



FEESTFOLDER

2024 – 2025



*Ga smaakvol de
feestdagen in!*

PRAKTISCHE INFO

Bestel je feestmaaltijd op tijd

Bestellingen kerstdagen:

Geef je bestellingen voor de kerstdagen door voor woensdag 18 december, 17.00u.

Bestellingen oudjaar:

Geef je bestellingen voor oudjaar door voor woensdag 25 december, 17.00u.



Aangepaste openingstijden

Om jullie feestmenu met de nodige zorg te bereiden, zijn onze openingstijden aangepast.

Maandag 23 december	8.30u – 12.30u	Bestellingen kunnen doorlopend tijdens deze openingsuren afgehaald worden.
Dinsdag 24 december	8.30u – 12.30u	Bestellingen kunnen doorlopend tijdens deze openingsuren afgehaald worden.
Woensdag 25 december	11.00u – 12.00u	Enkel geopend voor het afhalen van bestellingen.
Donderdag 26 december	11.00u – 12.00u	Enkel geopend voor het afhalen van bestellingen.
Maandag 30 december	8.30u – 12.30u	Bestellingen kunnen doorlopend tijdens deze openingsuren afgehaald worden.
Dinsdag 31 december	8.30u – 12.30u	Bestellingen kunnen doorlopend tijdens deze openingsuren afgehaald worden.
Woensdag 1 januari	Gesloten	

Voor het overige gelden onze normale openingstijden.

We verzoeken je vriendelijk om **bij het ophalen** van je bestelling **je klantenbon mee te brengen!**



“Maak je feestmenu compleet, bestel nu en geniet later!”



Hoe bestellen?

Plaats je bestelling online via detram.be/bestellen of scan onderstaande QR-code.

Enkel na onze bevestiging via e-mail is je bestelling in orde.



FEESTELIJKE VOORGERECHTEN

Aperitiefhapjes (per 4 stuks)

Bruschetta's	€ 10,40 / 4 st.
Mini pizza's	€ 5,70 / 4 st.
Worstenbroodjes	€ 3,90 / 4 st.
Mini aperitiefhapjes	
· Zalm	€ 4,80 / 4 st.
· Garnaal	€ 4,80 / 4 st.
· Kip	€ 4,80 / 4 st.
· Kaas	€ 4,40 / 4 st.
· Kaas & ham	€ 4,50 / 4 st.

WIJNTIP



PROSIT BIANCO · 13%

- Verdeca en Bianco d'Alessano.
- Fris en intens met aangename bloesemgeuren.
- Droog en specifieke levendigheid en lange afdronk.
- Als schuimwijn is het ideaal als aperitief, bij wit vlees, vis, pasta en lichte gerechten.

Apero deluxe

Apero 'De Tram' (2 pers.) <i>Divino, Duroc ham, Parmasalami, zwarte olijfjes</i>	€ 11,25 / st.
Divino (150g) <i>Holstein entrecote, bestrooid met verschillende kruiden en zeezout, 5 weken gerijpt</i>	€ 9,75 / st.
Gerookte zalm met ajuinsnipppers en citroenmayonaise (200g) Saltufo <i>Salami met truffel, gehuld in parmigiano reggiano (1 balletje fijngesneden)</i>	€ 12,90 / st. € 8,15 / st.
Grillworst nachocheese (te grillen in de oven)	€ 5,00 / st.
Bordje rosbief carpaccio 'to share'	€ 13,00 / st.

Koude voorgerechten

Carpaccio Royal <i>Fijn gesneden rundsvlees, truffelmayonaise, pijnboompitten, parmezaan en rucola.</i>	€ 10,10 / st.
Supplement divinokroketje (als extra afwerking voor je carpaccio)	€ 2,00 / st.
Vitello tonato <i>Traag gegaard kalfsvlees met een dressing van tonijn</i>	€ 11,65 / st.
Wildpaté met garnituren	€ 9,25 / st.
Tomaat rijkelijk gevuld met grijze Noordzeegarnalen	€ 9,95 / st.
Tartaar van gerookte zalm	€ 12,70 / st.

