

ROBUUST

Traiteur



AFHAALTRAITEUR ROBUUST

Onze chefs werken uitsluitend met verse producten. Daarom vragen wij U om Uw bestelling uiterlijk 2 dagen voor afhaling/levering door te geven. Alle gerechten zullen reeds kant en klaar zijn. Koude gerechten worden volledig afgewerkt op het gepaste porselein. Warme gerechten dienen enkel nog opgewarmd te worden. Je ontvangt hiervoor de nodige instructies.

PLAATSEN VAN UW BESTELLING

U kan uw bestelling doorgeven: • Per mail: info@restaurantrobust.be • Telefonisch: 056 61 64 74 • Whatsapp bericht 0479 56 31 43

PICK-UP

• Pick Up is mogelijk in Restaurant Robuust, Wortegemseweg 115, 8790 Waregem • Delivery regio Waregem mogelijk op afspraak • Maandag - dinsdag - woensdag - donderdag - vrijdag - zaterdag - zondag

BETALING

• Bancontact • Overschrijving • Cash



TAPASPLANK (4 PERSONEN)

Saltufo, Picaloste, Coppa, Tapenade, Grissini, manchego, tête de Moine, Ibérico ham 24 MND gerijpt, koningsolijfjes, oude kaas blokjes, salami nootjes, wrap gerookte zalm-sour cream, scampi orientale

45 euro per plank (+waarborg 50 euro)

AMUSES KOUD

Carpaccio Dry-aged Rubia – bulghur – Gebrande rode puntpaprika	€ 4,00
Tartaar gravad lax – munt	€ 4,00
Tonijn mi cuit – kerrie gember – shiso purple	€ 4,00
Burrata – snoeptomaat – lavas	€ 4,00
Steak tartare – ponzu – koolrabi – pickels	€ 4,00
Scheermesje parelcouscous – chorizo	€ 4,00
Foie gras zoete witte wijn – cognac – peperkoek – amandel	€ 4,00
Ceviche van griet – bouillon van dashi (bouillon op te warmen)	€ 4,00
Carpaccio tomaat coeur de boeuf – feta – basil	€ 4,00

Hapjes vanaf 4 stuks per soort verkrijgbaar, waarborg voor het porselein wordt aangerekend

AMUSES WARM

Risotto met bospaddenstoelen – parmezaan	€ 5,00
Green egg kreeft – mango – dragon – gepofte quinoa	€ 6,00
Focaccia mozzarella – zongedroogde tomaat – parmaham – 4 stuks	€ 10,00
Gegrilde kingkrabpoot – platte peterselie – 10 stuks	€ 35,00
Loempia kip – citroengras (om te frituren) – 6 stuks	€ 9,00
Nobashigarnaal – chilidip (om te frituren) – 6 stuks	€ 10,00

Hapjes vanaf 4 stuks per soort verkrijgbaar of volgens aangegeven aantal

SOEP

Bisque van kreeft liter	€ 10,00
Soepje van butternut – kerrie liter	€ 5,00
Tom kha kai soep (thais kippensoepje) liter	€ 5,00
Aardappelsoep – gerookte paling – sour cream liter	€ 5,00

KROKET

Kalfszwezerik kroket – fris slaatje – verse tartaardip	€ 14,00 pp
Wild kroket – confijt veenbes – krokant slaatje – roodloof-rucola	€ 13,00 pp
Parelhoen-butternut kroket – krokant slaatje – roodloof-rucola – sausje mango	€ 12,50 pp

VEGGIE SCHOTEL (VANAF 2 PERSONEN)

Raviolini burrata – limoen	€ 12,50 pp
Insalata Caprese	€ 12,50 pp
Burrata – snoeptomaat – basil – snoeptomaat	€ 11,00 pp
Raviolini truffel – shi take bouillon - parmezaan	€ 14,00 pp

Waarborg voor het porselein wordt aangerekend

VISGERECHTEN (VANAF 2 PERSONEN)

