

Tacos

FIJN IN WIJN

Koningin Astridstraat 1 • Denderleeuw • Tel. 053 66 87 41 • E-mail: info@tacos.be • www.tacos.be



UITGEBREIDE COLLECTIE WIJNEN

ELKE DAG OPEN VANAF 8u30 TOT 18u30
VRIJDAG TOT 19u | ZATERDAG VANAF 9u TOT 18u

Feestwijnen



Châteaux Penin '16
Bordeaux blanc

€9⁴⁹



La Renardière '15
Pouilly-Fumé

€11⁹⁵



Chablis '14
'La Pierrelée'
Cave La Chablisienne

€11³⁵



Château Fourcas-Dupré '05
Listrac-Médoc

€16²⁵ €14⁷⁵



Château Sénéjac '05
Haut-Médoc

€21⁷⁵ €16²⁵



Château Larose Trintaudon '10
Haut-Médoc

€12⁹⁵ €11⁶⁵



Château Malvat '10
Fronsac

€8⁹⁵ €7⁹⁵



Château Peyrou '10
Côtes de Bordeaux-Castillon

€14³⁵ €12⁹⁵



Haut-Beychevelle-Gloria '10
Saint-Julien

€23⁷⁵ €21⁰⁰



Château Rollan de By '05
Médoc

€21⁰⁰ €18⁴⁵



La Réserve de Malartic '10
Pessac-Léognan

€22⁰⁰



Château Gazin Rocquencourt '09
Pessac-Léognan

€22⁹⁵ €19⁹⁵



Château Fourcas-Hosten '10
Listrac-Médoc

€18³⁰ €16⁹⁵



La Dame de Malescot '10
Margaux

€27⁵⁰ €24⁹⁵



Ch. Gressier-Grand-Poujeaux '10
Moulis en Médoc

€17⁹⁵ €15⁹⁵



Château Marquis de Terme '08
Margaux grand cru classé

€31⁰⁰ €27⁵⁰



Château L'Archange '08
Saint-Emilion

€22⁵⁰

Tacos

SUPERMARKT

Kon. Astridstraat 1 • Denderleeuw • Tel. 053 66 87 41 • www.tacos.be

Aangesloten bij

Uitgebreide collectie wijnen
in de winkel en op de webshop
www.tacos.be

Alle prijzen in deze folder
onder voorbehoud van
eventuele drukfouten



Kerst- & nieuwjaars menu's geldig van 23/12/2017 t.e.m. 31/12/2017

KERST- EN NIEUWJAARSMENU

Alle menu's verkrijgbaar vanaf 2 pers. • Menu's per 2 pers. **GRATIS FLES CAVA**

Er zijn geen
wijzigingen aan
menu's mogelijk!

Menu 1

Aperitiefhapjes
Tomatenroomsoep met Porto
Scampi van de Chef met tagliatelle
Kalkoenfilet met archiducsaus,
appeltjes met veenbessen en kroketten
Dessertbuffet en gebak

€29⁰⁰ /persoon

Menu 2

Aperitiefhapjes
Tomatenroomsoep met Porto
Scampi van de Chef met tagliatelle
Ardeens gebrad met archiducsaus,
groentenschotel en kroketten
Dessertbuffet en gebak

€29⁰⁰ /persoon

Menu 3

Aperitiefhapjes
Bospaddenstoelensoep met trappistenbier
Oostendse tongrolletjes met broccolipuree
Varkenshaasje met jagersaus, groentenschotel
en kroketten
Dessertbuffet en gebak

€32⁰⁰ /persoon

Menu 4

Aperitiefhapjes
Bloemkool-broccolisoepp met kruidenkaas
Scampi maison met tagliatelle
Eendenborst met sinaasappelsaus,
groentenschotel en kroketten
Dessertbuffet en gebak

€33⁰⁰ /persoon

Menu 5

Aperitiefhapjes
Aspergeroomsoep met gerookte zalm
Normandische tongrolletjes met broccolipuree
Parelhoenfilet met druivensaus,
groentenkrans en kroketten
Dessertbuffet en gebak

