De feestdagen bij u thuis met De Lozen Boer

KERST 2026



de lozen boer

RESTAURANT-EVENTLOCATIE
LOGIES-WIJNEN

Lozen Boer 3-5 9080 Lochristi | 09 355 54 91 | info@delozenboer.be | www.lozenboer.be

KERSTMENU 2026

€90,00 per persoon

Cocktail van Noordzeegarnalen, krab en roosje van gerookte zalm

–

Witloofroomsoep geparfumeerd met venkel, pancetta en kruidenkaas

–

Snoekbaars uit de Loire, kruidige scampi, girolles en witte wijnsaus

–

Estouffade van kalkoen met winterse garnituren

–

IJsbûche

Wijntip

CHAMPAGNE
Champagne Marin-Lasnier
€27,00 per fles

WITTE WIJN BIJ HET KOUD VOORGERECHT
Touraine Sauvignon 'Cœur de Roche', Jean-François Mérieau
Domaine des Bois Vaudons 2022 | €15,50 per fles

WITTE WIJN BIJ HET WARM VOORGERECHT
Viré-Clessé ' Retour à la terre' , Guillemot-Michel
Domaine de Quintaine 2024 | €40,50 per fles

RODE WIJN BIJ HET HOOFDGERECHT
Pernand-Vergelesses Les Pins, Mark Haisma 2021
€42,65 per fles

KOUDE HAPJES

Oesters “Gillardeau” M4 aan €6,00 per stuk.
Terrine van ganzenlever met uienconfituur & briochebrood aan €8,50 per stuk.
Mousse van gevogelte, hazelnoot & bloemkool aan €5,00 per stuk.
Brioche met gerookte palingsnippers, mierikswortel, komkommer & appel aan €7,50 per stuk.
Carpaccio van coquille in een schelpje met fijne versiering aan €10,00 per stuk.

Kaviaar (30 gram), toastjes & zure room aan €65,00.

WARME HAPJES

Gegratineerde mosseltjes & krab aan €7,50 per stuk.
Langoustinestaartje onder een hoedje van bladerdeeg aan €11,50 per stuk.
Gegratineerde oester aan €8,50 per stuk.
Quiche van krab & gerookte zalm aan €6,00 per stuk.
Vegetarische quiche (wintergroenten) aan €5,00 per stuk.
Krokante kalfszwezerik met notenpanade (te frituren) aan €8,00 per stuk.
Boudin blanc en noir met gekaramelliseerde appeltjes aan €5,50 per stuk.

KOUDE VOORGERECHTEN

Paté van wilde eend aan €18,00 per persoon.
½ **Bretoense** kreeft Belle Vue (400 gram) aan €55,00 per persoon.
Tartaar van zalm, crème van avocado, mierikswortel & fijne groenten aan €30,00 per persoon.
Terrine van ganzenlever, kweepeergelei van tante Elise & zoetzure texturen aan €28,00 per persoon.

ZEEVRUCHTENSCHOTEL

Zeevruchtenschotel Royal met o.a. ½ **Canadese** kreeft aan €95,00 per persoon.
(kan ook met Bretoense kreeft)

SOEPEN

Consommé van fazant aan €20,00 per liter.
Bisque de homard aan €20,00 per liter.
Witloofroomsoep geparfumeerd met venkel, pancetta en kruidenkaas aan €18,00 per liter.

WARME VOORGERECHTEN OF TUSSENGERECHTEN

Schelpje gevuld met gegratineerde vis & zeevruchten aan €25,00 per stuk.
½ **Bretoense** kreeft “Lozen Boer” (**400** gram) aan €60,00 per persoon.
½ **Bretoense** kreeft “Thermidor” (**400** gram) aan €60,00 per persoon.
Buideltje van tong onder een kruidenkorst aan €34,00 per persoon.
Pakketje van dorade aan €30,00 per persoon.

EXCLUSIEVE LANGOUSTE ROYALE BRETONNE

(± 1,2kg, warm met kruiden) aan €240,00 per stuk.

HOOFDGERECHTEN

Estouffade van kalkoen aan €30,00 per persoon.
Gevulde kwartel met farce van druifjes & ganzenlever aan €30,00 per persoon.
Jong hert uit de Pyreneeën aan €36,00 per persoon.
Magret de canard, sauce à l’orange aan €30,00 per persoon.

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

DESSERT

IJsbûche (min 2 personen) aan €16,00 per persoon.

BROOD

Brood & kruidenboter €13,00 per brood.

Afhaal praktisch

Afhaal op 24 december 2026 tussen 14.30u & 17.00u.
Bestellen is mogelijk tot zaterdag 19 december 2026 om 22.00u.
Bestellen kan enkel telefonisch (+32 9 355 54 91)
of per e-mail (info@delozenboer.be). Betaling ter plaatse.
Alle prijzen zijn voor één persoon, tenzij anders aangegeven.
Wij vragen een borg van € 50,00 voor het gebruiken van materiaal.
Teruggave materiaal op zaterdag 26 december 2026 tussen 09u00 & 13u00.