

Feestmenu's 2022

Met trots stellen wij u onze feestmenu's voor.
Ieder jaar met super gerechten om uw feestdagen tot een gastronomisch hoogtepunt te brengen.

Om een vlotte werking te garanderen vragen wij u om **tijdig** te bestellen.
Voor Kerstmis tot en met dinsdag 20/12 - Nieuwjaar tot en met dinsdag 27/12.

Om wachttijden te beperken tijdens de afhaling vragen wij u **om uw bestelling vooraf te betalen.**

MENU 1 € 34

1. Warme zakouski's – ovenklaar (4 p.p.)
2. Velouté van butternut en tomaat – gebakken chorizo
3. Artisanale kaas- en garnaalkroket – garnituur
4. Haasje van kalkoen – veenbessensaus – wintergroenten – kroketten

MENU 2 € 38.50

1. Warme zakouski's – ovenklaar (4 p.p.)
2. Aspergesoep – bieslook – croutons – grijze garnaaltjes
3. Scampi diabolique – linguine
4. Op vel gebakken fazant – "Fine Champagne"

MENU 3 € 41.50

1. Warme zakouski's – ovenklaar (4 p.p.)
2. Witlofsoep – spekcrumble – parmezaanschilfers
3. Tongrolletjes – kreeftensaus **OF** witte wijnsaus
4. Filet van hert – "Grand veneur" **OF** duo van zeetong & zalm- kreeftensaus

KINDER- MENU € 12.00

1. Tomatensoep met balletjes
2. Vol-au-vent **OF** balletjes in tomatensaus met 4 kroketten **OF** puree
3. Chocolademousse

FOOD SHARING

Gezellig samen tafelen - Heerlijke gerechtjes delen met elkaar

TAPASSCHOTEL

Keurig afgewerkte tapasschotel met verfijnde Spaanse specialiteiten. Vanaf 2p.

Chorizo – coppa – saltufo – feta – €14.50 p.p.
manchego – serrano – olijven –
gedroogde tomaatjes – pasta –
ansjovis – geitenkaasje – gevulde paprika - ...

CHARCUTERIESCHOTEL

Een smakelijke waaier van fijne vleeswaren en salades met seizoensgebonden producten. Vanaf 2p.

Met mini broodjes & boter € 14.50 p.p.
Met mini broodjes, boter & groenten € 18.00 p.p.

BREUGELSCHOTEL

Een heerlijk assortiment van huisbereide specialiteiten zoals pensen, balletjes met krieken, geperste kop, rauwe ham, paté, droge worst, gebakken spek... Vanaf 2p.

Met mini broodjes & boter € 13.00 p.p.
Met mini broodjes, boter & groenten € 16.50 p.p.

KAASSCHOTEL

Onze kaasschotel wordt samengesteld uit een assortiment rijpe en fijne kazen, rijkelijk afgewerkt met fruit, noten en ambachtelijke confituur.

Als hoofdgerecht (+/- 300 gr. p.p.) € 16.00 p.p.
Met mini broodjes & boter € 17.50 p.p.

Als dessert (+/- 200 gr. p.p.) € 12.00 p.p.
Met mini broodjes & boter € 13.50 p.p.

OP BESTELLING

- Ree – hert – everzwijn – eendenborstfilet - ...
- Belgische kalkoen- of filet
- Opgepulde kalkoen, ovenklaar, vanaf 8 p. - € 15.50/kg
- Verse aardappelpuree

WINKELASSORTIMENT

- Ovenhapjes (vlees en vis)
- Voorgebakken kippenboutjes
- Mini kaas- en garnaalkroketjes
- Huisgemaakte wildpatés met aangepaste konfijten
- Verse feestsoepen

WARME VOORGERECHTEN

Met broodje - prijs per persoon

- | | |
|--|---------|
| 1. Krokette van fazant & everzwijn – garnituur | € 12.50 |
| 2. Ambachtelijke kaas- & garnaalkrokete – garnituur | € 13.50 |
| 3. Scampi diabolique – linguine | € 15.50 |
| 4. Tongrolletjes in kreeftensaus – fijne groentjes | € 16.50 |
| 5. Tongrolletjes in witte wijnsaus – fijne groentjes | € 16.50 |

SOEPEN

1/2 liter p.p. met broodje - prijs per persoon

- | | |
|---|--------|
| 1. Velouté van butternut & tomaat – gebakken chorizo | € 3.90 |
| 2. Witte aspergesoep – bieslook – croutons – grijze garnaaltjes | € 4.50 |
| 3. Velouté van pastinaak & prei – geroosterde ham & bieslook | € 4.50 |
| 4. Witloofsoep – spekcrumble – parmezaanschilders | € 4.50 |
| 5. Bisque van kreeft – garnituur | € 6.50 |

HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met aangepaste groenten en 6 kroketten per persoon - prijs per persoon

- | | |
|--|---------|
| 1. Haasje van kalkoen – veenbessensaus | € 16.50 |
| 2. Haasje van varken – Tierenteyn mosterd | € 17.50 |
| 3. Op vel gebakken fazantenfilet – “Fine Champagne” | € 18.50 |
| 4. Filet van hert – “Grand veneur” | € 20.50 |
| 5. Duo van zeetong & zalm – kreeftensaus – knolselderpuree | € 20.50 |

FONDUESCHOTELS

- Rundsvlees
- Kipfilet
- Varkenshaasje
- Kalkoenfilet
- Mix van gepaneerde balletjes

400 gr. vlees p.p. / € 10.50 p.p.

+ € 5 waarborg per schotel

RACLETTESCHOTELS

Assortiment van Zwitserse en Franse smeltkazen –
augurk – ui – aardappel in de schil

250 gr. kaas p.p. / € 13.00 p.p.

Aangevuld met gedroogde vleeswaren en
stokbrood: + € 8.00 p.p.

GOURMETSCHOTELS

- Rundsvlees
- Kipfilet
- Varkenshaasje
- Brochette
- Chipolata
- Lamskotelet
- Kaasburger

1/2 kg vlees p.p. / € 12.00 p.p.

+ € 5 waarborg per schotel

GROENTEN

- Aardappelsla
- Gemengde sla
- Geraspte wortelen
- Kerstomaatjes
- Komkommer

€ 3.50 p.p.

HUISBEREIDE SAUZEN

WARM € 3.00 p.p. (200ml)

- Peper
- Champignon
- Béarnaise
- Provençale

KOUD € 2.00 p.p. (150ml)

- Mayonaise
- Andalouse
- Ketchup
- Tartaar

*Zalig kerstfeest
&
gelukkig Nieuwjaar*