€35⁰⁰ /persoon

Menu 6

Aperitiefhapjes
Aspergeroomsoep met gerookte zalm
Scampi maison met tagliatelle
Fazantenfilet met Grand Veneursaus,
appeltjes met veenbessen en kroketten
Dessertbuffet en gebak

€35⁰⁰ /persoon

Menu 7

Aperitiefhapjes
Bospaddenstoelensoep met trappistenbier
Tongrolletjes in kreeftensaus met broccolipuree
Everzwijnfilet met Portosaus,
appeltjes met veenbessen en kroketten
Dessertbuffet en gebak

€35⁰⁰ /persoon

Menu 8

Aperitiefhapjes
Kreeftenroomsoep
Normandische tongrolletjes met broccolipuree
Hertenfilet met Grand Veneursaus,
appeltjes met veenbessen en kroketten
Dessertbuffet en gebak

€40⁰⁰ /persoon

EINDEJAARSGERECHTEN

Geldig van 23/12/2017 tot 31/12/2017

SOEPEN € 5⁰⁰/liter

- Aspergeroomsoep met snippers van gerookte zalm
- Bloemkool-broccolisoepe met kruidenkaas
- Bospaddenstoelensoep met trappistenbier
- Kreeftenroomsoep
- Tomatenroomsoep met Porto

VOORGERECHTEN

- Vispannetje van de Chef € 9⁵⁰/pers.
- Scampi van de Chef met tagliatelle € 6⁰⁰/pers.
- Scampi maison/curry/looksous en prei € 8⁰⁰/pers.
- Scampi diabolique met groentjes en rijst € 8⁰⁰/pers.
- Tongrolletjes op Oostendse wijze en broccolipuree € 7⁵⁰/pers.
- Normandische tongrolletjes met broccolipuree € 7⁵⁰/pers.
- Tongrolletjes met kreeftensaus en broccolipuree € 7⁵⁰/pers.
- Kaaskroketten € 1⁷⁵/stuk
- Garnaalkroketten € 3⁵⁰/stuk
- Kaasrolletjes met ham € 2¹⁵/stuk
- Kaasrolletjes met gerookte zalm € 2⁹⁵/stuk
- Kaas-garnaalrolletjes € 4⁹⁵/stuk

VISBEREIDINGEN

- Scampi van de Chef € 24⁹⁵/kg
- Scampi diabolique/maison/curry/looksous € 29⁹⁵/pers.
- Tongrolletjes op Oostendse of Normandische wijze of met kreeftensaus € 23⁹⁵/kg
- Zalmfilet maison € 33⁹⁵/pers.
- Kabeljauwhaasje in kasteelsaus/prei € 24⁹⁵/pers.

SAUZEN € 4⁰⁰/halve liter

- Portosaus
- Archiducsous
- Druivensaus
- Grand Veneursaus
- Jagersaus
- Pepersaus
- Sinaasappelsaus
- Wildsaus

COMPONENTEN

- Aardappelkroketten € 0²⁰/stuk
- Verse aardappelpuree € 5⁰⁰/kg
- Verse groentepuree € 6⁰⁰/kg
wortel, spinazie, knolselder, broccoli
- Aardappelgratin € 7⁰⁰/kg
- Bakpatatjes € 7⁵⁰/kg
- Groentenschotel € 4⁰⁰/schotel
boontjes met spek, spruitjes, worteltjes, witloof
- Mediterraanse groentenschotel € 3⁵⁰/schotel
courgette, pompoen, sjalot, aubergine
- Bakgroentjes gourmet € 3⁵⁰/schotel
- Gebakken boontjes met spek € 0⁹⁰/stuk
- Bereide spruitjes € 10⁹⁵/kg
- Zoete worteltjes € 10⁹⁵/kg
- Gebakken witloof € 0⁷⁵/stuk
- Appeltje met veenbessen € 1⁸⁵/stuk
- Rode wijnpeertjes € 0⁸⁰/stuk

