

BOØB

LUNCH BAR
/ eetwinkel / traiteur /



Openingsuren winkel:

Maandag: 10u tot 16u
(gesloten in december, januari en
februari)

Dinsdag tot vrijdag: 9u tot 17u30

Zaterdag: 8u30 tot 17u

Zondag: enkel op bestelling
(winkel gesloten)

BOØB

LUNCH BAR
/ eetwinkel / traiteur /

Centrumlaan 44 / 9400 Ninove
T. +32 (0)54 25 15 46
info@bob-lunchbar.be
www.bob-lunchbar.be

Onderstaande gerechten zijn te verkrijgen vanaf 4 personen, tenzij anders vermeld of volgens beschikbaarheid.

Koude voorgerechten

Vis:

- * tomaat garnaal (1 gepelde tomaat - cocktailsausje - garnituur) € 9,00 / pp
- * gerookte zalm – toast – citroen - ui - peterselie € 9,00 / pp
- * carpaccio Sint-Jacobsnootje – crème van venkel – olijfolie - lemoen € 10,80 / pp
- * tartaar van rauwe en gerookte zalm – zure room - komkommer € 10,80 / pp
- * halve kreeft belle-vue (sla – cocktailsaus - eitje - koude groentjes) dagprijs

Vlees:

- * Zuiderse ham - cavaillon meloen (lente en zomer) € 8,90 / pp
- * rundscarpaccio – Parmezaanse kaas – pesto van rucola € 10,00 / pp
- * ganzenleverpastei - briochetoast - uienconfituur € 13,50 / PP

Vegetarisch:

- * carpaccio van tomaat - verse groentepesto - rucola € 8,00 / pp

Warme voorgerechten

- * scampi – bereid op wijze van de chef (6 stuks) € 10,80 / pp
- * scampistaartjes - diabolique (6 stuks) € 10,80 / pp
- * gegrilde coquilles – witloof – witte wijnsaus – oesterzwammen € 12,50 / pp
- * vispotje – crustacésausje – groentjes € 10,50 / pp
- * garnaalkroketten – garnituur (2 stuks) € 7,50 / pp
- * kaaskroketten – garnituur (2 stuks) € 6,00 / pp
- * Sint-Jacobsschelp – gevuld met zijn vrucht – grijze garnalen € 11,50 / pp

Soepen (0,5 liter per persoon)

* tomatensoep - gehaktballetjes	€ 3,50 / pp
* romig champignonsoep – gestoofde courgette - beenham	€ 4,00 / pp
* gevogellevelouté - gerookte eendenborst	€ 4,00 / pp
* pompoensoep (herfst en winter)	€ 4,00 / pp
* witloofsoep – garnaltjes – curry appel (herfst en winter)	€ 4,50 / pp
* soepje op basis van mosseljus - knolselder (seizoen)	€ 5,50 / pp
* bisque van grijze garnalen- geparfumeerd met Armagnac	€ 6,50 / pp

Verkrijgbaar bij alle koude en warme voorgerechten

* Kleine broodjes	€ 0,50 / st
-------------------	-------------

Hoofdgerechten

Vis:

* tomaat garnaal (2 gepelde tomaten - cocktailsausje - garnituur)	€ 19,00 / pp
* kabeljauwhaasje - sausje van witbier - fijne preisliertjes - gepofte kerstomaatjes	€ 16,50 / pp
* kabeljauw - gebakken in hoeveboter - verse bladspinazie - witte wijnsaus	€ 16,50 / pp
* zalmfilet – fettuccini pasta - mosterdsausje	€ 13,50 / pp
* gegrilde zeetongfilet - fijne groentjes - sausje van grijze garnalen	€ 20,50 / pp
* tongscharrolletjes – saffraansausje - champignons - brunoise van tomaat	€ 15,50 / pp
* ½ kreeft belle-vue (sla – cocktailsaus - eitje - koude groentjes)	€ 19,50 / pp
* warme ½ kreeft – in pantser gegrild – gekarameliseerde venkel	€ 20,50 / pp
* vispannetje (tong – zalm – kabeljauw – coquilles - mosselen)	€ 13,80 / pp

Al deze gerechten worden geserveerd met aardappelpuree, natuuraardappelen, krielaardappelen, ambachtelijke aardappelkroketten of brood.

