

Afhaallijst eindejaarsfeesten 2024

Bestellingen graag ten laatste op 19/12 voor Kerstavond/Kerstdag – en ten laatste op 26/12 voor Oudjaar/Nieuwjaar.

Menu 1 : 3 broodjes inbegrepen € 50

Grijze garnalensoep

Everzwijnhaasje

of

Filet van fazant opgevuld - spek - appel

of

kabeljauwhaasje

wintergroentjes

gratin aardappel

of

duchesse aardappel

of

polentakroketjes

duo van chocolademousse

of

vanille roomijstaartje

of

trio van Sorbet

of

trio van kaas en toast

Menu 2 = menu 1 + 1 extra voorgerecht € 65

Terinne van ganzenlever - confit van ui - brioche

of

St. jacobsnootjes - citroenboter - bloemkool - hazelnoot

Menu 3 = menu 1 + 2 extra voorgerechten € 75

Terinne van ganzenlever - confit van ui - brioche

en

St. jacobsnootjes - citroenboter - bloemkool - hazelnoot

Aperitiefhapjes:

Assortiment huisgebakken toastjes (5 stuks) € 15
(kwartelei, gerookte zalm, serranoham, ganzenlever, grijze garnaal)

Voorgerechten:

Terrine van ganzenlever - brioche - confit van ui € 22
Rundscarpaccio - tapenade - zachte paprika - Parmezaan (+ € 10 waarborg/bord) € 20
Gemarineerde zalm - champagnedressing - Mozzarella (+ € 10 waarborg/bord) € 20
Grijze garnaalsoep € 10
St- Jacobsnoot - limoenboter - bloemkool - hazelnoot € 22
Half kreeftje in de oven, tuinkruidenlookboter € 30

Hoofdgerechten:

Gegrilde kreeft in de oven, tuinkruidenlookboter € 55
Stoofpotje van zeepaling, fijne groentjes, grijze garnaal, krielaardappeltjes € 28
Kabeljauwhaasje - wintergroentjes - Duchesse aardappel of gratin Dauphinois of polentakroketjes € 28
Everzwijnhaasje - wintergroentjes - Duchesse aardappel of gratin Dauphinois of polentakroketjes € 28
Stoofpotje van everzwijn met z'n wildgarnituur met krielaardappeltjes € 28
Filet van fazant opgevuld- spek - appel - Polentakroketjes of Duchesse aardappel of gratin Dauphinois € 28

Dessert:

Trio van kaas, noten-rozijnen toast € 10
Trio van huisgemaakte sorbet € 10
Vanilleroomijstaartje met rode vruchtensaus € 10
Duo van chocolademousse € 10
Trio van roomijs € 12