VLEES-, WILD- EN GEVOGELTE-BEREIDINGEN

- Ardeens gebrad met saus naar keuze Archiduc, jager, peper € 14⁹⁵/kg
- Kalkoenfilet met saus naar keuze Archiduc, druiven, jagersaus, Porto € 15⁹⁵/kg
- Varkensgebraad met saus naar keuze Archiduc, peper, jager of Porto € 12⁹⁵/kg
- Varkenshaasje met saus naar keuze Archiduc, peper, jager of Porto € 17⁹⁵/kg
- Eendenborst met saus naar keuze Sinaasappel, archiduc, jager, Porto € 24⁹⁵/kg
- Parelhoenfilet met saus naar keuze Archiduc, druiven, jager, Porto € 29⁹⁵/kg
- Fazantenfilet met saus naar keuze Archiduc, Grand Veneur, wild, jager, Porto € 29⁹⁵/kg
- Everzwijnfilet met saus naar keuze Archiduc, jager, Porto, Grand Veneur, wild € 29⁹⁵/kg
- Hertefilet met saus naar keuze Grand Veneursaus, wild, jager, archiduc, Porto € 39⁹⁵/kg

AF TE HALEN SCHOTELS

Geldig van 01/12/2017 tot 30/04/2018

Teppanyaki schotel

(min. 400 g/pers)

Eendenfilet, kipfilet, kalkoenfilet, parelhoenfilet, lamskroon, biefstukje, varkenshaasje en scampi's
Vanaf 2 personen € 11⁹⁵/persoon

Fondue (min. 400 g/pers)

Assortiment van runds-, kalfs- en varkensvlees, kalkoen- en kipfilet en fondueballetjes
Vanaf 2 personen € 6⁹⁵/persoon

Junior Fondue (min. 200 g/pers)

Kipfilet, chipolata en fondueballetjes
Vanaf 2 personen € 2⁹⁵/persoon

Gourmet (min. 450 gr./pers)

Biefstukje, varkenshaasje, kalfslapje, kipfilet, lamskotelet, kalkoenfilet, cordon bleu, wienerschnitzel, brochetje, chipolata, hamburger en scampi
Vanaf 2 personen € 9⁵⁰/persoon

Junior Gourmet (min. 225 g/pers)

Kipfilet, cordon bleu, schnitzel, brochetje, chipolata en hamburger
Vanaf 2 personen € 3⁷⁵/persoon

Steengrill (min. 400 g/pers)

Biefstukje, kalfslapje, kipfilet, kalkoenfilet, varkenshaasje, varkensmignonette, lamskotelet, chipolata en scampi
Vanaf 2 personen € 9⁵⁰/persoon



Vleesbuffet

Gebakken rosbeef, varkensgebraad, gebakken kippenboutje, gekookte ham met asperges, Gandaham met meloen, pain d'Ardenne en seizoenspaté
Vanaf 2 personen € 9⁵⁰/persoon

Visbuffet

Gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde roze zalm, tomaat-garnaal, perzik met tonijn, gerookte forelfilet, vismousse, rivierkreeftjes en een gekookt eitje met krab
Vanaf 2 personen € 19⁵⁰/persoon

Tacosbuffet

Gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde roze zalm, tomaat-garnaal, gekookt eitje met krab, varkensgebraad, gebakken kippenboutje, gekookte ham met asperges, Gandaham met meloen en gebakken kalkoenfilet
Vanaf 2 personen € 19⁵⁰/persoon

Kaasschotel

Diverse kaassoorten gearneerd met vers fruit
Als hoofdgerecht (min. 300 g/pers) € 10⁹⁵/persoon
Als nagerecht (min. 150 g/pers) € 5⁹⁵/persoon
Vanaf 2 personen

Breugelbuffet

Gentse kop, witte en zwarte pensen, Breydelkoek, droge worst, boerenpaté, boerenham, gekookte beenham, gebakken gehaktballetjes, gebakken kippenboutje, Camembert en Chaumes
Vanaf 4 personen € 9⁹⁵/persoon

Koude Groentjes

(min. 300gr./pers) € 3⁵⁰/persoon
Sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, aardappelsalade en pastasalade



BESTEL TIJDIG: 1 WEEK OP VOORHAND

onder voorbehoud van onverwachte prijsschommelingen