

2019

2020

*merry christmas
happy new year*



Kerst & Nieuwjaar

Welkom. Afhalen is mogelijk:

dinsdag 24 december van 09.00 tot 16.00 uur

woensdag 25 december van 09.00 tot 12.00 uur

donderdag 26 december van 09.00 tot 12.00 uur

dinsdag 31 december van 09.00 tot 16.00 uur

1 - 2 - 3 januari zijn wij gesloten.

Bessemerstraat 2 | (B)3620 Lanaken | t. 089-717 326

info@traiteurjaco.be | www.traiteurjaco.be

**Dave, Ellen en Jaco wensen u
van harte fijne feestdagen en een fantastisch 2020.**



Muziek aan tafel

zon 03 & zon 17 nov
Lunch - 12u30

€38.00 pp - reserveren via Traiteur Jaco



GRATIS proeverij aan de winkel

zat 14 & zon 15 dec - 13u00 tot 19u00

Bessemerstraat 2, 3620 Lanaken (B), t. 089-717 326
info@traiteurjaco.be, www.traiteurjaco.be



Kerstwandeling

zat 21 dec - €20.00 pp

met culinaire verwennerijen bij onze MoodFoodBar onderweg

Afterparty @Hoeve Pietersheim

In samenwerking met Ronde Tafel 111



Brunch Happy 2020

zondag 13 jan 2020 van 11u00 tot 15u00

Nieuwjaarsbrunch voor groot en klein, met grote kindershow

Per volw.: €37.50 - Per kind van 3 - 12j: €15.00

Ontbijt:

Broodjes - beleg - charcuterie - Franse kazen - fruitsalade met
powerfruits en granola

Buikspek - bloedworst maison met Jonagold appel - roerei en omeletten
à la minute gebakken

Koud buffet:

Zachtgegaarde hertenlende met honing-mosterdvinaigrette - cocktail van
zeevruchten - gelei van basilicum - gerookte vissoorten

Warm buffet:

Diverse vlees-, wild-, visbereidingen met live cooking -
pasta's - risotto - assortiment winterse groenten

Dessertparade van de chef

25 & 26 december 2019



Kerst rond de open haard

Lunch tss 12u00 en 14u00
& diner tss 17u00 en 19u00

Per persoon: €55.50
Kindermenu mogelijk: €19.00

Menu

Ontvangst met amuses aan tafel



Kerstcocktail "riche" - frizure komkommer
en pompoen - schuim van komkommer - scampi panko -
soja - bosui - zeesalade



Bouillon van fazant -
ravioli van ganzenlever - brioche



Sorbet van het huis



Fazantfilet met fine champagnesaus - linzen met gerookte
spekjes - knolselderij - aardappelwafeltjes



Boswandeling dessert: mousse van witte chocolade en
verveine - pure chocoladetak - crumble cacao -
banaan-yoghurtsorbet - basilicumsiroop



31 december 2019

Sylvesterparty with Fine Dining

Doors open: 19u30 - Diner: 20u00

DJ Robert: 22u30 tot 02u00

Per persoon: €109.00

Alle dranken inbegrepen**

Ontvangst met uitgebreid assortiment van amuses



Lauwe kreeft - cannelloni van schaaldieren - kappertjes in beurre
noisette - espuma van beurre noisette - gnocchi natuur



Pompoencrème - crumble van gerookt spek -
gebrande macadamia - cashewnoten - blini



Hertenfilet - bospaddenstoelen - aardappelwafeltje -
rode biet - artisjok - veenbessensaus



Gelei van glühwein - artisanale appelcake - frisse salade met appel,
grapefruit en tijm - sorbet van roze pompelmoes



Huisbereide "Bounty" - Piña Colada



Late night snacks:

Uiensoep - kaasselectie - churros - chocoladefontein

****GEEN sterke dranken en GEEN zware bieren**

Afhaalgerechten & menu's

Hartige amuses, gepresenteerd in een kerstbal (4/p) : €8.50

- Smaken van pompoen
- Smaken van zilt en gerookte zalm
- Panna cotta knikker van geitenkaas - crumble van noten - krokante spekjes
- Hartige macaron: basilicum tomaat of gerookte zalm

Hartige amuses de luxe, gepresenteerd op schaal (4/p) : €16.00

- Praline van ganzenlever en pistache : Terrine van ganzenlever met vijg
- Macaron van eendenborst met sinaasappel : Tartaar van kreeft met appel

