

ALSPUTSE TRAITEURDIENST

Desserten

Appelstrudel - huisbereid vanille-ijs, frambozencoulis	6,00 €
Mousse van zwarte chocolade	4,00 €
Kerststronk / Nieuwjaarsgebak	4,90 €
Frambozencoulis	3,00 € / 200gr
Huisbereide vanille-ijs	9,00 € / liter
Kriekentaart	3,50 €
Pannenkoeken (per 5 stuks)	5,00 €
Artisanaal melk ijs - mokka - chocolade - pistache	6,00 € / 0,500ml
Sorbet van verse vruchten	6,00 € / 0,500ml
ijsstronk - vanille - 6 pers op bestelling	
minimum 3 dagen vooraf bestellen	21,00 €

Belegde broodjes

mini belegde sandwiches en broodjes	
met fijne vleeswaren en kaas	20 stuks / 30,00 €
Stokbrood ham en kaas	3,50 €
Stokbrood gerookte zalm	4,50 €

Pastaschotels

Spaghetti bolognese	midi	10,00 €
Vegetarische spaghetti	midi	10,00 €



Op onze website en facebook stellen we u ons wisselende dagmenu's en traiteurlijst à la carte voor om af te halen.

ALSPUT TRAITEUR EN MEENEEMGERECHTEN

Afhalen alle dagen van 7 – 22 na reservering.
Thuis geleverd na afspraak mits vergoeding

Ook alle gerechten van de vaste kaart kunnen in traiteurdienst besteld worden.
www.alsput.com.

Alle traiteurprijzen zijn inclusief BTW.

Deze prijzen zijn indicatief en kunnen wijzigen ten gevolge van de schommelingen van de markt.

Informeer u vooraf of de prijzen nog steeds gangbaar zijn. Bestellingen dienen per telefoon of ter plaatse in Alsput hotel te gebeuren, per mail is het definitief na bevestiging door Alsput.

Bij bestelling vragen wij een voorschot van 30 procent te betalen, het saldo dient uiterlijk 10 dagen voor afhaling afgerekend te worden.
Dit kan met bankcontact, cash of via overschrijving. KBC: BE 62 7310 4407 5761

ALSPUTSE TRAITEURDIENST

Bekijk onze kamers op www.alsput.com



Kamer 1

Kamer met een kingsize bed, bureau, salon met twee clubzetels en divan die kan worden omgevormd tot tweepersoonsbed. Tv, telefoon en rechtstreekse toegang tot groot zonneterras. Badkamer met bad en toilet.



Kamer 2

Kamer met twee éénpersoonsbedden die omvormbaar zijn tot een groot tweepersoonsbed. Bureau, tv en telefoon, en toegang tot groot zonneterras via de gang. Badkamer met bad en toilet.

Alsputse Tapasschotel 49,00 €

(2 tot 6 personen)

- 4 kaastoast met provençaalse kruiden en dille
- 3 wraps met plattekaas, bieslook, gerookte zalm
- 3 wraps met plattekaas, bieslook, beenham
- 3 wraps met kruidenkaas
- 4 spek met pruimen
- 4 kippenboutjes
- 4 gebakken balletjes
- 4 kibbeling
- 4 minikaaskroketjes
- 4 pompoensoepjes
- 4 soepstengels met sesamzaadjes
- 4 rosbief met augurk
- 4 tomaat mozzarella
- Groentestaafjes
- Huisbereide dipsausjes (mayonaise, tartaar, cocktail)

Met 1 fles cava Perelada Stars Reserva 59,00 €

Alsput mini koud buffet

Zeevruchten schotel - koud (min. 2 personen)

Gepocheerde zalm / Tomaat garnaal / Perzik met tonijn / Gerookte zalm / Heilbot / Mimosa eitje / Eitje gevuld met krabsla (surimi) / Oesters / Moules Parquées / Aardappelsla / Sla en rauwkost

29,90 € p.p.

Koude Zeevruchten schotel (min. 2 personen)

Zeevruchtenschotel met 1/2 kreeft in schoonzicht / Sla garnituur

49,90 € p.p.

