



Culinaire eindejaarsfolder 2016

Alle gerechten worden met verse producten in onze keuken vervaardigd, gelieve uw bestelling tijdig door te geven!
Kerstavond/kerstdag: voor 21/12 - Oudjaar/nieuwjaardag: voor 28/12

Afhalingen dienen te gebeuren: 24 en 31 december: tss 12h en 14h. 25 december en 1 januari tss. 10h en 11h

Koud vleesbuffet €20.00 p.p.

- Gekookte ham met asperges
- Gerookte ham met meloen
- Gebakken rosbief en varkensfilet
- Kalkoenfilet
- Gebakken kippenboutjes
- Tomaat gevuld met garnalen

Koud vis en vleesbuffet €24.00 p.p.

- Tomaat gevuld met garnalen
- Gepocheerde zalm
- Gerookte forelfilet
- Gebakken scampistaartjes
- Gekookte ham met asperges
- Gerookte ham met meloen
- Gebakken rosbief of varkensfilet
- Gebakken kippenboutjes

Koud visbuffet €27.00 p.p.

- Tomaat gevuld met garnalen
- Gepocheerde zalm
- Gerookte forelfilet
- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gebakken scampistaartjes

(Kan eveneens aangevuld worden met kreeft en/of oesters aan dagprijs)

De koude buffetten worden gepresenteerd met rauwe groenten en fruit, aardappelsalade, brood en 3 bijpassende koude sausen.

Eindejaarsmenu €40,00 p.p.

Degustatiehapjes (keuze uit 2 warme en 2 koude)

Romige waterkerssoep, gerookte paling

Scampi, zachte look en koningskruid

Parelhoen "Fine Champagne"

Trio van huisbereide chocolademousse



Aperitiefhapjes koud

- Cocktailtje van grijze garnalen € 2.00/stuk
Gerookte zalm, zure room en fijne kruiden € 1.90/stuk
Ganzenlever, vijgenkonfijt € 2.50/stuk
Carpaccio hert, rucola, Parmezaan en truffel € 2.00/stuk
Carpaccio st. Jakobsvrucht, truffelolie € 2.20/stuk
Franse oester "Fines Claire" € 2.20/stuk
-

Aperitiefhapjes warm

- Aardappeltje, grijze garnalen, bieslook € 2.20/stuk
Brushetta tomaat € 1.80/stuk
Artisanale loempia € 2.00/stuk
Mini quiche prei, zalm € 1.50/stuk
Kippenboutje, dipsausje € 1.00/stuk
Gegratineerde Franse oester "Fines Claire" € 2.70/stuk
-

Tapenadebord (4 personen)

- 3 verschillende huisbereide tapenades :
Zongedroogde tomaat / Olijven, basilicum / Tzatziki
Brushettakoekjes of grissinistokjes inbegrepen € 20.00/ bord voor 4 personen



Soepen

Kreeftenroomsoep € 10.00/ liter

Tomatenroomsoep € 4.00/ liter

Witlofroomsoep € 4.00/ liter

Romige waterkerssoep, gerookte paling € 4.50/ liter

Preisoep, grijze garnalen € 4.50/ liter

Koude voorgerechten

Ganzenleverterriner, vijg, gekonfijte ui, briochetoast € 16.50 p.p.

Rundscarpaccio, eendenlever, rucola en Parmezaan € 12.50 p.p.

Salade folle, grijze garnalen, zalm, ganzenlever, gerookte eendenborst € 13.50 p.p.

Graved lax, crème d'Isigny en dille € 12.50 p.p.

Carpaccio tonijn, gember en koriander €12.50 p.p.

Warme voorgerechten

Scampi, zachte look en koningskruid € 12.50 p.p.

Gegratineerde ½ kreeft "Thermidor" € dagprijs

St.-Jakobsvrucht, witlof € 16.00 p.p.

Gepocheerde tongfilets "Dugléré" € 14.50 p.p.

Kalfszwezerik, bospaddestoelen € 15.00 p.p.



Hoofdgerechten vlees

- Hertenkalfmedaillon "Grand Veneur" € 24.00 p.p.
Eendenborstfilet, sinaasappelsaus € 20.00 p.p.
Parelhoen "fine Champagne" € 19.00 p.p.
Kalkoenfiletgebraad, champignonsaus € 16.00 p.p.
Gepersilleerd lamskroontje, jus van tijm € 25.00 p.p.
-

Hoofdgerechten vis

- Gegrilde kreeft, basilicumbotersaus € dagprijs
Kabeljauw op vel, blanke botersaus € 20.00 p.p.
Hondshaai in 't groen € 15.00 p.p.
Op vel gebakken zalm, licht mosterdsausje € 16.00 p.p.
Gepocheerde tongfilets "Duglère" € 18.50 p.p.

Alle hoofdgerechten, zowel vlees als vis worden voorzien van bijpassende groentegarnituur en aardappelbereiding naar keuze. (gratin dauphinois, kroketten, frieten, pasta,...)

Nagerechten

- Dessertbord van het huis € 10.00 p.p.
Huisbereide crème brûlée € 6.00 p.p.
Trio huisbereide chocolademousse € 6.50 p.p.
Panna cotta, rode vruchten € 6.00 p.p.
Mini gebakjes (mooi assortiment gebak en fruit) € 1.90/ stuk