

Eindejaarfolder 2018

Aperitiefhapjes

Mini Quiche Lorraine (prei & spek)	0.95 €
Gemarineerde kippenboutjes	0,95 €
Croque met brie, tapenade van tomaat en kruidenspek	0.95 €
Mini-bavaroistaartje van gerookte zalm, kreeft of paling	1,65 €
Assortiment porseleinen potjes en degustatielepels(koud en/of warm)	1,65 €
Oester met spinazie en champagnesaus	2.20 €
Oester natuur	1.10 €

Soepen

Pompoensoepje met gegrild buikspek en mascarponerroom	3.50 € pp
Soepje bosschampignons, parmaham en oesterzwammen	3.75 € pp
Witlofvélouté met Brugse zot, toast met gorgonzola	4.50 € pp
Bretoens vissoepje, brick met krab, groentjes en fijne kruiden	6.50 € pp

Koude voorgerechten

Gemarineerde zalm, venkel, komkommer, radijs, zachte geitenkaas en quinoa	12.50 €pp
Bresaola met pastinaak, peer, Luikse stroop en parmesan	12.50 € pp
Salade gerookte eendenborst, fazantenpastei, ganzenlever crème, sinaasappel en peperkoek	13.50 € pp
Tartaar van zeebaars, carpaccio van tomaat, mascarpone en fijne kruiden	14.50 € pp
½ Kreeft op z'n mooist	19.50 € pp

Warme voorgerechten

Tongschar met witlof, witbier en dragon	12.50 € pp
Tongrolletjes met groenten reepjes, beukenzwammen en grijze garnalen	13.95 € pp
Coquilles, crème van knolselder, zuiderse groenten, basilicum	14.50 € pp
½ Kreeft met champagnesaus, tomaat en fijne kruiden	19.50 € pp

Vishoofdgerechten (vishoofdgerechten worden voorzien met duchesse-aardappelen)

Kabeljauw, crème pastinaak, spinazie en dragon	16.50 € pp
Gebakken zeewolffilet, parmesan-kruidenkorst, brunoise van groenten, Nouilly prat	16.50 € pp
Gegrilde grietfilet Dyonaise, prei en oesterzwammen	22.50 € pp
1/1 Kreeft "Américaine"	38.50 € pp

Vleesgerechten

Parelhoenfilet in Italiaans spek met eekhoortjesbrood en salie	14.50 € pp
Varkenshaasje met honig, bruin bier en geglaceerde uitjes	14.50 € pp
Gevulde fazantenfilet met truffel "fine champagne"	19.50 € pp
Everzwijnmedaillon met pepersaus	19.50 € pp
Hertenhaasje met rode wijnsaus en boschampignons	24.95 € pp

Bij deze hoofdgerechten worden volgende garnituren voorzien:

Canneloni van courgette met koolrabi & spek
Gebakken witlof
Crème butternut
Kroketten

Dessert

Chocoladebrownie, bosvruchtengelei, bavarois vanille	4.75 € pp
--	-----------

Menu 1 à 34.50 € pp

Assortiment hapjes (4 pp)

Tongschar met witlof, witbier en dragon

Varkenshaasje met honig, bruin bier en geglaceerde uitjes

Chocoladebrownie, bosvruchtengelei, bavarois vanille

Menu 3 à 42.50 € pp

Assortiment hapjes (4 pp)

Gemarineerde zalm, venkel, komkommer, radijs, zachte geitenkaas en quinoa

Soepje bosschampignons, parmaham en oesterzwammen

Gevulde fazantenfilet met truffel " fine champagne"

Chocoladebrownie, bosvruchtengelei, bavarois vanille

Menu 2 à 38.00 € pp

Assortiment hapjes (4 pp)

Bresaola met pastinaak, peer, Luikse stroop en parmesan

Pompoensoepje met gegrild buikspek en mascarponeroom

Parelhoenfilet in pancetta met eekhoortjesbrood en salie

Chocoladebrownie, bosvruchtengelei, bavarois vanille

Menu 4 à 50.00 € pp

Assortiment hapjes (4 pp)

Coquilles, crème van knolselder, zuidere groenten, basilicum

Witlofvélouté met Brugse zot, toast met gorgonzola

-Hertenhaasje met rode wijnsaus en boschampignons

Chocoladebrownie, bosvruchtengelei, bavarois vanille

Koud buffet à 25.00 €

Tomaatje gevuld met grijze garnalen
Zalmmootje op z'n mooist
Paupiette van Graflax met venkel, appel en wakamé
Brandade van gerookte forel met scampi
langoustine
Wildpastei met vijgenconfit
Bresaola met peer en parmesan
Canneloni van Breydel ham met knolselder en walnoot
Opgenvuld geïmpregneerd eitje

Dit koud buffet wordt gedresseerd op spiegels en is tevens voorzien van een ruim gamma aan cruditeiten en sausen.

Cruditeiten: gemengde sla, tomaten, komkommer, geraspte wortelen, groene boontjes, rijstsalade, aardappelsalade

Sausen : mayonnaise, cocktail saus, vinaigrette

Gourmet vis:	18,95 €	Gourmet vlees :	14.50 €
Fondue vis:	18,95 €	Fondue vlees :	14.50 €

Bij de fondue en gourmet is het assortiment groenten, aardappelen en sausjes inbegrepen

GELIEVE UW BESTELLING 1 WEEK OP VOORHAND DOOR TE GEVEN

Minimum 4 personen per gerecht. Met de feestdagen maken wij graag een uitzondering voor mensen die alleen, met 2 of met 3 personen zijn.

U kan steeds bij ons terecht voor de verzorging van al uw feesten, zowel bij u thuis als in een zaal, met of zonder bediening.

openingsuren: woensdag tot zaterdag : 10.00h-18.00h
zon- en feestdagen : 10.00h-12.30h

open op:

ma. 24 / 12	: 10.00h tot 17.00h
di. 25 / 12	: 10.00h tot 12.30h
ma. 31 / 12	: 10.00h tot 17.00h
di. 01 / 01	: 10.00h tot 12.30h