Vlees:

* varkenswangetjes - zacht gegaard in bruin bier - groentjes	€ 13,50 / pp
* varkenshaasje – seizoensgroentjes – sausje van paddestoelen	€ 16,00 / pp
* varkenskroontje - rozemarijn – gebraseerd witloof – gevulde courgette	€ 15,50 / pp
* rundstournedos – reductie van rode wijn – gegrilde groentjes	€ 18,50 / pp
* osso bucco (kalfsschenkel) - fettuccini pasta - Parmezaanse kaas	€ 18,00 / pp
* piepkuiken – Noorderkrieken	€ 15,00 / pp
* piepkuiken – estragon - groentjes	€ 15,00 / pp
* parelhoenfilet witloof - gevulde courgette - veenbessensausje	€ 16,50 / pp
* konijn – Geuze bier - groentjes	€ 15,00 / pp
* lamsfilet – kruidenkorst – Zuiderse groenten	€ 17,50 / pp

Al deze gerechten worden geserveerd met aardappelpuree, natuuraardappelen, krielaardappelen, ambachtelijke aardappelkroketten of brood.

Vegetarische schotels (vanaf 4 personen):

* huisbereide groentelasagne – Zuiderse groenten	€ 11,50 / pp
* vegetarische groentequiche	€ 8,00 / pp

Kindergerechten:

* vol-au-vent	€ 7,00 / pp
* kippenfilet met appelmoes	€ 6,50 / pp
* kinderspaghetti	€ 6,50 / pp
* balletjes in tomatensaus	€ 6,50 / pp

Al deze gerechten worden geserveerd met aardappelpuree of kroketjes.

Wild (enkel tijdens het wildseizoen vanaf 15 oktober tot en met 15 januari):

* traag gegaarde hazenbil - rode wijnsaus	€ 14,50 / pp
* hertenkalfsfilet - wildsaus	€ 22,00 / pp
* everzwijnfilet - poivradesaus	€ 19,50 / pp
* civet van everzwijn – jeneverbessen – chiffonade van spruitjes	€ 18,00 / pp
* reeboknootjes - notenkorst	€ 25,00 / pp
* fazant Brabançonnen (per 2 personen)	€ 19,50 / pp
* fazantfilet - fine champagne	€ 19,90 / pp

Deze gerechten worden begeleid door wildgarnituur;
gebraseerd witloof - peertje in rode wijn – savooikool – appeltje met veenbessen
en met aardappel naar keuze;
aardappelpuree, gegratineerde aardappelen, amandelkroketjes of brood.

Om een goede service te kunnen verzekeren, vragen wij u bovenvermelde gerechten
tijdig (minimum 7 werkdagen) te bestellen.

Desserten (vanaf 8 personen)

* huisbereide chocolademousse (van witte of zwarte chocolade)	€ 4,50 / pp
* duo van huisbereide chocolademousse (van witte en zwarte chocolade)	€ 5,50 / pp
* huisbereide tiramisu	€ 5,50 / pp
* fruitsalade (volgens seizoen)	€ 7,00 / pp
* assortiment mini gebakjes (5 verschillende soorten)	€ 6,50 / pp
* dessertbordje van de chef met panna cotta, chocolademousse, tiramisu en mini gebakje	€ 9,00 / pp

Al deze bereidingen worden – naar wens – geserveerd per persoon of in buffetvorm.

Roomijs

Te verkrijgen op bestelling.

Om een goede service te kunnen verzekeren, vragen wij u bovenvermelde gerechten
tijdig (minimum 7 werkdagen) te bestellen.

Breughelbuffet (vanaf 10 personen):

gedroogde Damse boerenham met fruit
witte en zwarte pensen met huisbereide appelcompote
gebakken kippenboutjes
vleesbrood met Noorderkrieken
fijne plakjes varkensgebraad
seizoenspaté met uienconfituur
breughelspek
geperste kop met graanmosterd € 18,50 / pp

Dit buffet wordt vergezeld van mayonaise, cocktailsaus, huisbereide vinaigrette, komkommer en tomaten, vers geraspte groentjes, gemengde sla en aardappelsalade.

