



taste 2019
good food
made with love





Zin in originaliteit.
Smaak, geur
& exclusiviteit.

Wij hebben het voor u.

Winkel Jaco
Bessemerstraat 2
3620 B-Lanaken
www.traiteurjaco.be

zondag

13

JAN

New Years Brunch van 11u00 tot 15u00

✓ Ontbijt:

Broodjes | Beleg | Charcuterie | Kazen | Fruitsalade |
Spek | Bloedworst met appel | Roerei en omeletten
à la minute | Tosti met gebakken champignons

✓ Koud buffet:

Carpaccio's | Gevulde tomaten met salade van garnalen
Gerookte vissoorten

✓ Warm buffet:

Diverse vlees -, wild -, visbereidingen met live cooking |
Pasta's | Risotto | Assortiment winterse groenten

✓ Dessertparade van de chefs

Per volwassene €35,00

Per kind van 3 tot 12 jaar €15,00



have a sparkling new year





Een lekker ontbijt geleverd aan huis

carpe diem

Het hele jaar door

- ✓ Koffie | Chocolademelk | Fruitsap | Schuimwijn
Assortiment broodjes en koffiekoeken
Vleeschotel | Kaasschotel | Fruitschotel
Diverse salades en groentjes;
krabsla, vleessalade, komkommersalade, ...
Yoghurt | studentenhaver, | vruchtenmuesli
Gekookte eitjes
- ✓ Visplateau met gekookte en gerookte vissoorten (suppl. €17.50)
- ✓ Fles champagne (suppl. €25.00)
- ✓ Zoete lekkernijen: macarons,
chocolademousse, petit-fours (suppl. €10.00)

Vanaf 2 personen: €58.00 standaard
bijkomend per persoon + €29.00

MoodFoodBar

Voor ieder feest, het juiste concept

Voor elke gelegenheid;
tuinfeest - bedrijfsevent - personeelstraktatie -
babyborrel - enz

Wij bieden verschillende concepten aan:

- ✓ Italian Mood Food
- ✓ Mood Food from the sea
- ✓ Granny's Mood Food
- ✓ Sweet Mood Food ...

U zal de MoodFoodBar ook tegenkomen
op diverse Festivals! Houd onze website
en FB-pagina in de gaten ivm data

on the road



don 14
t/m
zon 17
FEB



Valentine's Lobster Treat @Winkel - Af te halen - Lobster for 2

- ✓ **Kreeft Belle-Vue**
wakame | zoete rijstsalade met lente-ui | bleekselder/venkelsalade | 2 sausjes
- ✓ **Kreeft Thermidor**
witte wijnsaus | parmezaan | wilde rijst
- ✓ **Kreeft A l'Armoricaïne**
pittige tomatensaus | look | wilde rijst
| 500gr half 18.80 /heel €27.80 | 750gr half 25.50 /heel €36.00
- ✓ **Fruits de mer :**
Halve Kreeft Belle-Vue (250gr) | Oesters | Scampi's | Gamba's
Garnalen | Scheermesjes | Kokkels | Gerookte zalm |
Gerookte heilbot | wakame | zoete rijstsalade met lente-ui |
bleekselder/venkelsalade | 2 sausjes
| Per persoon: €41.50



Valentine's Lobster Treat @Hoeve Pietersheim

- Tartaar van kreeft | kaviaar van bleekselderij | pickels crème | jonagoldappel
- Halve warme kreeft | smeelige risotto | pesto van rucola | limoengras | groene aspergepunten
- Yoghurt pannacotta van mango | granaatappel | munt | exotische knikker
- Per persoon: €49.90



love, kisses & lobster

zon 21

&

ma 22

APR



Paasbrunch in Hoeve Pietersheim van 11u00 tot 15u00

Ontbijt

Broodjes | Koffiekoeken | Charcuterie | Kazen
Fruitsalade | Yoghurt natuur met rood fruit/exotisch fruit
Spek | Bloedworst met appel | Diverse eierbereidingen
Tosti jonge geitenkaas - beenham - walnoten
Tosti oud Amsterdammerkaas/peer - Parmaham
Pancakes - bosbessen - honing

Tussengerechten

- ✓ Gegrilde wrap - gerookte zalm - komkommer - yoghurt
- ✓ Carpaccio 's; zalm/rund/tonijn
- ✓ Springroll - sojascheuten - lente-ui - pinda - groene kruiden
- ✓ Scampi's in bouillon gepocheerd
- ✓ Gevulde tomaten met vissalade
- ✓ Gerookte vissoorten; forel, heilbot, ...
- ✓ Zweeds brood - gerookte zalm - komkommer - yoghurt
- ✓ Focaccia veggie
- ✓ Tom Ka Kai soep - gevogelte - kokos - lente-ui - snippers kip - champignons

Hoofdgerechten

- ✓ Filet van eend - gerookte rozemarijnsaus
- ✓ Tagliata van runds - cherry tomaatjes - pittige rucola vinaigrette - oude aceta balsamico
- ✓ Filet van koolvis - venkel - koriander gemarineerd - gestoomd - saus van peterselie
- ✓ Visgeneugden in wijnsaus gegratineerd
- ✓ Gratin Dauphinois
- ✓ Krokette
- ✓ Aardappelwedges
- ✓ Hoevenoedels met roomboter
- ✓ Pasta aglio olio
- ✓ Gegrilde groenten