Soepen per liter

- Tomatensoep - basilicum - knoflookcroutons - zonnebloempitten €6.60
- Pompoencrème - soepballetjes - bieslook €5.50
- Consommé van bosduif - ravioli van champignon - truffel - snippers gerookte eend - bosui - sesam €13.30
- Bisque van grijze garnalen - dumpling van garnalen €17.70

Voorgerechten koud, per bord

- Compositie van koud- en warmgerookte Schotse zalm - haringkaviaar - kwartelei - yoghurt-kerrie €10.50
- Vitello tonnato - schilfers oude Parmezaanse kaas - tonijnmayonaise €10.50
- Kreeft Bellevue - courgette-wortel-komijnsalade - fregolapasta met venkel - hoeve-ei - 2 dipsauzen
500gr: ½ €21.60 / heel €31.80
750gr: ½ €27.50 / heel €37.50
- Tataki van tonijn - zoetzure radijsjes - gegrilde minikropsla - vinaigrette van sesam €13.50

Voorgerechten warm, per portie

- Sint-jakobsschelp gevuld: garnalen - peterseliepuree €7.50
- Sint-jakobsschelp gevuld: zalm - kabeljauw - gestoofde venkel €7.50
- Cannelloni van scampi - saus van tomaat - dragon €12.50



Hoofdgerechten

Ragout van edelhert - wintergroentes	€24.40/kg
Hertenfilet - Grand Veneursaus	€26.50 pp
Zwartpootkip - saus van dragon	€11.40 pp
Roodbaars - winterprei - zachte curry-masalasaus	€15.10 pp
Everzwijnfilet - Breydelspek - saus van jeneverbessen	€16.80 pp
Kalkoenfilet - saus van mandarijntjes - steranijs	€7.50/st
Klassiek koninginnenhapje (vidée)	€16.60/kg
Parelhoen op z'n geheel gebakken - saus van mandarijn - mirabellen - roze peper	½ 9.90€ / heel €18.00
Konijn op grootmoeders wijze - Luikse siroop	€7,00/portie

Bijgerechten

Groentenquiche van boschampignons - knolselder - pastinaak	€2.80 pp
Aardappelwafeltje met spek - paddenstoel - pompoenpuree - artisjok	€4.90 pp
Witlof gekarameliseerd met sinaasappel	€2.50 pp
Peer-veenbes	€2.00 pp
Artisanale aardappelkroketten	€0.60/st
Gratin Dauphinois	€9.90/kg
Aardappelwafeltje met spek - paddenstoel - pompoenpuree - artisjok - peer-veenbes - aardappelgratin	€8.00 pp
Rozemarijn aardappels	€8.50/kg

Desserts

Tiramisu - crumble van Oreo	€5.90 pp
Dessertglasjes to go	€2.50/st
Brownie - chocolade crumble - chocolade ganache - chocolademousse met grappa	€8.50 pp
Grand dessert, een sensatie met 5 verschillende smaken:	€12.50 pp
- Pannacotta Pina Colada	
- Knikkers van passievrucht - gelei van bosbessen - verse passievrucht	
- Chocoladepareltjes - witte chocolademousse	
- Ananascompôte	
- Javanais met feuilletine	



MENU 1 €22.50

- ... Pompoencrème - soepballetjes - bieslook
- ... Kalkoenfiletgebraad - zoete mandarijntjessaus met steranijs - witloofje gekarameliseerd met sinaasappel - bloemkool - broccoli à la crème met Gruyère kaas - spekboonrolletjes - aardappelgratin
- ... Tiramisu - crumble van Oreó

MENU 2 €37.50

- ... Compositie van koud- en warmgerookte Schotse zalm - haringkaviaar - kwartelei - yoghurt-kerrie
- ... Consommé van bosduif - ravioli van champignon - snippers gerookte eend - bosui - sesam
- ... Zwartpootkipfilet - dragonsaus - aardappelwafeltje met spek - paddenstoel - pompoenpuree - artisjok - aardappelgratin
- ... Chocolade compositie: brownie - chocolade crumble - chocolade ganache - chocolademousse met grappa

