

# BOB LUNCH BAR

## Eindejaarstraiterlijst 2019-2020

---

<b>Hapjes</b>	€
▪ kippenvleugeltje - kruidig - per 6 stuks	4,50 set
▪ bladerdeeggebakje - zalm - dille - per 6 stuks	6,00 set
▪ mini focaccia pizza - per 6 stuks	5,50 set
▪ gekruid scampistaartje - per 6 stuks	7,50 set
▪ mini quiche lorraine - per 6 stuks	6,00 set
▪ mix schotel - assortiment hapjes 4 x 4 stuks	15,00 set

---

### **Koude voorgerechten**

▪ trio van wildpasteien - bijpassende confituur	9,50 pp
▪ cocktail van de Noordzee	11,00 pp
▪ Foie-gras - brunoise van port-sauterne-gelei	15,50 pp
▪ slaatje gerookte Bekegemse eendenfilet - mousse van eend - frambozenvinaigrette	12,50 pp
▪ carpaccio - 'Blonde d'aquitaine' rund - Parmezaanse kaas - pijnboompitten	11,00 pp

---

### **Warme voorgerechten**

▪ ambachtelijke kaaskroketten - garnituur - 2 stuks	6,50 pp
▪ ambachtelijke garnaalkroketten - garnituur - 2 stuks	9,00 pp
▪ scampi van de chef - fijne groentjes - 6 stuks	12,90 pp
▪ tortelloni - bladspinazie - ricotta - tomaat met pestosausje (VEGGIE)	12,50 pp
▪ Sint-jakobsschelpen - saus Dugl��r�� - grijze garnalen	12,90 pp

---

### **Soep**

▪ gevogeltevelout�� - shi tak�� champignons - blokjes gerookte kipfilet	6,50 liter
▪ tomaten- met pompoensoep - gehaktballetjes	6,50 liter
▪ witloofcr��me - witloofsliertjes	6,50 liter
▪ bisque van grijze garnalen - garnituur - Armagnac	8,50 liter

---

### **Hoofdgerechten**

#### **Vis:**

▪ scampi van de chef - fijne groentjes - 9 stuks	19,50 pp
▪ kabeljauwhaasje - granaalsausje	22,00 pp
▪ grietfilet - in de oven gegaard - witte wijnsaus - julienegroentjes	24,50 pp

#### **Vlees & gevogelte:**

▪ parelhoen supr��me - fine champagne	19,50 pp
▪ traaggegaarde 'brasvar' varkenswangetjes - kriekbier	20,00 pp
▪ gevulde kwartel - rode wijnsaus	20,00 pp

*Dit wordt vergezeld van gebraiseerd witloof - knolselder - jonge wortel - boontjes in spek.*

#### **Wild:**

▪ stoofpotje van edelhert	19,00 pp
▪ fazantfilet - savooikool met spekjes - jagersaus	21,00 pp
▪ hertenkalffilet - wildsaus	23,00 pp
▪ everzwijngebraad - jagersaus	19,00 pp

*Dit wordt vergezeld van gebraiseerd witloof - knolselder - jonge wortel - boontjes in spek.*

#### **Kindergerechten:**

▪ balletjes - tomatensaus	9,00 pp
▪ kipfilet - huisbereide appelcompote	9,00 pp
▪ spaghetti	8,50 pp

*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met aardappelpuree - gegratineerde aardappelen of aardappelkroketjes.*

#### **Extra's:**

▪ gebraiseerd witloof - knolselder - jonge wortel - boontjes in spek	5,00 set
--	----------

---

## Desserten

---

- huisbereide tiramisu met speculoos 4,50 pp
  - zwarte chocolademousse - met Callebaut chocolade 4,50 pp
  - buche met chocolade 5,50 pp
  - friandtaartje 'dulcé' - duo van chocomousse - abrikoos 6,50 pp
  - dessertbord Bob (bestaande uit 2 dessertglaasjes - bavaroisgebakje - mini tiramisu) 8,50 pp
  - assortiment dessertglaasjes, 3 stuks per persoon 7,50 pp
- 

