

Kerstavond traiteur 2017

KERSTAVOND AFHAALMENU 2017 aan € 65,00 pp

Feestelijk taartje van gemarineerde zalm, mousse van paling, marinade van groenten, fijne schijfjes st-jacobsvrucht met een sausje van mierikswortel en zure room.

Pompoensoep met kruidige croutons en gedroogde spekjes

Kabeljauw met crème van aardpeer, duxelle van champignons, fijne groentjes en een sausje van groene kruiden

Estouffade van kalkoen met kerstgarnituur

Citroenrollade of ijsstronk (gelieve uw keuze mee te delen)

Bijhorende wijnen:

Touraine Sauvignon blanc 'L'arpent des Vaudons' J.-Fr. Mérieau 2016 - € 8,00/fles

Côtes de Blaye 'Cuvée Prestige' graves d'Ardonneau 2015 - € 10,00/fles

HAPJES/st W=warm, K=koud

<i>Belgische kaviaar + toast - per 125 gram voor 4p (K)</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Drie soorten dips (broccoli-salie/baba ganouche/wortel-curry) met huisgemaakte pizza-krokantjes (om te delen) (K)</i>	<i>€ 12,00(per 2p)</i>
<i>Weckpotje met huisgemaakte ganzenlever en toastje (+8 p) (K)</i>	<i>€ 25,00/pot</i>
<i>Mousse van kippenlever met gemarineerde bloenkool & oude kaas (K)</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Gelei van erwt met kreeft, rode ui, zee kraal en wasabi-majonaise (K)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Kroketje van rilette van eend met een curry-dipje (W)</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Gegratineerde oester (W)</i>	<i>€ 5,00/st.</i>
<i>Eierdopje met langoustinestaartje en witte wijn saus (W)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Mini consommé en croûte (W)</i>	<i>€ 2,50</i>

KOUDE VOORGERECHTEN/pp

<i>Taartje van gerookte paling, gele biet, quinoa, zure room en foreleitjes</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Reeds op bord gedresseerde carpaccio van zeebaars</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Oesters "Gillardeau" - 6 stuks (best kwaliteit)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Kreeft Belle vue 'classic'</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Taartje van gemarineerde zalm, mousse van paling, marinade van groenten, sint-jacobsvrucht & sausje van mierikswortel</i>	<i>€ 18,00</i>



Kerstavond traiteur 2017

ZEEVRUCHTENSCHOTEL/pp

½ kreeft pp, langoustines, scampi's, oesters, handgepelde garnalen, ... € 45,00

SOEPEN/pp

Pompoensoep met kruidige croutons en gedroogde spekjes € 8,00
Bisque van kreeft €12,00

WARME VISGERECHTEN (Tussengerechten)/pp

Kreeft Lozen Boer € 28,00
Kabeljauw met crème van aardpeer, duxelle van champignons en sausje van groene kruiden € 20,00
Pakketje van dorade & "pied de porc" € 20,00
Op zijn vel gebakken zalm, filodeegje met zeevruchten & groenten € 25,00

WARME VLEESGERECHTEN/pp

Jonge eend € 22,00
Estouffade van kalkoen € 22,00
Gevulde kwartel € 24,00
Filet van jong hert € 23,00
Kalfsfilet € 23,00

Alle hoofdgerechten zijn voorzien van seizoen groenten, warm fruit, kroketjes & saus

DESSERTS/pp

IJsstronk € 12,00
Citroenrollade (biscuit met citroenmousse) € 9,00

SORBET/I

Braambessensorbet € 14,00/I
Kersensorbet € 14,00/I

Opm: Alle prijzen zijn berekend voor één persoon, tenzij anders is aangegeven.

*Ook mogelijkheid tot aankoop van aangepaste wijnen & champagnes bij de gerechten of het menu.
Gelieve uw bestelling op **KERSTAVOND TUSSEN 15.00U EN 17.00U** af te halen.
Wij vragen een borg van € 25,00 voor het gebruiken van materiaal.*