Dessert

Zoete parade van de Paashazen

Per volwassene €49,90

Per kind - 14 jaar €15,00



happy easter

zondag

12

M EI

Moederdag scharrelontbijt

for the best mom

Van 9u30 tot 12u00

- ✓ Broodjes | Croissants | Chocoladebroodjes
- ✓ Charcuterie | Franse kazenplank
- ✓ Ontbijtgranen | Gedroogde vruchten
- ✓ Yoghurt | Vers fruitsalade
- ✓ Roereitjes en spek
- ✓ Spiegeleitjes
- ✓ Knoflook crostini's - rundstartaar - gebakken kwartelei
- ✓ Zalmsteakje - ciabatta - rucolapesto
- ✓ Gerookte forel - lente-ui - zure room
- ✓ Meergranentoast - gesmolten brie - honing - walnoten
- ✓ Smoothie rood fruit en banaan
- ✓ Brusselse wafels - vers fruit - chocoladesaus

Per volwassene €29,50

Per kind - 14 jaar €10,00



Suggestiemenu in Hoeve Pietersheim

Elke zondag

Elke zondagmiddag serveert Dave u zijn suggesties van de week afgestemd op het marktaanbod.

Wij hanteren hierbij een vaste prijs €34.00 voor 3 gangen, uitbreiding mogelijk.



€34.00 standaard
Reserveren is wenselijk



made by the chef



zondag

09

JUN



Vaderdag scharrelontbijt for superdad

Van 9u30 tot 12u00

- ✓ Broodjes | Croissants | Chocoladebroodjes
- ✓ Charcuterie | Franse kazenplank
- ✓ Ontbijtgranen | Gedroogde vruchten
- ✓ Yoghurt | Vers fruitsalade
- ✓ Roereitjes en spek
- ✓ Spiegeleitjes
- ✓ Knoflook crostini's - rundstartaar - gebakken kwartelei
- ✓ Club sandwich - spek - cocktailsaus - kipfilet - ijsbergsla - tomaat - ei
- ✓ Boerenomelet - champignon - ui - tomaat - peterselie - bloedworst
- ✓ Luchtige kruidenkaas - peer compôte - parmaham
- ✓ Appeltaartje - mascarpone - sorbet van groene appel

Per volwassene €29,50
Per kind - 14 jaar €10,00

Holiday Kick-Off BBQ flames & fire

Van 19u00 tot 23u00

- ✓ Ontvangst met hapjes van de grill
- ✓ Maiskip op blik
- ✓ Saté van witte pens en varken
- ✓ Spare ribs
- ✓ Gevuld filetgebraad met parma, ricotta en peterselie
- ✓ Mosseltjes in lookboter en groene kruiden
- ✓ Ragout van reebok
- ✓ Hasselbach-aardappel met pesto
- ✓ Uitgebreide saladbar
- ✓ Lolly van gegrilde ananas met honing, meringue, munt, vanille-ijs

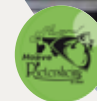
! Lounge DJ en Ginbar (niet inclusief)

Prijs per volwassene €42,50

vrijdag

12

JUL





Wildfestijn

made with power

Zaterdag diner 18u - 20u & Zondag lunch 12u - 14u

- ✓ Traag gegaard buikspek - lolly - gelakt - crispy quinoa
- ✓ Espuma van zoete aardappel - konfijt van rode ui - dragon olie - hartige macaron van geitenkaas/honing/tijm
- ✓ Risotto - pompoen - coquille gegrild - klets kop van Parmezaan - schuim van schaaldieren
- ✓ Roodbaars - gestoofde zuurkool - krokante bloedworst - brandade met garnalen - saus van citroen en waterkers
- ✓ Patrijs op karkas gebakken - gekonfijt pootje - jus van patrijs - jeneverbessen - boerenkool à la crème met spekjes - bospaddenstoelen - aardappelkrokanten
- ✓ Chocolade moelleux - gekonfijte sinaasappel - vanille bourbon ijs

Prijs per volwassene €54,50



Een trendy proeverij

made for the holidays

Zaterdag 14 december, 13u00 - 19u00

Zondag 15 december, 13u00 - 19u00

Om de feestdagen ten top voor te bereiden organiseren wij onze jaarlijkse proeverij.

Kom genieten van onze culinaire nieuwe creaties. en smaak onze met zorg geselecteerde wijnen.

U bent van harte welkom.

Heel het jaar zijn er met zorg geselecteerde geschenkmanden te verkrijgen in de winkel.

Gratis bij traiteur Jaco, Bessemerstraat, aan de winkel



Onze kerst- en nieuwjaarsuggesties
2019-2020 laten wij u graag later weten



Bessemerstraat 2 | 3620 Lanaken (B)

t. 089-717 326

info@traiteurjaco.be

www.traiteurjaco.be

Activiteiten 2020

New Years Brunch	12 januari	
Valentine's Lobster Treat	14 -16 februari	
Paasbrunch	12 & 13 april	
Moederdag Scharrelontbijt	10 mei	
Vaderdag Scharrelontbijt	14 juni	
Holiday kick-Off BBQ	... juli	
Wildfestijn	17 & 18 oktober	
Proeverij	12 & 13 december	
Kerstainer	25 & 26 december	
Sylvesterparty	31 december	



Neerharenweg 14 • 3620 Lanaken (B)

t. 089-717 326

www.traiteurjaco.be

