macaron met witte truffel en hazelnoot	€ 1,80
Glaasje gevuld met zalm, zalm-tartaar en dillecrème	€ 2,70
Glaasje gevuld met tomaat, pasta en pesto	€ 2,70
Glaasje gevuld met Foie gras, appel en peperkoek	€ 2,90
Malicette boterham met gerookte zalm en foreleitjes op verse kaas met mierikswortel, bestrooid met zwarte sesamzaad en dille	€ 4,20
Middellands glaasje (Boulgour, tuinbonen, gekonfijte tomaten, ricotta-basilicum)	€ 4,50
Linzen gerookte zalm glaasje (linzen, groentenbrunoise, mierikswortelmousse, gerookte zalm)	€ 5,20

### *Warme hapjes*

Mini ham-kaas croque	€ 1,00
Mini camembert kroketje vergezeld van bijpassend sausje	€ 1,20
Krokante escargot Bourgogne	€ 1,20
Mini flammekueche (mini pizza hapje)	€ 1,20
Mini gevogelte brochette	€ 1,50
Knapperige mini camembert	€ 1,60
Garnaalbeignet vergezeld van een verse tartaarsaus	€ 1,50
Mini kip champignon vol au vent bouches	€ 2,20
Mini panini sandwich gedroogde ham mozzarella	€ 3,10

### *Gefrituurde hapjes*

Breydelhamkroketje	€ 1,50
Mini kaaskroketje	€ 1,50
Mini garnaalkroketje	€ 1,50
Kabeljauwballetjes met verse tartaar	€ 1,80
Garnaal in aardappeljasje met zoetzuur sausje	€ 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 (fijngesneden 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	€ 14,00
Scampi's op wijze van de chef	€ 12,50

## *Tussengerecht*

Sorbet volgens seizoen of naar keuze (1 bol met garnituur)	€ 2,50 / bol
--	--------------



### *Hoofdgerechten*

Varkenswangetjes in bruine Westmalle-saus 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*

Assortiment fijne breughelvleeswaren met aangepaste garnituur	€ 10,00
---	---------

#### *Tapasschotel*

Gepresenteerd op houten planken: olijven, zongedroogde tomaatjes, minisalami, mini geitenkaasje in olijfolie omringd door gedroogde ham, ansjovis, blokjes kaas afgewerkt met bijpassende garnituren	€ 10,00
--	---------

#### *Vleeswarenschotel*

Assortiment vleeswaren afgewerkt met fruit	€ 10,00
--	---------



## *Buffetten vanaf 4 personen*

### *Gemengd buffet van vis en vlees*

Visassortiment: tomaat gevuld met vissalade, gerookte zalm en heilbot, glaasje met zalm, tartaar en dille, gepocheerde zalm, scampibrochette, tongrolletje € 19,50

Vleesassortiment: gebakken rosbief, kppenbout, glaasje met préparé, gebraiseerde ham met asperge, gandaham 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 i.p.v. noordzeesalade aan de dagprijs  
Aardappelen in vinaigrette en koud sausje inbegrepen.

### *Kinderbuffet*

Hespenworst, salami, kippenbout, gekookte ham... € 7,50

### *Visbuffet*

Visassortiment: gepocheerde zalm, scampibrochette, huwelijk van zalm en heilbot, tongrolletje, gamba, langoustines, glaasje met vissalade afgewerkt met bijpassendegarnituur. € 21,50

### *Broodjesbuffet*

Zeven 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, ...) € 10,80  
Het buffet wordt gepresenteerd in een mand met dagvers fruit.

### *Kaasplankje*

Een verzorgde plank met verschillende kaassoorten: € 13,80  
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	€ 4,70
Petit fours (panna cotta met koffie, tartelette met nootjes, krokante carré chocolade, cakejes met kerstmousse, bavarois 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 in euro.*