



Restaurant

Cadiz

Traiteurdienst Feestdagen
2025 - 2026



Stel uw menu zelf samen of kies voor een volledig samengesteld menu.

Huisgemaakte aperitiefhapjes

Assortiment koude hapjes (per 10 stuks)	20.00€
Mini vidéetjes, per 20 stuks (5 kaas, 5 garnaal, 5 ham, 5 zalm)	22.00€

Koude voorgerechten

Oesters Creuse (maat 3) met citroen	3.00€ p/st
1/2 Kreeft "Belle Vue"	dagprijs
Pastei van ree en fazant met uienconfijt, veenbessen en brioche brood	14.00€
Terrine van foie gras met klassieke garnituur en brioche brood	20.00€
Rollade van rundscarpaccio en foie gras met truffeldressing, kerstomaatjes, parmezaan rucola en pijnboompitjes	16.00€
Tartaar van zalm met guacamole, citrus en granny smith	15.00€
Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes met crème van gerookte paling en dille	16.50€
Veggie: quinoa, rode biet en burrata	14.00€

Warme voorgerechten

Huisbereide kaaskroketten met garnituur	11.50€
Huisbereide garnaalkroketten met garnituur	14.50€
Scampi Cadiz (licht pikant)	15.00€
Scampi van de chef (roomsaus van kreeft)	15.00€
Scampi met fijne groentjes	15.00€
Vispannetje van kabeljauw/scampi/ Sint-Jacobsnootje met champignons in witte wijnsaus	17.00€
Gebakken Sint-Jacobsnootjes en witte pens met crème van erwt en champignon	18.00€

Traiteurmenu 1

45.00€

2 koude hapjes en 2 mini-vidéetjes

Scampi met roomsaus van kreeft

Pompoenroomsoep

Rollade van kalkoen 'fine Champagne'
met structuren van wortel en kroketjes

Huisbereide Kerst- of Nieuwjaarsstronk naar keuze

Traiteurmenu 2

48.00€

2 koude hapjes en 2 mini-vidéetjes

Tartaar van zalm met guacamole, citrus en granny smith

Pompoenroomsoep

Filet van fazant met romige wildsaus, stampot van
spruitjes, appel/veenbes en witloofstronkje

Huisbereide Kerst- of Nieuwjaarsstronk naar keuze

Traiteurmenu de luxe

52.50€

2 koude hapjes en 2 mini-vidéetjes

Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes met crème
van gerookte paling en dille

Kreeftenroomsoep

Hindefilet met wildsausje van port, zalfje van pastinaak,
appel/veenbes, witloofstronkje en amandelkroketten

OF

Op vel gebakken kabeljauwhaasje met grijze garnaltjes,
sausje van prei en garnaalkoppen, pomme duchesse

Huisbereide Kerst- of Nieuwjaarsstronk naar keuze

Extra's

Assortiment broodjes met hoeveboter

3.00€ p.p

Zoet verrassingszakje voor bij de koffie of het afzakkertje

4.50€ p.p

Traiteurmenu kids

22.00€

Kaaskroket (1st.)

Tomatensoep met balletjes

Kipfilet met ovenappel en kroketjes

Kids Chocomouske

Koud buffet

37.00€ p.p

vanaf 10 personen 34.00€ p.p

Zalm "Belle-Vue" - Gerookte zalm, heilbot, paling en forel
Tomaat garnaal - Perzik met tonijn - Carpaccio van zalm met
dille en appelsien - Mimosa eitjes - Tomaat mozzarella
Italiaanse ham met meloen - Rosbief en varkensgebraad met
groentegarnituur - Ardeense pastei met uienconfijt
Rundscarpaccio met basilicum - Pasta met hesp
Aardappelsalade - Groentebuffet - Sausjes

Visbuffet

28.00€ p.p + dagprijs kreeft

vanaf 10 personen 25.00€ + dagprijs kreeft

Zalm "Belle-Vue" - Gerookte zalm, heilbot, paling en forel
Tomaat garnaal - Perzik met tonijn - Carpaccio van zalm met dille
en appelsien - Mimosa eitjes - ½ kreeft per persoon - Pasta met
hesp - Aardappelsalade - Groentebuffet - Sausjes

Gourmetschotel

30€ p.p (vanaf 4p)

7 soorten vlees (400 gram p.p) - 3 soorten kaas - Pasta met hesp
Aardappelsalade - Groentebuffet - Sausjes

Al onze buffetten worden fijn gegarneerd op schotels en kunnen
rechtstreeks op tafel zodat u maximaal kan genieten, smakelijk.