Warme voorgerechten

Koninginnenhapje (koekje inbegrepen)	€ 6,80 / pers.
Huisgemaakte kroketten met een fris slaatje	
· Trappistenkaaskroketten	€ 6,90 / 2 st.
· Garnaalkroketten	€ 11,65 / 2 st.
· Wildkroketten	€ 9,35 / 2 st.
· Seranohamkroketten	€ 7,20 / 2 st.
Sint-Jacobsschelp	€ 12,85 / st.

Culinaire feestsoepen

Tomatenroomsoep	€ 6,10 / l
Aspergeroomsoep	€ 6,35 / l
Boschampignonroomsoep	€ 7,60 / l
Traditionele bisque van kreeft	€ 14,20 / l
Verse soepballetjes (per potje van 150g)	€ 2,90 / st.



HEERLIJKE HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten (vanaf 2 pers.)

Varkenshaasje	€ 11,90 / pers.
Kalkoengebraad	€ 12,60 / pers.
Rosbief	€ 14,50 / pers.
Parelhoenfilet	€ 14,60 / pers.
Everzwijnfilet	€ 16,90 / pers.

Sauzen te kiezen uit:

• Peperroomsaus • champignonroomsaus • vleessaus • veenbessensaus • jagersaus • portosaus

Inbegrepen in de prijs / pers.

Visgerechten

Tongrolletjes in wittewijnsaus	€ 13,75 / pers.
Zalmfilet in bearnaise	€ 16,80 / pers.
Kabeljauwhaasje in mosterdsaus	€ 18,90 / pers.

Bereide gerechten

Wildstoverij	€ 31,90 / kg
Videe Kempische hoevekip	€ 22,05 / kg
• Supplement videekoekje	€ 1,10 / st.
Kalkoenstoverij	€ 21,99 / kg
Bourgondische stoverij	€ 27,05 / kg

Aardappelgarnituren

Aardappelkroketten	€ 3,40 / 10 st.
Amandelkroketten	€ 4,40 / 10 st.
Aardappelpuree (vanaf 2 pers.)	€ 5,10 / pers.
Knolselderpuree (vanaf 2 pers.)	€ 5,60 / pers.
Aardappelgratin (vanaf 2 pers.)	€ 6,15 / pers.

Bijgerechten

Appeltjes met veenbessen	€ 3,70 / st.
Gestoofde minipeertjes	€ 1,70 / st.



Groenteschotels

Warme groenteschotel op grootmoeders wijze.

Stel zelf samen welke groenten en hoeveelheden je wenst. **NIEUW**

- Gekarameliseerd witloof (per 2 st.)
- Boontjes omwikkeld in ons huisgemaakt gerookt spek (per 2 st.)
- Gestoofde worteltjes met een vleugje honing en tijm (vanaf 2 pers.)

Kan aanvullend besteld worden bij andere groenten en garnituren.

- Gemarineerde grilltomaatjes (vanaf 2 pers.)

Kan aanvullend besteld worden bij andere groenten en garnituren.

Koude groenteschotel (per pakket van 2 pers. te bestellen):

Tomaatjes - geraspte worteltjes - aardappelsalade - komkommer - pastasalade met hesp - Vlaamse groentesalade - rauwkostmix

Warme groenteschotel gourmet (per pakket van 2 pers. te bestellen):

Wok Oriental - boerewok - paprikamix - krieltjes - champignonmix - tomaatjes - uimix

Tevens apart verkrijgbaar: aardappelsalade en Kims pasta

WIJNTIP

NOTE DI LUNA • 13%



Fiano 100%.

Intens aroma, hints van tropisch fruit met een overwicht van bloemige nuances, citrusvruchten en honing in de afdrank.

Droog, fris, hartig met uitstekende aromatische persistentie.

