



Culinaire eindejaarsfolder 2017

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 €21.00 p.p.

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

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

Koud vis en vleesbuffet €25.00 p.p.

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

Koud visbuffet €28.00 p.p.

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

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

Eindejaarsmenu €42,50 p.p.

Degustatiehapjes (2 warme en 2 koude)

Knolseldervelouté, gerookte paling

Schartong, grijze garnalen, fijne groentjes

Kalkoensupreme met fijne kalfsvulling

Bavarois van witte chocolade, framboos, crumble van hazelnoot



Aperitiefhapjes koud

- Cocktailtje van grijze garnalen € 2.50/stuk
 - Verrine van gerookte zalm, zure room & fijne kruiden € 2.00/stuk
 - Ganzenlever, vijgenconfit € 3.00/stuk
 - Wrap van gravad lax & kruidenkaas € 2.00/stuk
 - Nacho, avocadocrème, camembert € 2.00/stuk
 - Franse oester "Fines Claire" € 2.50/stuk
-

Aperitiefhapjes warm

- Aardappeltje, grijze garnalen, bieslook € 2.80/stuk
 - Croque van brioche & geitenkaas, vijgencompote € 2.00/stuk
 - Frittata, krab, broccoli € 1.80/stuk
 - Quiche "Lorraine" € 1.80/stuk
 - Kippenboutje, dipsaus € 1.20/stuk
 - Gegratineerde Franse oester "Fines Claire" € 3.00/stuk
-

Tapenadebord (4 personen)

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



Soepen

Kreeftenroomsoep € 12.00/ liter

Tomatenroomsoep € 5.00/ liter

Witlofroomsoep € 5.00/ liter

Broccolisoepp, korstjes & spek € 5.50/ liter

Knolseldervelouté,gerookte paling € 6.00/ liter

Koude voorgerechten

Ganzenleverterrine, mango marmelade, brioche € 17.00 p.p.

Carpaccio van hert, truffelvinaigrette, crème van bieslook € 15.00 p.p.

Salade folle, grijze garnalen,zalm, ganzenlever, Pata Negra € 19.00 p.p.

Gravad lax, crème d'Isigny & dille € 15.00 p.p.

Carpaccio van St.-Jakobsvrucht, sojavinaigrette, gerookte paling & groene kruiden € 16.00 p.p.

Warme voorgerechten

Scampi "Diabolique" € 14.00 p.p.

Gegratineerde 1/2 kreeft, jonge spinazie & bospaddestoelen € dagprijs

St.-Jakobsvrucht, witlof € 18.00 p.p.

Schartong,grijze garnalen, fijne groentjes € 16.00 p.p.

Kalfszwezerik, bospaddestoelen € 17.00 p.p.



Hoofdgerechten vlees

Hertenkalfmedaillon "Grand Veneur" € 26.00 p.p.

Kalfshaasje, boschampignonsaus € 24.00 p.p.

Fazant "Fine Champagne" € 22.00 p.p.

Kalkoensupreme, fijne kalfsvulling € 19.00 p.p.

Pluma Iberico, truffelhoning € 24.00 p.p.

Hoofdgerechten vis

Gegrilde kreeft, basilicumbotersaus € dagprijs

Kabeljauw op vel, jus van schaaldieren € 24.00 p.p.

Paling in 't groen € 28.00 p.p.

Zalm op vel, licht mosterdsausje € 19.00 p.p.

Schartong, grijze garnalen, saffraansausje € 22.00 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 € 11.00 p.p.

Huisbereide crème brûlée € 6.00 p.p.

Trio huisbereide chocolademousse € 6.50 p.p.

Bavarois van witte chocolade, framboos, crumble van hazelnoot € 6.50 p.p.

Soesjes met banketbakkersroom, chocoladesaus € 5.00 p.p.

Mini gebakjes (mooi assortiment gebak & fruit) € 2.00/st