MENU 3 €45.50

- ... Amuse schelp - gemarineerde kreeftgarnalen - knikker van gerookte zalm
- ... Vitello tonnato - schilfers oude Parmezaanse kaas - tonijnmayonaise
- ... Bisque van kreeft - armagnac - dimsum van garnaal - bosui
- ... Everzwijnfilet - Breydelspek - saus van jeneverbessen
- OF** - Hertenfilet - Grand Veneursaus (+8,50€)
- OF** - Roodbaars - vongole - zeekraal - paksoi - zachte curry-masalasaus - aardappelwafeltje met spek - paddenstoel - pompoenpuree - artisjok - aardappelgratin
- ... Grand dessert, een sensatie met 5 verschillende smaken:
Pannacotta Piña Colada : Knikkers van passievrucht - geleï van bosbessen - verse passievrucht : Chocoladepareltjes met witte chocolademousse : Ananascompôte : Javanais met feuilletine

KAAS- en VLEESPLANK

Dessert 150gr €13.50

Hoofdgerecht 250gr €16.90

Kaasplank:

Kazen : gedroogde vruchten : noten
: confituren : druifjes : siroop

Vleesplank:

Vleesassortiment : gepekeld groentjes
: kippenpootje gemarineerd : gerookte kalkoenborst : 2 koude sauzen

SCHAALDIERENSCHOTEL

€42.50 pp

½ Kreeft (250gr) : 2 oesters : scampi's
: gamba's : langoustine : warm gerookte zalm : koud gerookte zalm : courgette-wortel-komijnsalade : grijze garnalen : meerschede : vongoles : fregola pasta met venkel : 2 dipsauzen



KLASSIEK KOUD BUFFET

€16.80

‡ Gekookte zalmfilet in z'n geheel ‡
tomaat met krab (of grijze garnaal
+€2.95) ‡ gevuld hoeve-ei ‡ Ardeense
gerookte ham ‡ huzarensalade ‡
tomaatjes met sjalot en peterselie ‡
2 koude sauzen

UITGEBREID KOUD BUFFET

€24.20

‡ Gekookte zalmfilet op z'n geheel ‡
gerookte forel ‡ tomaat met krab (of
grijze garnaal +€2.95) ‡ Ardeense
gerookte ham ‡ glaasje gevuld met
zeevruchtensalade ‡ seizoenspaté;
everzwijn met porto ‡ beenham met
mousse op blini ‡ gevuld hoeve-ei ‡
cocktail van kippenborst en mango ‡
rode kool met Jonagold appel en ap-
pelsider ‡ huzarensalade ‡ pastasalade
met boontjes en beenhamsnippers ‡
tomaatjes met sjalot en peterselie ‡
salade van grondwitloof met spekjes
en zilveruitjes ‡ 4 koude sauzen

TAPAS BUFFET €23.80

‡ Italiaanse ham met meloen ‡ Coppa
di Parma ‡ gerookte zalm met rode
uitjes en sesam ‡ bruschettas met
tomatencompôte ‡ vitello tonnato,
tonijnsnippers, appelkappers ‡ snip-
pers parmezaan grano duro ‡ rode
biet panna cotta met gerookte paling
‡ pastrami gepekeld en gerookt met
zachte pepersmaak ‡ diptapenades
van aubergines en artisjok ‡ pasta met
chorizo, mais en fetakaas ‡ salade
caprese, little gem en oude aceto
balsamico ‡ fregola met pesto

WARM BUFFET

€32.40

(vanaf 10 personen)

‡ Ragout van edelhart met
wintergroentes
‡ Zwartpootkip met dragonsaus
‡ Roodbaars met winterprei en zachte
curry-masalasaus
‡ Artisanale lasagne met
paddestoelen
‡ Groentenquiche van boschampig-
nons, knolselder, pastinaak
‡ Peer veenbes, aardappelgratin,
rozemarijn aardappeltjes

KREEFTEN

500gr ½ €21.60 / heel €31.80

750gr ½ €27.50 / heel €37.50

Kreeft Bellevue: courgette-wortel-
komijnsalade - fregola pasta met ven-
kel - hoeve-ei - 2 dipsauzen

Kreeft Thermidor: witte wijnsaus -
wilde rijst - Emmental kaas

Kreeft à l'Armoricaïne: pittige to-
matensaus - knoflook - wilde rijst

GOURMET EN STEENGRILL

Vlees €19.50

Biefstuk - kalkoenfilet - varkenshaas
- mini-worstjes - bloedworst - hambur-
gertje - 5 salades - 2 koude sauzen

Vis en vlees €23.80

Zalmfilet - scampi's - zeebaars - kal-
koenfilet - mini-worstjes - 5 salades -
2 koude sauzen

Wild, vis en vlees €29.50

Hertenfilet - everzwijn - zalmfilet -
scampi's - biefstuk - mini-worstjes -
5 salades - 2 koude sauzen