	VG	HG
Grijze noordzeegarnaal – geplette aardappel – karnemelk – jus garnalenbisque	€ 16,00	-
Open ravioli van koolrabi - Sint-jakobsvrucht – prei – komkommer relish	€ 18,00	-
Zeebaars – risotto pijnboompit – portokaramel – structuren bloemkool – churros	€ 16,00	€ 20,00
Kabeljauw in 't groen – gerookte paling – mousseline – spitskool - erwt	€ 16,00	€ 20,00
Lasagne pladijs – jonge bladspinazie – bimi brocoli	€ 16,00	€ 20,00

VLEESGERECHTEN (VANAF 2 PERSONEN)

	VG	HG
Carpaccio Dry-aged Rubia – bulghur – gebrande rode puntpaprika	€ 16,00	-
Ossenstaart – Bouillon soja – pastinaak – eryngii– wintertruffel	€ 16,00	-
Kalfsoester – kruidencrumble – groentenragout – verse aardappelkroket	-	€ 24,00
Steak Rossini – creme knolselder – chips schorseneer – roodloof – kroket	-	€ 26,00
Lamskroon – tikka masala – structuren van wortel – gratin dauphinois	-	€ 26,00
Hertenkalf – rode kool – kweeper – truffelkroketjes	-	€ 26,00

MEMOIRES (VANAF 4 PERSONEN)

Vol-au-vent zwartpootkip – 'Robuust style' – kalfszwezerik – truffel – kroketjes	€ 22,00
Konijn op z'n vlaams – huisbereide compôte appel-vanille – verse aardappelkroketjes	€ 20,00
Bouillabaise – croûtons – rouille	€ 21,00
Visschelp gegratineerd (ideaal om één van bovenstaande gerechten vooraf te gaan)	€ 18,00

SHARING PLATES BUFFET

Assortiment koude gerechten gepresenteerd op porselein borden & schalen om te sharen.

Dry-aged Rubia Galega Carpaccio — taboulé

Tomaat — garnaal — nobashi

Poké bowl zalm — avocado

Salade van de chef

Cavaillon — Ibérico ham 24mnd gerijpt

Vitello Tonato kalfsonglet — appelkapper

Burrata — snoeptomaat — lavas

Basil — ciabatta



TOPPER !!!

40 euro per persoon (vanaf 4 personen) + 20 euro waarborg pp porselein

Perfecte side dishes om uw sharing plates buffet aan te vullen:

Plat Italianno — verse lintpasta — ratatouille — gehakt — mozzarella	€ 40,00
Plat kikkerbilen op Moeke's wijze — basilbread — 16 stuks	€ 29,00
Plat Poké bowl signature — tonijn — zalm — heilbot — advocado — rammenas — sushirijst	€ 60,00
Plat Ravioli — burrata — limone — sidedish slaatje vijg — granaatappel	€ 40,00
Plat zalmrokerij — 600 gr — basilbread — citroen — rode peper	€ 40,00

NOSTALGISCH BUFFET

Tomaat – grijze garnalen // Gepocheerde zalm // Scampi // Gerookte zalm // Gerookte heilbot // Eitje krab

Asperge-ham rolletjes // Cavaillon parmaham // kruidig gebakken kipfilet // Huisbereide paté – uienconfituur

Aardappelsalade // pastasalade // sausjes // brood

38 euro per persoon (vanaf 4 personen) + 20 euro waarborg pp porselein

DESSERT

Home made chocolademousse – aardbei	€ 7,00
Crème Catalana – blonde chocolade – rode vruchten – amandel	€ 8,00
Ijsgekoelde Sabayon – aardbei – munt	€ 7,00
Tiramisu van blonde chocolade – biscuit de roses	€ 8,00
Panna Cotta – gepocheerde rode vruchten	€ 7,00
The Lemoncake 'has fallen' gekonfijte citroen – merengue – crumble	€ 8,00
Moeulleux au chocolat	€ 8,00

Waarborg voor het porselein wordt aangerekend



ROBUUST
Restaurant

ROBUUST
Traiteur



ROBUUST
Take Away

WORTEGEMSEWEG 115 - 8790 WAREGEM
056 61 64 74

INFO@RESTAURANTROBUUST.BE
WWW.RESTAURANTROBUUST.BE