Breugeliaans koud buffet (min. 2 personen)

Wildpastei / Huisbereide americana / Rosbief / Gebakken kippenbout / Gestoomde beenham / Gerookte ham / Witte en zwarte pensen / Gebakken balletjes met kriegensaus / Salami / Pastei van het huis / Gepocheerde peer / Veenbessen / Sla garnituur / Mimosa eitje / Aardappelsla / Appelmoes / Chutney

19,90 € p.p.

Kaasplank (min. 2 personen)

Onze feestelijke en elegante kaasplank zet je zo op tafel. Ze wordt samengesteld in samenwerking met onze ervaren kaasmeesters. Het is een rijkelijk gevulde plank met smaken die elkaar mooi aanvullen en bijpassende begeleiders zoals dadels, walnoten, fruit en fruitgelei... brood en boter.

14,90 € p.p.

Alle buffetjes en schotels zijn vergezeld van 3 koude sausjes, minibroodjes en Olympiaboter.

Alsputse traiteurdienst 2021 - 2022

Alsput Hotel



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei, poort naar het Pajottenland

Mieke De Baerdemaeker & Hilde Anthoons
Nando Hemelinckx

Alsputweg - Hollestraat 108
1500 Halle

Tel: +32(0)2/356 76 47

Mieke: +32(0)475/86 56 47

Hilde: +32(0)478/48 07 80

Nando: +32(0)496/74 56 22

mieke@alsput.com - hilde@alsput.com

KBC: BE 62 7310 4407 5761

ALSPUTSE TRATEURDIENST

ALSPUTSE TRATEURDIENST

ALSPUT TRATEURDIENST 2021 - 2022

Mieke, Hilde, Nando en het voltallige Alsputteam

Wensen jullie fijne en veilige feestdagen en een voorspoedig, lekker 2022 in goede gezondheid!

Alspu stelt u graag de coronaproof arrangementen, streekproducten, gerechten en dranken voor.

Info

Alspu hotel-taverne, restaurant en traiteurdienst. Alle dagen open van 6u tot 23u.

Onbijtbuffet alle dagen vanaf 6u tot 11u, ook afhaalonbijt.

Reservatie enkel per telefoon of mail: 02 356 76 47- mieke@alsput.com

Op 24/12/2021, 25/12/2021 en 01/01/2022 zijn we enkel ‘s middag geopend.

Hotel - zaken - toeristen - vakantieverblijf 1 nacht - 1 week - 1 jaar

Lange termijn verblijven, week - midweek, weekendarrangement

Hotel 7 op 7 open voor particulieren en voor groepen

Alspu kado

Assortiment gevulde manden, naar uw keuze of door Alspu samengesteld met streekproducten, bieren, wijnen, Valentino pralines, culinaire boeken, wandel- en fietskaarten...

De Alspu kado

Is zeer gewild en nooit verspild. Wens je een origineel geschenk voor familie, vrienden of relaties?

Doe ze een plezier met de Alspu-Kadobon in geschenkverpakking, voor een heerlijke maaltijd of een heus weekend-arrangement.

Een Alspu-kadobon vanaf 10 euro tot... wordt op maat van elk budget gemaakt en is onbeperkt geldig.

We zetten jouw eigen boodschap op een kaartje dat is steeds een fijne verrassing.

Alspu Feestarrangementen HOTEL

Champagne-hotel-arrangement

- 4 gangen menu met champagne
- 1 overnachting
- Ontbijt met champagne

249,00 € voor 2 pers. voor 1 nacht

Cava-hotel-arrangement

- 4 gangen menu met cava
- 1 overnachting
- Ontbijt met cava

199,00 € voor 2 pers. voor 1 nacht

hotel-arrangement met ontbijt

- 4 gangen menu
- 1 overnachting
- Ontbijt

155,00 € voor 2 pers. voor 1 nacht

Bestel vanaf vandaag ons afhaal "Kerstmenu" en "Oud/Nieuw" menu

Menu's

Kerstmenu

Rode puntpaprikavelouté met sesamstengels

Pladijsfilet met fijne groentesaus

Civet van hert en hinde met witloof, appel, veenbessen en aardpeerpuree of kroketten

Kerststronk

Het menu 45,00 € p.p.

Het menu aan huis geleverd 50,00 € p.p.
(In een straal van 5 km – verder is overeen te komen)

Oud/nieuwmenu

Galantine van wilpaté en lichtgebakken kramiektoast - confituur van rode uien, mispelgelei, gepocheerde peer en veenbessen.

