

Te bestellen via e-mail: info@slagerij-aula.com

BUFFET 'GEZOND'

VANAF 6 PERSONEN

€16,50/P

Aspergesla
Zoete aardappelfrietjes
Broccoli + bloemkool
Gewokte kip
Couscous
Chili salsa
Avocado sla
Falafels
Hummus koriander
Hummus
Turkse salade

BUFFET 'CLASSIC'

VANAF 6 PERSONEN

€23,50/P

Roze zalm
Tomaat met grijze garnalen
Perzik met tonijn
Eitje met krabsalade
Gebakken kipfilet
Beenhesp met asperge
Italiaanse ham met meloen
Rundscarpaccio met rucola,
Parmezaanse kaas en pijnboompitten
Gemengde salade
Wortelsalade
Komkommersla
Boontjessla
Coctail- en Aulasaus
Aardappelsla

BUFFET 'KAAS- EN DELICATESSEN'

VANAF 6 PERSONEN

€27,00/P

Kaas met druiven en nootjes
Carpaccioschotel met rucola,
Parmezaanse kaas en pijnboompitten
Schotel vitello-tonato met kapperappels
Fregolapasta
Gerookte zalm met grijze garnalen,
kerstomaten, pijpajuin en tartaar
Rucola met kerstomaten en basilicum
Italiaanse ham met meloen
Pastasalade
Schotel met tomaat, buffelmozzarella en pesto
Ciabattabrood

TRENDY CHARCUTERIESCHOTEL

VANAF 4 PERSONEN

€12,00/P

Zeer fijn gesneden charcuterie
(beenham, gebakken kalkoen, paté met ajuinconfituur,
Toscaanse kruidenham, pepersalami, olijven, ...)

TAPAS GRAVLAXZALM MET KRABSLA

4 à 5 PERSONEN

€46/Plateau

Tomaten mix
Hummus
Rode ajuin fijn gesneden
Avocado sla
Papadew
Gerookt Gravlax haasje
Tartaar
Pico grissini

TAPASSCHOTEL MET FIJN GESNEDEN CHARCUTERIE & KAAS

VANAF 4 PERSONEN

€8,50/P

Salami
Chorizo
Kaasblokjes
Italiaanse hesp
Ansjovis
Papadew
Hummus koriander
Gedroogde tomaten en feta
Olijven
Pico Grissini
Druiven, nootjes, kerstomaten

TAPAS IN POTJES

VANAF 6 PERSONEN

€13,50/P

250GR/P - Verschillende soorten tapas

APERITIEF - GROENTENSNACK

VANAF 5 PERSONEN

€5,95/Plateau

Rauwe groenten met dipsausje

APERITIEF (GLAASJE)

Zalmtartaar €1,90/GL
Hammousse €1,90/GL
Couscous met groenten €1,90/GL
Avocado met garnaaltjes €1,90/GL
Taboulé met rode biet, zoete aardappel en geitenkaas €1,90/GL
Pesto, mozzarella en olijven €1,90/GL

KAASSCHOTEL

HOOFDGERECHT VANAF 2 PERSONEN
250GR/P

€13,95/P

LUXE KAASSCHOTEL

HOOFDGERECHT VANAF 2 PERSONEN
250GR/P

€15,95/P

Volgens seizoen aangepaste kazen, gepresenteerd op een houten kaasschotel, afgewerkt met vers fruit en noten.

RACLETTESCHOTEL (oktober t.e.m. maart) VANAF 4 PERSONEN

€15,00/P

Raclettekaas met fijn gesneden gerookte vleeswaren (Panchetta, Ardeense filet, Italiaanse ham, Salami)
Samen met augurken, ajuintjes en kerstomaatjes

MINI-SANDWICHES

Mini-sandwich
Mini-sandwich met groenten

€1,20

€1,40

GERIJPT VLEES GOURMET OF BBQ 350GR/P

€25,00/P

Assortiment van 4 verschillende soorten gerijpt vlees (6 à 8 weken dry age), volgens aanbod

AULA GOURMET 300GR/P

€12,00/P

Chateaubriand
Pata negra
Speenvarkenkotelet
Kalfschipolata
Carpaccioburger met pijnboompitten,
Parmezaanse kaas en rucola
Lamssaté
Merguez

SCHOTEL SAUSJES

(bij fondue, gourmet, bbq, ...)

300 GR SAUSJES
1 KG SAUSJES

€5,00

€10,00

Tartaar
Mayonaise
Andalouse
Provençaalse saus (koud of warm)
Bearnaisesaus (koud of warm)
Peppersaus (koud of warm)

FONDUE

300GR/P

€12,00/P

Blokjes chateaubriand
Blokjes eendenborstfilet gekruid
Blokjes varkensfilet gekruid
Blokjes van breughelkipfilet
Spekvogeltjes
Balletjes in kerrie beschuit paneer
Balletjes in rood beschuit paneer
Balletjes in wit beschuit paneer

TEPPANYAKI

€25,00/P

Volledige maaltijd met vis, vlees, groenten, sausjes en krielaardappelen

Yaki zalm
Yaki coquilles
Yaki scampi
Yakitori kip
Yakitori varkensfilet in panko
Teppanyaki varkenshaasje in Japans zevenkruidenpoeder
Teppanyaki eend
Teppanyaki Wagyu
Gewokte groenten met oestersaus en Japanse groentebouillon
Teppanyaki noedels met garnalen en bouillon
Krielaardappelen
Chuka wakamesla
Rauwe groentjes:
champignons, bosuitjes, sojascheuten en witte kool
Sausen:
Teriyakisaus voor de kip yakitori / Japanse sojasaus /
Tonkatsu saus

GROENTESCHOTEL AULA

€18,50 VOOR 1 KG

(in salad bowls)
Kan men combineren met verschillende buffetten

Aardappelsla
Pastasalade
Taboulé met groenten
Oosterse noedelsalade

GROENTESCHOTEL CLASSIC

€15,00 VOOR 1 KG

Geraspte wortel
Knolseldersalade
Komkommer
Aardappelsla
Mais
Salade van boontjes in vinaigrette
Honingtomaten