## Menu's

---

### Menu aan 32 euro

Assortiment hapjes 3st pp

*Wijntip: Cava Bujonis brut reserva*

Rundscarpaccio

'Blonde d'Aquitaine - rucola

Tomaten-met pompoensoep

*Wijntip: Santa Carolina, Sauvignon blanc*

Parelhoenfilet - fine champagne  
groentjes - aardappelkroketten

*Wijntip: Santa Carolina, Carmenère*

Chocolademousse

*Wijntip: Villa Chambre d'Amour*

### Menu aan 45 euro

Assortiment hapjes 3st pp

*Wijntip: Cava Bujonis brut reserva*

Bisque grijze garnalen - Armagnac

Sint-Jakobsschelpen - saus Ducléré

*Wijntip: Blanco di Tempranillo*

Fazantfilet - savooikool en spekjes  
jagersaus - groentjes - aardappelgratin

*Wijntip: Primitivo di Manduria*

Assortiment dessertglaasjes

*Wijntip: Villa Chambre d'Amour*

---

## Fondue & gourmet (vanaf 2 personen)

---

- fondueschotel, inclusief koude groentjes 19,00 pp  
varkensblokjes - rundsblokjes - kalfsblokjes - kalkoenblokjes - spekvinkjes - chipolata - kippenballetjes
- gourmetschotel, inclusief koude groentjes 19,00 pp  
rundssteak - chipolata - hamburger - mignonetjes - kalkoengyros - cordon bleu - kipfilet - Zwitserse schijf

*Bovenstaande schotels worden vergezeld van koude sausjes, salade, aardappelsalade, tomaat, komkommer, worteltjes*

---

## Koude schotel (ENKEL VERKRIJGBAAR OP 31 DECEMBER EN 1 JANUARI, vanaf 6 personen)

---

- zacht gegaarde beenham met asperges - Damse boerenham met meloen - gerookte vis  
wildpastei met uienconfituur - gevulde pruimtomaat met rivierkreeftensalade - visterrine  
zacht gegaarde zalm "belle vue" - gevuld eitje - rundscarpaccio 'Blonde d'Aquitaine' met rucola  
23,00 pp

*Deze koude schotel wordt vergezeld van koude sausjes, salade, aardappelsalade, tomaat, komkommer, worteltjes.*

- koude pasta salade 2,50 pp
- handgesneden gerookte zalm 4,00 pp
- assortiment minibroodjes - 3 stuks per persoon 1,50 set

Tenslotte beschikken wij over een aantal kwaliteitswijnen die wij u willen aanraden.

### **Bubbels**

▪ Bujonis, Spanje, cava, Brut reserva	16,50 st
---------------------------------------	----------

### **Witte wijn**

▪ Quarto di Luna, Italië, Chardonnay	14,00 st
▪ Blanco di Tempranillo, Spanje	14,00 st
▪ Santa Carolina, Chili, Sauvignon Blanc	10,00 st
▪ Villa Chambre d'Amour, Frankrijk (zoete dessertwijn)	15,00 st

### **Rosé wijn**

▪ Costa di Camenta, Italië, Sangiovese	14,00 st
▪ Santa Carolina, Chili, Sauvignon blanc/rosé	10,00 st

### **Rode wijn**

▪ Collines du Bourdic, Frankrijk, Merlot	14,00 st
▪ Primitivo di Manduria, Italië, Primitivo	15,00 st
▪ Santa Carolina, Chili, Carmenère	10,00 st

### **Digestief**

▪ Lemoncello	23,00 st
--------------	----------

Meer informatie vindt u in onze winkel.

**Geleive tijdig te bestellen: dit kan in onze winkel of via telefoon;**

afhaling op dinsdag 24 december,  
geleive te bestellen tot en met zaterdag 14 december aub.

afhaling op dinsdag 31 december en op woensdag 1 januari  
geleive te bestellen tot en met zaterdag 21 december aub.

Hieronder vindt u onze openingsuren tijdens de feestdagen,

Zaterdag 21 december: tussen 9u en 16u30 (keuken open tussen 11u30 en 13u30)

Zondag 22 en maandag 23 december: gesloten

Dinsdag 24 december: tussen 9u en 15u (keuken gesloten)

Woensdag 25 december: gesloten

Zaterdag 28 december: tussen 9u en 16u30 (keuken open tussen 11u30 en 13u30)

Zondag 29 en maandag 30 december: gesloten

Dinsdag 31 december: tussen 9u en 15u (keuken gesloten)

Woensdag 1 januari: gesloten, enkel open voor het afhalen van uw bestelling.

Donderdag 2 januari: 9u30 tot 15u (**keuken open tussen 11u30 en 13u30**)

Tijdens de andere dagen gelden de normale openingsuren, zowel voor de winkel als voor de keuken.

# BOB

LUNCH BAR  
/ eetwinkel / traiteur /

Centrumlaan 44 / 9400 Ninove

T. +32 (0)54 25 15 46

info@bob-lunchbar.be

www.bob-lunchbar.be

**Nij wensen u en uw familie alvast een prettig kerstfeest en een gelukkig en voorspoedig 2020!!**