

ROMANHOF

Restaurant - Snack - Traiteur - Taverne



Uw traiteur aan huis!
°1984

2019

Duinkerkestraat 37
8970 Poperinge

 info@romanhof.be

 [romanhofpoperinge](https://www.facebook.com/romanhofpoperinge)

 www.romanhof.be

057 33 60 54

0476 77 83 56

Dagschotel aan huis



Elke dag aan huis geleverd (uitgez. maandag)



Speciale thermobox houdt de maaltijd warm



Visschotel op vrijdag (tenzij anders gewenst)



8,50 EUR/dagschotel

Elke dag ook lunch te nemen in het restaurant



Traiteurfolder 2019



Stel met deze folder uw eigen menu's samen.
Romanhof levert aan huis, overklaar of warm (warm vanaf 15 personen).
Heeft u een eigen suggestie?
Contacteer ons gerust telefonisch, via e-mail of kom langs!

Aperitiefhapjes koud (per stuk)

Toast eendenmousse uienconfituur	€ 2.20
Carpaccio Iers rund, parmezaan, rucola	€ 2.20
Lepelhapje gerookte zalm	€ 2.20

Aperitiefhapjes warm (per stuk)

Assortiment gevulde bladerdeegjes	€ 2.00
Spekrolletje met scampi	€ 2.00
Schelpje gevuld met ham en witloof	€ 2.00

Soep (per liter)

Aspergeroomsoep	€ 5.00
Witloofroomsoep met kruidenkaas	€ 5.00
Tomaat-butternutroomsoep	€ 5.00

 057 33 60 54 of 0476 77 83 56

 info@romanhof.be

Koude voorgerechten

Rode zalmfilet met fijne groentjes	€ 11.00
Gerookte zalm " extra doux"	€ 11.00
Tomaat gevuld met grijze garnalen (sausje apart)	€ 12.00
Terrine van gerookte zalmousse	€ 12.00
Carpaccio Iers rund met parmezaan en rucola	€ 12.50

Warme voorgerechten

Vispannetje (4 vissoorten) met groentensausje	€ 11.50
Scampi in zacht currysousje	€ 12.00
Tongscharrolletjes in witte wijnsaus & groentenreepjes	€ 12.50
Zalmfilet à l'armoricaine	€ 14.00

Warme hoofdgerechten

Exotisch kalkoengebraad met lichte mosterdsaus	€ 15.00
Parelhoenfilet met appelroomsaus en calvados	€ 16.00
Gebakken eendenborst (rosé) met appeltjes	€ 16.50
Romanhof's vispotje	€ 17.00
Everzwijnhaasje met Luikse grand-veneursaus	€ 18.00
Varkenshaasje gastronome met St-Bernardus Triple	€ 18.00

Alle hoofdgerechten worden steeds voorzien van 3 soorten warme groentjes en een aardappelbereiding naar keuze (voorgebakken kroketjes, puree, gratinaardappelen of voorgebakken frietjes).

Gelieve per bestelling één hoofdgerecht te kiezen.
Gelieve uw bestelling minstens 4 dagen op voorhand te plaatsen.

Alle warme gerechten zijn eenvoudig op te warmen in een voorverwarmde oven op 170° gedurende 15-20 minuten.

Kerstdagmenu

Aperitief Don Jaime met aangepaste hapjes

Carpaccio van Iers rund, parmezaan en rucola

Kervelroomsoep met kruidenkaas

Parelhoenfilet met appelroomsaus en calvados

Kerstdessert dôme chocolate caramel

Koffie en zoetigheden

€ 47.00 (excl. dranken)

Reservatie is vereist

Extra feestmenu

12 hapjes

Kervelroomsoep met kruidenkaas

Scampi in zachte currysous

Parelhoenfilet met appelroomsaus en calvados

Dessert dôme chocolate caramel

Totaal menu 4 personen: € 132.00

Gratis thuis geleverd.

Koude buffetten

Koud vleesbuffet (€ 17.00 p.p.)

Varkensgebraad, rundgebraad, ham, ardeens gebraad, rundstong, kip, pastei, kalkoenfilet, groentjes, fruit en eitjes.

Gemengd uitgebreid buffet (€ 26.00 p.p.)

Varkensgebraad, rondsgebraad, ham, ardeens gebraad, rundstong, kip, pastei, zalmfilet, tongscharrolletjes, tomaat grijze garnalen, gerookte zalm, vissalade, groentjes en fruit.

Poperingse hennepot

*"Het recept van Hennepot is zo'n 500 jaar oud.
Hennepot is een streekgerecht uit de omgeving Poperinge.
Het bestaat uit kalfs-, konijnen- en kippenvlees dat gekookt
is in vleesnat met azijn en vervolgens
met witte wijn en met citroen en kruiden ingelegd is in gelei.
Het gerecht wordt koud gegeten"*

Deze streekspecialiteit uit de hoofdstad van het goede leven is het hele jaar door beschikbaar in het Romanhof.

Met rauwkost, brood of frietjes
Of af te halen voor 7.70 EUR/0,5kg