Supplement: mini broodjes (3 stuks per persoon) € 1,50 / pp
koude pastasalade € 2,50 / pp
konijn met pruimen (vanaf 10 personen) € 5,00 / pp
ribbetjes (vanaf 10 personen) € 3,00 / pp
warme beenham in graanmosterdsausje (vanaf 10 pers) € 3,50 / pp

Zuiders buffet (vanaf 10 personen):

varkensmignonette 'tonato'
traag gegaarde zalmfilet met dille
rundscarpaccio met rucola sla en Parmezaanse schilfers
gegrilde sardientjes / langoustines (volgens seizoen)
fijne Italiaanse vleeswaren (Italiaanse salami, Parma, ...)
Zuiderse pastasalade met rivierkreeftjes
gegrilde en zongedroogde Zuiderse groentjes
tomaat met buffelmozzarella salade € 24,00 / pp

Dit buffet wordt vergezeld van cocktailsaus, huisbereide vinaigrette, komkommer en tomaten en ciabattini broodjes.

Om een goede service te kunnen verzekeren, vragen wij u bovenvermelde buffetten tijdig (minimum 7 werkdagen) te bestellen.

Buffetten (vanaf 8 personen)

Duo vis- en vleesbuffet:

gepocheerde zalm 'belle vue'
salade niçoise met tonijn
verrine met gerookte heilbot, rode biet en waterkers
gepelde pruimtomaat met Noordzee garnalen
fijne plakjes rosé gebakken rosbeef met salsa van rode paprika en pijnboompitten
gevuld eitje met tuinkruiden
meloenwaaier met fijne sneetjes gedroogde boerenham
zacht gebraseerde beenham

€ 22,00 / pp

Marktbuffet:

gerookte zalmfilet
gebakken kipfilet met ceasardressing
quiche lorraine (lauw)
quinoasalade met komkommer en granaatappel
ciffonade van gerookte heilbot met garnituur
verrine met gerookte eendenborst en mango
bordje met vers fruit volgens seizoen
gevuld eitje met tuinkruiden

€ 24,00 / pp

Supplement: mini broodjes (3 stuks per persoon)	€ 1,50 / pp
koude pastasalade	€ 2,50 / pp
handgesneden gerookte zalm met garnituur	€ 3,50 / pp
scampi's in lookdressing	€ 3,50 / pp
groene boontjessalade	€ 1,50 / pp
pastasalade met rivierkreeftjes	€ 4,00 / pp
halve kreeft belle-vue	€ 18,00 / pp

Al deze buffetten worden vergezeld van mayonaise, cocktailsaus, huisbereide vinaigrette, komkommer en tomaten, vers geraspte groentjes, gemengde sla en aardappelsalade.

Om een goede service te kunnen verzekeren, vragen wij u bovenvermelde buffetten tijdig (minimum 7 werkdagen) te bestellen.

Groentebuffet (vanaf 8 personen):

salade van groene boontjes
geraspte wortel- en knolseldersalade
aardappelsalade
gemengde salade met vinaigrette
duo van koude sausje
tomaat en komkommersalade

€ 11,50 / pp

Om een goede service te kunnen verzekeren, vragen wij u bovenvermelde buffetten
tijdig (minimum 7 werkdagen) te bestellen.

Dessertbuffet (vanaf 8 personen)

huisbereide chocolademousse
rijstpap
gebak van de chef (met appeltjes)
huisbereide tiramisu
verse fruitsla (volgens seizoen)
mini gebakjes

€ 14,00 / pp

Om een goede service te kunnen verzekeren, vragen wij u bovenvermeld buffet tijdig
(minimum 7 werkdagen) te bestellen.

Barbecue (vanaf 6 personen)

lamskotelet "French Garden"	
gemarineerde varkensribbetjes	
vispapillot	
varkensbrochette	
gemarineerde kippenbout	
witte en zwarte pens	
chipolata	€ 19,50 / pp
Supplement: aardappel in de schil met lookboter	€ 1,00 / stuk

Luxe barbecue (vanaf 10 personen)

scampi brochette (6 stuks - gemarineerd)	
gemarineerde varkensribbetjes	
papillot met kabeljauw	
gemengde brochette (varken en rund)	
gemarineerde kippenbout	
chipolata	
gevulde varkenslapjes Hawaiï	€ 28,10 / pp
Supplement: aardappel in de schil met lookboter	€ 1,00 / stuk

Al deze barbecueschotels worden vergezeld van mayonaise, cocktailsaus, huisbereide vinaigrette, komkommer en tomaten, vers geraspte groentjes, gemengde sla en aardappelsalade

De mogelijkheid bestaat om apart mini broodjes (3st per persoon, € 1,50 per persoon) of koude pasta te bestellen (€ 2,50 per persoon).

Om een goede service te kunnen verzekeren, vragen wij u bovenvermelde schotels tijdig (minimum 7 werkdagen) te bestellen.