Cappuccino van pompoen met grijze Noordzee garnalen

Ossenhaas OF hertenfilet met winterse wokgroenten, appel en veenbessen met krielaardappelen

Nieuwjaarsdessert

Nieuwjaars-menu 45,00 € p.p.

Het menu aan huis geleverd 50,00 € p.p.
(In een straal van 5 km – verder is overeen te komen)

Kindermenu tot 12 jaar

Tomatensoep met balletjes

1 witte pens met appelmoes en kroketjes

Chocomousse met hagelslag

14,50 €

Een lekker glas wijn

Wij raden onze cava en Spaanse wijnen aan voor 10 euro per fles. De moeite waard. We hebben een uitgebreid assortiment klasse wijnen. Bekijk ook onze andere wijnsuggesties in ons "winkel

Breng je graag je eigen borden, schotels of potten binnen dan dresser

Koude voorgerechten*		Hoofdgerechten wild**	
Oesters (6 stuks)	12,50 €	Maximaal 2 verschillende warme hoofdgerechten per bestelling	
Tomaat met grijze garnalen (1 stuk)	15,00 €	Hertenfilet in zijn poivrade met wintergarnituur, ovenappel en veenbessen, gebraseerd witloof	
Mosselen parqué (12 stuks)	10,50 €	Civet van hert en hinde, ovenappel en veenbessen + witloof	
Gerookte Noorse zalm met z'n garnituur	12,50 €	Fazant op zijn Brabants (per 2 pers)	
Breugelham met williamspeer	10,50 €	prijs per pers.	
Wildpastei hert en everzwijn met kramiektoast	12,50 €	24,90 € / 2 pers. 49,80 €	
Soepen*		Hoofdgerechten vlees**	
Soep van de dag per persoon/per liter	4,00 € / 8,00 €	Steak met sla en rauwkost (200gr / 300gr)	
Tomatensoep per persoon/per liter	4,00 € / 8,00 €	Steak peper (200gr / 300gr)	
Kreeftensoep per persoon/per liter	7,50 € / 15,00 €	Entrecote met salade (min. 2 pers.)	
Pakketje kruidenkorstjes	0,90 €	(± 350 / ± 450 gr p.p.)	
Warme voorgerechten*		Ossehaas met sla (min. 2 pers)	
Kaaskroketten (2 stuks)	10,00 €	(± 200 / ± 300 gr p.p.)	
met sla garnituur en citroen		26,00 p.p. € / 30,00 p.p. €	
Garnaalkroketten 2 stuks met sla en citroen	12,50 €	2 pensen met appelmoes of sla	
Licht gegrilde St - Jacobsnoot		Alspuise karbonades met kriek boon	
Prei en citroenboter (6 stuks)	17,90 €	Zacht gebraden rosbief van Belgisch witblauw rundvlees met bruine fondsaus, gebraseerde witloof en kruiden krieltjes	
Zeetongrolletjes met fijne groentesaus (2 stuks)	15,00 €	Witloofgratin	
Scampi's van het huis (6 stuks/ 9 stuks)	13,50 / 18,50 €	Hoofdgerechten Vis**	
Scampi's met look (6 stuks/ 9 stuks)	13,50 / 18,50 €	Mosselen natuur in kruidenbundel	

Kindergerechten

Alspu stoofvlees junior	9,00 €
Kindersteak met appelmoes	12,90 €
Vol au vent en puree junior	10,00 €
Balletjes in tomatensaus en puree junior	9,00 €
1 witte pens met appelmoes	9,00 €



Supplement of aparte bestellingen.			
Aardappelkroketjes per stuk	0,40 €	Extra portie frietjes	2,50 €
Kastanjepureekroketjes per stuk	0,50 €	Ovenappel met veenbessen	2,50 €
Gratin Dauphinois		Warm groentenassortiment	5,50 €
(vanaf 4 personen) 2,50 p.p. € / 4 pers.	10,00 €	Rauwkokschotel met sla	2,50 €
Knolselderpuree (vanaf 4 personen)		Huisbereide tartaarsaus - coctailsaus	2,50 €
2,50 p.p. € / 4 pers.	10,00 €	Huisbereide mayonaise	0,50 €

Alle gerechten zijn huisbereid met dagverse streekproducten.