



KERST 2017

## FIJNPROEVEERMENU

TRIO VAN DEGUSTATIEGERECHTJES

•

IN GIN GEMARINEERDE ZALM - HANDGEPELDE GRIJZE GARNALEN  
MIERIKSWORTELCRÈME (\*)

*of*

FOIE DE CANARD - ACHELSE BLAUWE  
CRUMBLE VAN GEROOSTERDE WALNOOT - CONFERENCE PEER (\*)

*of*

GEGRATINEERDE CANADESE KREEFT (*warm*)  
(1/2 600GR) (\*\*)

•

SOEPJE VAN GARNALEN - VENKEL - CURRY

•

CARRILADAS IBERICO BELLOTA

*of*

GRIETFILET - LIMOENSAUS  
SALSA VAN COURGETTE EN GELE WORTEL

•

PANNA COTTA MET BOURBONVANILLE  
MANGO - MUNT

MENU (\*) €48,50

MENU (\*\*) €53,50

## MENU RELAX

TRIO VAN DEGUSTATIEGERECHTJES

### 3 VOORGERECHTJES

IN GIN GEMARINEERDE ZALM - HANDGEPELDE GRIJZE GARNALEN  
MIERIKSWORTELCRÈME



FOIE DE CANARD - ACHELSE BLAUWE  
CRUMBLE VAN GEROOSTERDE WALNOOT - CONFERENCE PEER



SOEPJE VAN GARNALEN - VENKEL - CURRY

### HOOFDGERECHT

GRIETFILET - LIMOENSAUS  
SALSA VAN COURGETTE EN GELE WORTEL

### DESSERT

PANNA COTTA MET BOURBONVANILLE  
MANGO - MUNT

MENU €46,50

## FEESTMENU

### TRIO VAN DEGUSTATIEGERECHTJES

•

GRIETFILET - LIMOENSAUS  
SALSA VAN COURGETTE EN GELE WORTEL

•

OPGEVULDE PARELHOENFILET  
GEVOGELTEJUS - WINTERGARNITUUR

•

PANNA COTTA MET BOURBONVANILLE  
MANGO - MUNT

MENU € 43,50

---

### HAPJES

#### TRIO VAN DEGUSTATIEGERECHTJES

€ 8,25

Lomo Iberico met truffelmarinade (koud)  
Grijze garnalen met basilicum en crème van avocado (koud)  
Tongscharfilet met saus van groene kruiden en crumble (warm)

#### ZEEUWSE OESTERS "CREUSEN 3" GEOPEND

€ 1,75 /st

## KOUDE VOORGERECHTEN

In gin gemarineerde zalm - handgepelde grijze garnalen - mierikswortelcrème	€ 14,50
Foie de canard - Achelse Blauwe - crumble van geroosterde walnoot - Conference peer	€ 17,50
Salade van kreeft met verse krab en mango	€ 19,50

## SOEPEN

Gevogeldteconsommé	€ 4,75
Wortel-pastinaak met kruidenolie	€ 3,50
Soepje van garnalen - venkel - curry	€ 4,75

## WARME VOORGERECHTEN

Grietfilet - limoensaus - salsa van courgette en gele wortel	€ 15,75
Kreeft (½ 600g) Thermidor gegratineerde Canadese kreeft à la nage waterzooi van kreeft	€ 19,50

*Alle warme voorgerechten kunnen als hoofdgerecht verkregen worden mits een supplement van € 6.50 (hele kreeft = dagprijs)*

## HOOFDGERECHTEN

Hertenkroon - saus Grand Veneur	€ 24,50
Fazant Fine Champagne	€ 18,50
Kalfsfilet gegrild en met salie gemarineerd - saus moutarde de meaux	€ 16,50
Carriladas Iberico bellota	€ 16,90
Opgevulde parelhoenfilet - gevogeltejus	€ 16,50

*Alle gerechten worden vergezeld van een winterse groentengarnituur en kruidige krieltjes, kroketten of gratinaardappelen naar keuze.*

*Alle warme voorgerechten kunnen als hoofdgerecht verkregen worden mits een supplement van € 6.50 (hele kreeft = dagprijs)*

---

## NAGERECHT

Panna cotta met bourbonvanille - mango - munt	€ 6,50
---	--------

## KOUDE BUFFETTEN

### VOOR DE LIEFHEBBERS

Tomaat met grijze garnalen en zuiderse vissalade  
Gepocheerde zalm met gerookte zalm en heilbot  
Meloen met ham, coppa en fijne hamsalade  
Aardappelsalade, rijstsalade en pastasalade  
Assortiment koude groenten  
Stokbrood en 3 koude sausen € 19,50

### EINDEJAARSBUFFET

Kort gebakken en met limoen gemarineerde zalm  
Scampi met tabouleh en fijne groentjes  
Rundstartaar met Parmezaanse kaas en rucola  
Tomaat met grijze garnalen en zuiderse vissalade  
Meloen met ham, coppa en fijne hamsalade  
Aardappelsalade, rijstsalade en pastasalade  
Assortiment koude groenten  
Stokbrood en 3 koude sausen € 23,50

### WARM EN KOUD BUFFET

Tomaat met grijze garnalen en zuiderse vissalade  
Gepocheerde zalm en gerookte zalm  
Meloen met ham, coppa en fijne hamsalade  
Quiche met geitenkaas en zongedroogde tomaat  
Scampi met tuinkruiden  
Soep van wortel - pastinaak met kruidenolie  
Aardappelsalade, rijstsalade en pastasalade  
Assortiment koude groenten  
Stokbrood en 3 koude sausen € 26,50

### FEESTELIJK VIS- EN SCHAALDIERENBUFFET

Halve kreeft (½ 650g)  
Langoustine à la nage, drie oesters  
Kort gebakken en met limoen gemarineerde zalm  
Scampi met tabouleh en fijne groentjes  
Tomaat met grijze garnalen en zuiderse vissalade  
Salade van verse krab  
Aardappelsalade, rijstsalade en pastasalade  
Assortiment koude groenten  
Stokbrood en 3 koude sausen € 39,50

*Buffetten worden bereid vanaf 10 personen*

## PRAKTISCH

Alle gerechten zijn te verkrijgen zowel op **kerstavond en kerstdag**.

Uw bestelling graag doorgeven vóór 15 december.

Voor uw bestelling kunt u bij ons langskomen, mailen of telefoneren.

Uw bestelling per mail wordt steeds door ons bevestigd.

Om u tijdens de feestdagen vlot te kunnen bedienen, wordt uw bestelling verrekend bij reservatie. Per bestelling wordt een borg van 25 euro gerekend voor het serviesgoed.

De betaling geldt als reservatie. Dit kan op rekeningnr. BE30 363 592 0851 11 of contant.

## AFHALING

Afhaling via de Veldstraat (juist om de hoek van de Baronielaan)

Kerstavond afhaling tussen 16.00 u en 17.30 u.

Kerstdag afhaling tussen 10 u en 11 u

*Terugbrengen leeggoed woensdag 27 december tussen 16 u en 18u.*

*Wij zijn gesloten op oudejaar en nieuwjaarsdag.*