Gourmet (vanaf 6 personen)

mignot met amandelschilfers	
mini Zwitsers schijfje	
cordon blue rolletje	
kippenschnitzel	
mini chipolata	
hamburgertje van de chef	
rundsteak "Argentina"	
gyros met fijne groentjes	€ 18,00 / pp
supplement: pannenkoekenmengsel met chocoladesaus	€ 1,50 / pp
krielaardappeltjes om te bakken	€ 1,50 / pp
warme saus: Provençaalse saus, champignonsaus of saus van de chef (getomateerde roomsaus)	€ 2,00 / pp

Deze gourmetschotel wordt vergezeld van mayonaise, cocktailsaus, huisbereide vinaigrette, gemengde sla, komkommer en tomaten, vers geraspte groentjes en aardappelsalade.

De mogelijkheid bestaat om apart mini broodjes (3st per persoon, € 1,50 per persoon) of koude pasta te bestellen (€ 2,50 per persoon).

Fondue (vanaf 6 personen)

kippenballetjes	
blinde vink	
fijne worstjes	
kalkoenblokjes	
kalfsblokjes	
rundsblokjes	
varkensblokjes	
spekvinkje	€ 18,00 / pp
supplement: warme saus: Provençaalse saus, champignonsaus of saus van de chef (getomateerde roomsaus)	€ 2,00 / pp

Deze fondueschotel wordt vergezeld van mayonaise, cocktailsaus, huisbereide vinaigrette, gemengde sla, komkommer en tomaten, vers geraspte groentjes en aardappelsalade.

De mogelijkheid bestaat om apart mini broodjes (3st per persoon, € 1,50 per persoon) of koude pasta te bestellen (€ 2,50 per persoon).

Om een goede service te kunnen verzekeren, vragen wij u bovenvermelde schotels tijdig (minimum 7 werkdagen) te bestellen.

Communiemenu (vanaf 6 personen)

Enkel geldig tijdens de communieperiode

Een aangepast menu naar uw wens en volgens uw budget is steeds mogelijk op aanvraag.

Menu 1 aan € 37,00 per persoon

Kabeljauwfilet – coulis van grijze garnalen – gesmolten prei
OF papardelle pasta – zeebaarsfilet – jus van zwarte truffel

Parelhoenfilet – cognac – kalfsjus – asperges
OF kroontje van brasvarken – pastinaak – jonge wortel – portsausje

Ijslam met vers fruit en coulis
OF chocoladefantasie met framboos

Menu 2 aan € 49,50 per persoon

Noordzeekrab – krokantje met sesam & curry – guacamolé - tomaat

Aspergevelouté – grijze garnaaltjes

Kalfslende – lentegroentjes – sausje van rode porto en sali – aardappeltaartje
OF lamskroontje – kruidenkorst – groentjes – rozemarijnsausje

Dessertbuffet
bestaande uit 4 dessertjes

Koud buffet:

Duo vis- en vleesbuffet:

gepocheerde zalm 'belle vue'	
salade niçoise met tonijn	
verrine met gerookte heilbot, rode biet en waterkers	
gepelde pruimtomaat met Noordzee garnalen	
fijne plakjes rosé gebakken rosbeef met salsa van rode paprika en pijnboompitten	
gevuld eitje met tuinkruiden	
meloenwaaier met fijne sneetjes gedroogde boerenham	
zacht gebraseerde beenham	€ 22,00 / pp
Supplement: mini broodjes (3 stuks per persoon)	€ 1,50 / pp
koude pastasalade	€ 2,50 / pp
gerookte zalm met fijngesnipperde ui en citroen	€ 3,50 / pp

Dit buffet wordt vergezeld van mayonaise, cocktailsaus, huisbereide vinaigrette, komkommer en tomaten, vers geraspte groentjes, gemengde sla en aardappelsalade.

Dessertbuffet

huisbereide chocolademousse	
gebak van de chef of assortiment mini gebakjes	
huisbereide tiramisu	
verse fruitsla (volgens seizoen)	€ 11,00 / pp
Supplement: ijslam (communie – min. 12 personen)	€ 4,50 / pp
ijslam – coulis – vers fruit	
(communie – min. 12 personen)	€ 6,50 / pp

Om een goede service te kunnen verzekeren, vragen wij u tijdens de communieperiode tijdig (**minimum 14 werkdagen op voorhand**) te bestellen.

Deze prijzen zijn gebaseerd op basis van onze afhaaldienst en dus exclusief levering en bediening.