**Alle gerechten worden voorzien van een draaiboek
met nodige uitleg en foto om uw feestmaal
extra geslaagd te maken.**

Huisbereide soepen (per liter)

Kreeftenroomsoep	15.00€
Pompoenroomsoep met room, pancetta en peterselie	11.50€
Tomatensoep met basilicum en mascarpone	11.00€

Hoofdschotels

Vlees

Stoofpot van hinde met spekjes, champignons, boterraapjes en amandelkroketjes	22.00€
Hindefilet met wildsausje van port, zalfje van pastinaak, appel/veenbes, witloofstronkje en amandelkroketjes	28.50€
Filet van fazant met romige wildsaus, stampot van spruitjes, appel/veenbes en witloofstronkje	24.50€
Lamskroon met ratatouille, kruidensausje en aardappelgratin	29.00€
Rollade van kalkoen 'Fine Champagne' met structuren van wortel en kroketjes	€ 24,00
Varkenshaasje met duxelle "Wellington" (bladerdeegjasje), jagerssaus, brunoise van gebakken knolselder en aardappel	€ 22,00
Gevulde zoete aardappel met feta, avocado, maïs en koriander	€ 20,00

Vis

Op vel gebakken kabeljauwhaasje met grijze garnaltjes, sausje van prei en garnaalkoppen, pomme duchesse	€ 27,50
Moderne bouillabaisse met venkel en rouille	€ 28,50

Huisbereide Desserten

Huisbereide Kerst- of Nieuwjaarsstronk - met crème au beurre - met bavarois van passievrucht, topping met framboos en pistache	7.00€
Tiramisu met citroen en lemon curd	7.00€
Chocolade dessert van de chef	7.00€
Kids Chocomouske	4.00€

Wij leveren GRATIS aan huis

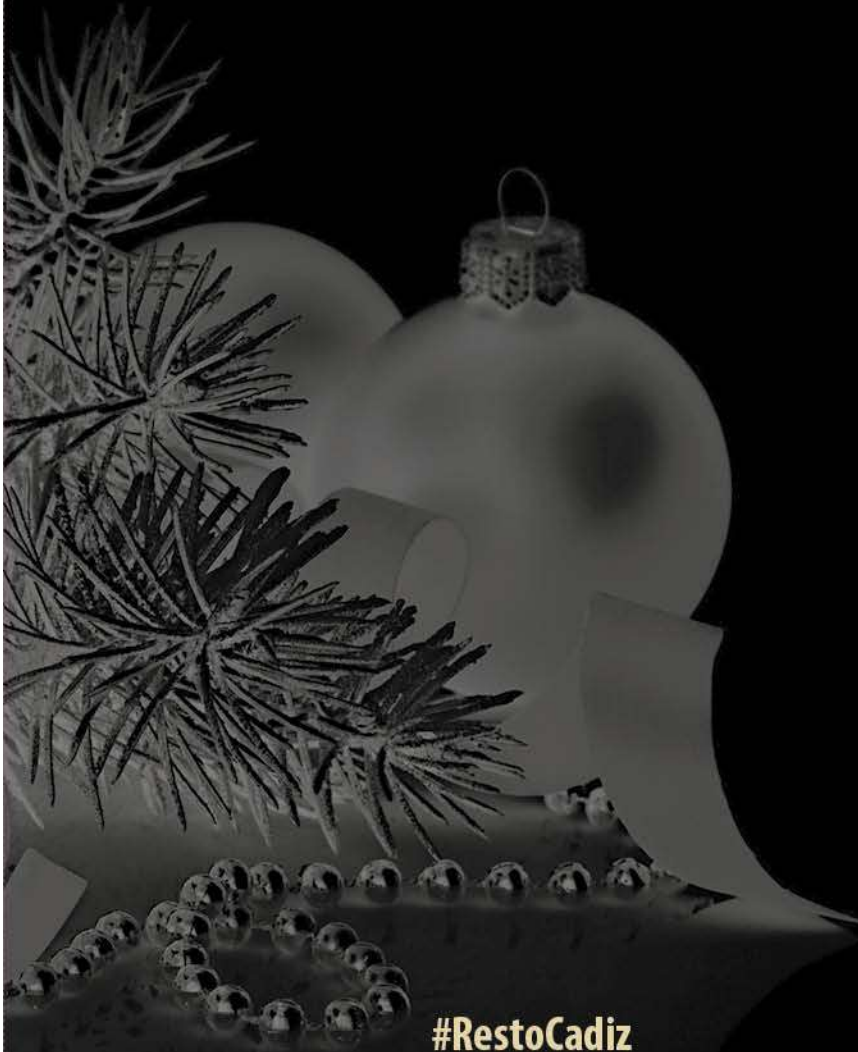
Bestel tijdig voor de feestdagen!
Je kunt bestellingen plaatsen voor:
24 en 25 december
31 december en 1 januari

Bestellen kan tot 4 dagen voor afhaling of levering.
Afhalen kan doorlopend.

*Bestellingen voor 1 januari dienen
op 31 december afgehaald te worden.*

Contacteer ons telefonisch
op 02 360 24 68 of 0495 18 28 19
Of via mail: info@cadiz.be

Op zoek naar een smakelijk cadeau?
Dan kan u bij ons terecht voor een cadeaubon.



#RestoCadiz

Eikstraat 59 • 1670 Pepingen
02 360 24 68 • 0495 18 28 19
info@cadiz.be • www.cadiz.be



Cadiz Pepingen