

FEESTDESSERTEN KERST EN NIEUWJAAR

Dessertglasjes (excl. € 0,60 leeggoed)

Tiramisu van speculoos	4,40
Chocomousse	4,40
Panna cotta van witte chocolade & framboos	4,40
Chocolade / sablé / framboos / praliné	5,40
Kokos / mango / witte chocolade / Griekse yoghurt	5,40

Feestelijke petit fours (per 12 stuk)	21,50
Mixbox 12 mini dessertglasjes - excl. €7,20 leeggoed (3 tiramisu/3 riz condé/3 chocomousse/3 panna cotta)	23,00
Mini berlijnse bol, mini-eclair	1,30
Mini donut	1,20
Bokkenpootjes bruin / wit / mix (250g)	9,75

Huisbereid roomijs : vanille / chocolade / mokka 11,00/L

Ook steeds pralines, truffels, drooggebak... te verkrijgen in onze winkels
Te bestellen gebakjes: zwaantjes, merveilleux, ... (zie webshop)

Klassieke feesttaarten

Fruittaart of Aardbei bladerdeeg (4,6,8 of 10p)
Fruittaart of Aardbei zanddeeg (4,6 of 8p)
Javanais (4 of 6p): biscuit met amandelen, gegaardeerd met koffie-boterroom
St. -Honoré (4,6,8 of 10p): bladerdeeg, kriekjes, slagroom en soesjes
Misérable (4 of 6p): amandelbiscuit gevuld met vanille-bourboncrème
Bavarois framboos (4 of 6p): biscuit duchesse, mousse van frambozen

Onderstaande taarten enkel verkrijgbaar op Oudjaar & Nieuwjaar:
(niet op 24 & 25/12: zie kerststronken)

Biscuit NY (4,6 of 8p) : biscuit duchesse, slagroomcrème, frambozen
Biscuit ganache NY (4 of 6p) : slagroomtaart overgoten met chocoladesaus
Zwarte woud NY (4 of 6p) : chocoladebiscuit, chocoladecrème, slagroom en fijne melkchocoladewaaiers

EINDEJAARSGEBAK KERST EN NIEUWJAAR

Om u beter van dienst te zijn werken wij tijdens de feestdagen enkel met het assortiment vermeld in deze eindejaarsfolder en in onze webshop

Kerst-en Nieuwjaarsstronk "slagroom" 4 of 6 personen € 5,50/p

Maison: biscuit duchesse, slagroomcrème, gestoofde krieken, frambozen, krokante bodem

Exotique: biscuit duchesse, slagroomcrème, ananas, krokante bodem

Kerst-en Nieuwjaarsstronk "boterroom" 4 of 6 personen € 5,50/p

Java-vanille: crème au beurre vanille, biscuit duchesse, gekarameliseerde nootjes, griottines op likeur, krokante bodem

Mokka-praliné: crème au beurre mokka, biscuit met knapperig mengsel van chocolade en praliné

Speciale Kerst- en Nieuwjaarsstronken 4 of 6 personen € 5,75/p

Ganache: slagroom bûche overgoten met een dun laagje chocolade

Marsepein: slagroom bûche met een laagje marsepein en krokante koekjes

Chocoladetri: biscuit dacquoise, chocoladebiscuit, knapperige koekjes-mengeling, witte-, melk-, en fondantchocolademousse

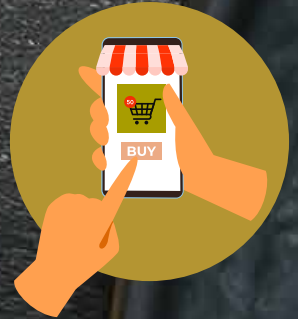
Zwarte woud bûche: chocoladebiscuit, chocoladecrème, slagroom en fijne melkchocoladewaaiers

Ijsstronken 6 personen - € 33,00/stronk

Vanille bourbon: zacht vanille-ijs; krokante bodem afgewerkt met chocoladesaus

Mokka: amandelbodem, zacht vanille-ijs, mokkapaarfait, afgewerkt met chocolade

Onze togen worden tijdens de feestdagen rijkelijk gevuld.