Ideaal als aperitief, voorgerechten, zeevruchten, delicate voorgerechten, vis en kazen.



Koude sauzen

• Tartaar • cocktail • zigeuner • curry • look • bbq-saus

*Sausjes enkel verkrijgbaar per potje van 150gr.

€ 2,00 / potje

Warme sauzen

• Champignonsaus • pepersaus • jagersaus • vleessaus • portosaus • veenbessensaus • bearnaisesaus

*Sausjes enkel verkrijgbaar per potje van 250gr.

€ 3,75 / potje



Degustatiegourmet of steengrill (vanaf 2 pers.)

• Varkensfilet • kipfilet • runderfilet • kalfsfilet • snitsel • spekvinkje • lamskoteletje • chipolata • minisaté • hamburgertje

€ 13,80 / pers.

• Supplement visgourmet (vanaf 2 pers.): scampibrochette • zalm spiesje • kabeljauwspiesje

€ 6,50 / pers.

Kindergourmet

Kipfilet - hamburgertje - chipolata - minisaté

€ 7,20 / pers.

Fondue (vanaf 2 pers.)

Runderfilet - kalfsfilet - kipfilet - varkensfilet - spekvinkje - diverse soorten balletjes

€ 12,20 / pers.

Kinderfondue

Spekvinkje - kipfilet - diverse soorten balletjes

€ 6,00 / pers.

Extra balletjes en spekvinkjes (12 stuks)

€ 4,70 / st.

Vers wild en gevogelte

Everzwijnstooftvlees	€ 27,85 / kg
Everzwijnfilet	€ 40,85 / kg
Bosduif	€ 11,10 / st.
Kwartel	€ 5,60 / st.
Fazantfilet	€ 5,60 / st.
Fazant	€ 17,90 / st.
Parelhoen	€ 15,10 / st.
Parelhoenfilet	€ 6,15 / st.
Eendenborstfilet	€ 11,05 / st.
Hertenrugfilet	€ 72,05 / kg
Hertenstooftvlees	€ 30,40 / kg

WIJNTIP

AUSTRALE SALENTO IGP CHARDONNAY • 13,5%

Chardonnay 100%.

Delicaat, zacht boeket, met aroma's van exotisch fruit, honing, boter en kruidige hints van vanille.

Medium-body, droog en fluwelig, hartig met een elegante en aanhoudende afdrank.

Uitstekend bij hapjes, visgerechten, weekdieren, schaaldieren, wit vlees, vleeswaren en kaasschotels.



VERDECA • 12,5%

Verdeca.

Verrassend vanwege zijn elegante reukbereik met witte perzik, meidoorn en geroosterde amandel.

Fris, hartig en evenwichtig.

Ideaal als aperitief bij vis en lichte gerechten.



Vers vlees

Côte à l'os Holstein Maxburg	€ 42,99 / kg
Côte à l'os Belgisch Witblauw Zele	€ 40,00 / kg
Entrecote Holstein Maxburg	€ 47,90 / kg
Chateaubriand Belgisch Witblauw Zele	€ 31,99 / kg
Filet pur Belgisch Witblauw Zele	€ 49,99 / kg
Filet pur Holstein Maxburg	€ 58,10 / kg
Kalfsgebraad Belgisch Witblauw Zele	€ 37,80 / kg
Lamsfilet Ierland	€ 49,99 / kg
Lamskroon Ierland	€ 49,30 / kg
Varkensgebraad 'duroc de Kempen'	€ 17,40 / kg
Varkenshaasje 'duroc de Kempen'	€ 22,90 / kg
Varkenskotelet 'duroc de Kempen'	€ 16,99 / kg
Kalkoengebraad	€ 19,99 / kg

Ons vers vlees wordt door ons zorgvuldig geselecteerd bij onze leveranciers! Kwaliteit verzekerd!

Gevulde babykalkoen

Deze kalkoen wordt door ons ovenklaar gemaakt en is ruim voldoende voor 6 personen. € 75,00 / st.

