

De feestdagen bij u thuis met De Lozen Boer

OUDEJAAR 2023



de lozen boer

RESTAURANT-EVENTLOCATIE
LOGIES-WIJNEN

MENU OUDEJAAR 2023

€ 90,00/persoon

Carpaccio van langoustines en zeebaars met coquille,
rode ui tombé au vin blanc, chioggiabiet en koolrabi

-

1/2 kreeft Lozen Boer

-

Griet onder kruidenkorst gevuld met mousse van zalm en spinazie

-

Coquelet à l'estragon, winterse garnituren en kroketjes

-

Appel-perencrumble, karamelsausje en ijs van praliné met calvados

Wijntips

CHAMPAGNE

Champagne Marin-Lasnier | € 26,00

WITTE WIJN

Alsace Riesling 'Rosenberg' Domaine Barmès-Buecher 2021 | € 18,90 euro

Viré-Clessé 'Quintaine' Guillemot-Michel 2020 | € 29,95 euro

of magnum 2018 | € 59,90

RODE WIJN

Lalande-de-Pomerol Château Les Hauts-Conseillants 2015 | € 24,65 euro

K O U D E H A P J E S

Oesters “Gillardeau” M4 € 4,50/st

Geitenkaasje met esdoornsiroop € 4,00/st

Variatie van gebrande en op paddouckhout gerookte zalm, frisse garnituren € 6/st

Tartaar van kalfsfilet met koolrabi, mosterdzaad en dragonolie € 7,00/st

Carpaccio van sint-jacobsvrucht in zijn schelp gepresenteerd € 15,00/st

W A R M E H A P J E S

Gegratineerde zeevruchtjes € 7,50/st

Saucisson de Lyon, vitelotte-aardappel & vinaigrette € 5,50/st

Langoustine onder bladerdeeg € 7,50/st

K O U D E V O O R G E R E C H T E N

Oesters “Gillardeau” M4 € 4,50/st

½ kreeft Belle Vue (350 à 400 gr) € 34,00/p

Terrine van ganzenlever, kweepeergelei van tante Elise & zoetzure texturen € 26,00/p

Zeevruchtentartaar met gemarineerde sint-jacobsvrucht & frisse toetsen € 25,00/p

Z E E V R U C H T E N S C H O T E L

Rijkelijke zeevruchtenschotel met o.a. ½ kreeft € 85,00/p

S O E P E N

Consommé van fazant € 18,00/liter

Bisque de homard € 20,00/liter

Vélouté van Mechelse koekoek met girolles € 18/liter

WARME VOORGERECHTEN OF TUSSENGERECHTEN

Schelpje gevuld met zeevruchten & vis (om te gratineren) € 23,00/p
1/2 kreeft "Lozen Boer" (350 à 400 gram per portie) € 36,00/p
Tongreepjes, gevuld met duxelle van champignons en pied de porc 30,00/p

HOOFDGERECHTEN

Estouffade van kalkoen € 26,00/p
Parelhoen met farce van eekhoorntjesbrood € 26,00/p
Hertenfilet uit de Pyreneeën € 30,00/p

*Gelieve u te beperken tot één hoofdgerecht per compagnie
Alle hoofdgerechten zijn voorzien van garnituur, kroketjes & saus*

DESSERT

Ijsbûche (min 2 personen) € 15,00/p

BROOD

Brood & kruidenboter € 12,00 /brood

Afhaal praktisch

Afhaal op 31 december 2023 tussen 14.30u en 17.30u.

Bestellen is mogelijk tot dinsdag 26 december 22.00u.

Bestellen via onze website: www.delozenboer.be/take-away

Betaling ter plaatse.

Alle prijzen zijn voor één persoon en inc. btw, tenzij anders aangegeven.

Wij vragen een borg van € 40,00 voor het gebruiken van materiaal.

Teruggave materiaal op zaterdag 06/01 tussen 9.00u & 16.00u.