BESTEL ONLINE
via onze **WEBSHOP**

BESTELLEN kan in de winkel of via onze webshop:

TRAITEUR

Bestellingen voor Kerstdag(avond), vóór 18 december

Bestellingen voor Oud & Nieuw, vóór 25 december

BROOD & BANKET

Bestellingen voor Kerstdag(avond), vóór 22 december

Bestellingen voor Oud & Nieuw, vóór 29 december

Niet via mail of telefoon bestellen aub

Openingsuren winkels tijdens de feestdagen

Di. 24/12 & 31/12 van 7.30u – 16u (afhalen traiteur v.a. 12u)

Wo. 25/12 & 1/1 van 7.30u – 13u (afhalen traiteur v.a. 10u)

Do. 26/12 & 02/01 van 7.00u - 15u

Opgelet:

Maandag 23 & 30/12 alle winkels OPEN van 7u tot 13u
(enkel winkel Londerzeel gesloten op 23 & 30/12)

Donderdag 26/12 open tot 15u

Donderdag 2/1 alle winkels gesloten



DE HOPRANK
TRAITEUR, BROOD & BANKET

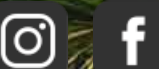
EST.
1998

Bellefood
Creations

Afhaalfolder
Eindejaar 2024-2025

Zandstraat 149, Appels | 052 20 12 24
Gasthuisstraat 10, Opwijk | 052 35 35 36
Mechelsestraat 164, Londerzeel | 052 31 61 51
Bellefood Creations, Denderbellestraat 116, St-Gillis-Dendermonde | 052 20 12 26

info@dehoprank.be - www.dehoprank.be
info@bellefoodcreations.be - www.bellefoodcreations.be



Maandag 06/1/2025: Driekoningen

Vergeet je **DRIEKONINGENTAART**
niet te bestellen

CADEAUTIP.

Vraag naar onze **CADEAUBONNEN** in één van onze culinaire shops.

Te besteden bij:
a'Muze - Teaterhuysse - De Hoprank
Hof ter Meyghem - Bellefood creations



HAPJESPAKKET 4 stuks aan € 14,00 pp

Kroketje Secretoham / geitenkaas dip (warm)
Soesje truffel / parmesan
Mousse van gerookte makreel / granny smith / radijs (koud)
Pomme Moscovite / haring / dille / kaviaar (koud)

APERIO Tapas schotel (geschikt voor ca. 4p) aan € 68,00

Spaanse charcuterie & kazen (150g), fuet, pepadews, tapenade, ansjovis, mini wrap, crackers, olijven

ZEEVRUCHTENSCHOTELS by a'Muze

Zeevruchtenschotel : gamba's, ongepelde garnalen, wulken, kreukels, 4 creuse, 2 platte oesters, mosselen, tartaarsaus, citroen aan € 32,00/p
Zeevruchtenschotel 'Royale' idem met halve kreeft aan € 52,00/p

Oesters Zeeuwse Creusen aan € 3,50/stuk (geopend)

ONZE BUFFETTEN

Koud buffet "St-Sylvester" aan € 35,00/persoon (vanaf 4 personen)
Gepocheerde Schotse zalm, rijkelijk met garnalen gevulde tomaatjes, wrap van gerookte heilbot & kruidenkaas, scampi's, kippenpilon, pata grega & cavaillon meloen, wildpastei & uienconfijt, pastasalade, aardappelsla met walnoten, aangepaste salades en sausjes

Koud buffet "Deluxe" aan € 55,00/persoon (vanaf 4 personen)
= St-Sylvesterbuffet + ½ Kreeft Belle-Vue

Warm hoofdgerechtenbuffet "De Hoprank" aan € 39,00/persoon (vanaf 6 personen)
(zeer praktisch voor de gastvrouw/heer)

Op vel gebakken schelvisfilet Ostendaise (mossel/tomaat/champignons) / spinaziepuree
Wildstoofpotje op jagerse wijze
Kalkoenfilet / muskaatdruiven / roomsausje
+ assortiment warme groentjes en wouddelicatessen, aangepaste sausjes, verse kroketjes en aardappelgratin.