De bijhorende warme saus kan je kiezen uit ons assortiment en is inbegrepen in de prijs.

Barbecue vlees

Ontdek onze diverse soorten barbecuevlees in onze webshop.



VERRUKKELIJKE NAGERECHTEN

Desserts

Zoete verleiders (4 mini dessertjes per persoon)
Chocomousse
Tiramisu met speculoos
Frambozentaartje met witte chocolade
Crème brûlée (thuis nog zelf af te branden)
Chocolade moelleux (thuis nog zelf af te bakken)



€ 11,25 / pers.
€ 3,50 / st.
€ 4,50 / st.
€ 4,50 / st.
€ 4,65 / st.
€ 2,90 / st.

KRUIDEN



Black Garlic Salt
90 gram • € 6,95

Ruik dit zout maar eens, je bent meteen verkocht! Goed op alles. Een alternatief voor je tafelsout. Kinderen zijn hier dol op!



African Rub
55 gram • € 6,95

Deze smaakvolle rub is een veelzijdige alleskunner met natuurlijke ingrediënten. Ideaal voor op steak, kip, spareribs en ook bij groenten.



Braai Salt
90 gram • € 6,95

Funky Ouma Braai & Cooking Salt is het perfecte BBQ-kruidentzout voor die heerlijke Zuid-Afrikaanse braaismaak. Voor grillen, marinieren en koken.



Chili Salt
90 gram • € 6,95

Dit is een veelzijdig peperzout dat voor, tijdens en na het koken kan worden gebruikt. Erg lekker bij kip, steak, pizza, tofu en groenten. En natuurlijk perfect in Bloody Mary!



Masseria Cesarina olijfolie
0,175 cl • € 6,00

De olijfolie van Masseria Cesarina is afkomstig uit het hartje van Puglia. Ze wordt gemaakt van olijven die geteeld worden zonder gewasbeschermingsmiddelen en met de hand zijn geoogst, om meteen daarna koud geperst en gefiltreerd te worden tot extra vergine olijfolie.

Je kan de olijfolie gebruiken om te bakken, op salades, in dressings of gewoon als dip.

SUSÙ SUSUMANIELLO IGP SALENTO • 13,5%

Susumaniello.

Intens, complex en fijn met sterke hints van rode bessen. Pittig en openhartig.

Vrij warm en vrij zacht. Het drukt een goede frisheid en tannines uit die typisch zijn voor Susumaniello, aangevuld met een lichte smaak. Evenwichtig en behoorlijk intens. Volhardend en fijn. Vol en bekoorlijk harmonieus.

Uitstekend bij rood vlees. Ideale partner voor middel- en hoogrijpe kazen.

CAMPO APPIO NEGROAMARO • 14%

100% Negroamaro.

Intens en aanhoudend aroma van rode bessen, jam, toasting en lichte tonen van zoethout.

Vol, uitstekende balans tussen de zachtheid en alcohol. Een robuuste wijn met zachte tannines die een grote persistentie en finesse versterken.

Uitstekend bij mediterrane en pittige keuken, vleeswaren, pastagerechten met saus, gebraad, wild en oude kazen.

WIJNTIP

DRANKEN

Witte wijn · rode wijn · cava · champagne.
Keuze uit ons assortiment in de winkel en in onze webshop.

Tip: laat je inspireren door de wijntips in deze feestfolder.

De lekkere Italiaanse wijnen en de Afrikaanse kruiden zijn te danken aan een fijne samenwerking met Steven & Fanny van Condimenti E VINO!



BORG

Tepanyaki plaat
Bak

€ 30,00 / st.

€ 7,00 / st.

CADEAUTIP

Nog op zoek naar een leuk cadeau? **NIEUW**
Wij voorzien originele cadeaupakketten in de winkel, gevuld met kwaliteitsvolle producten.

Ook onze cadeaubonnen zijn nog steeds verkrijgbaar voor een origineel cadeau.



Prettige
feestdagen
gewenst!