Feestelijke kaas- of charcuterieschotels (vanaf 4 personen)

Assortiment van exclusieve kazen of fijne vleeswaren met waaier van vers fruit, chutney's, nootjes en rozijntjes
Als hoofdgerecht (300g kaas of charcuterie) € 21,00/p
Als dessert (150g kaas) € 15,00/p

Mini notenbroodjes € 0,90/st
Ciabatta pistolets € 0,70/st
Tafelbroodjes € 0,55/st
Stokbrood, appeltjesbrood, notenbrood, ...

Culibox a'Muze

4 Luxehapjes:
Kroketje Secretoham / geitenkaas dip
Soesje truffel / parmesan
Mousse van gerookte makreel / granny smith / radijs
Pomme Moscovite / haring / dille / kaviaar
oOo
Zeebaars / ravioli boschampignons / spinazie
oOo
Capuccino van witloof / gerookte zalm
oOo
Hertenkalfrugfilet / Grand Veneur / wouddelicatessen / verse kroketten
oOo
Chocolade / sablé / framboos / praliné

Inclusief tafelbroodjes & boter

Box 1 persoon € 66,00
Box 2 personen € 132,00

Culibox De Hoprank

4 Warme feesthapjes van de Chef
oOo
Rode poonfilet / zeeuwse mossel / prei / limoensaus
oOo
Knolseldersoep / Breydelspek
oOo
Varkenshaasje / graanmosterd / wintergroenten / kroketten
oOo
Kokos / mango / witte chocolade / Griekse yoghurt

Inclusief tafelbroodjes & boter

Box 1 persoon € 56,00
Box 2 personen € 112,00

Kindermenu aan € 29,00 (-12 jaar)

Mini pizza hapje
oOo
Kaaskroketje / slaatje
oOo
Tomatensoep met balletjes & broodje
oOo
Kippenfilet met appelmoes & kroketten
oOo
Chocomousse



FEESTELIJKE AFHAALGERECHTEN

Soepen (per liter)

Tomaat-pompoensoepje / spekjes 8,00
Capuccino van knolselder / rivierkreeftjes 9,00
Capuccino van venkel / kruidenroom / garnalen 9,00

Warme voorgerechten

Artisanale kaaskroketten (per stuk) 2,90
Artisanale garnaalkroketten (per stuk) 4,00

Schepgerechten (voorzie ca. 350g/persoon - te bestellen per 500g)

Kalkoenroulade Archeduc 26,00/kg
Zweedse kippenballetjes (roomsaus) 22,00/kg
Wildstoofpotje van hert, rode wijn 27,00/kg
Vol au vent 17,00/kg
Spaghettisaus Bolognaise 16,50/kg
Scampi duivelsaus 30,00/kg
Stoofvlees 20,00/kg

Veggy: Gevulde courget / provençaalse groenten / mozzarella arrabiata / tagliatelle 18,00/p

Verse aardappelkroketten (per stuk) 0,45
Aardappelpuree (per 2 personen) 7,00
Aardappelgratin Dauphinois (per 2 personen) 9,00

Warm groentenpakket (per 2 personen) 14,00

Gekarameliseerd witloof/appeltjes & veenbessen/
spekrolletje met boontjes / groene kool / boschampignons

Partypannen (zolang de voorraad strekt)

Onze éénpansgerechten gepresenteerd in een elektrische pan

Partypan Speenvarken (4 personen) aan € 108,00
Speenvarken, wintergroenten, gebakken aardappeltjes, saus

Partypan Wildstoofpotje (4 personen) aan € 116,00
Hertenragout, wintergroenten, gebakken spekaardappelen

Partypan Vis (4 personen) aan € 116,00
Variatie van Noordzeevis, Provençaalse groenten, duchesse aardappelen

Gourmet / Steengrill pakket all-in-one (4 personen) aan € 110,00

Steak / Cordon bleu / hamburger / kaasburger / lamskotelet / chipolata / brochet / kip
+ Salad bar: Tomatensalade, fijne boontjes, geraspte wortelen, komkommersla, gemengde sla, mais, witte kool, pastasalade, aardappelsla, diverse sausjes (mayo, bieslookvinaigrette, cocktail)