

AFHAALMENU'S 2018 - 2019

Starters		
1	Schotel met 20 warme hapjes	€ 20,00 /schotel
2	Schotel met 20 koude hapjes	€ 20,00 /schotel
Koude voorgerechten		
101	Carpaccio van wit-blauw, rucola, zongedroogde tomaten - truffelmayonaise	€ 13,00 / pers
102	Vitello tonato met appelkappers en rucola	€ 11,00 / pers
103	Garnaalcocktail	€ 15,00 / pers
104	Zalmcocktail	€ 9,00 / pers
105	Fazanten- en hazenpaté met konfijt van witloof	€ 9,00 / pers
106	Italiaanse ham met meloen	€ 12,00 / pers
107	Slaatje met kastanjes, bosbessen en granola van noten (veggie)	€ 10,00 / pers
Soepen		
201	Romig tomaten-pompoensoep met gevogelteballetjes	€ 7,00 / liter
202	Bisque van grijze garnaaltjes en oude Armagnac	€ 12,50 / liter
Warme voorgerechten		
301	Duo van ambachtelijke kaaskroketten	€ 8,00 / pers
302	Duo van ambachtelijke garnaalkroketten	€ 12,00 / pers
303	Duo van ambachtelijke wildkroketten	€ 9,00 / pers
304	Kaas- en garnaalkroket	€ 10,00 / pers
305	Ravioli van langoustines met oosterse jus van schaaldieren	€ 9,00 / pers
306	Ravioli van wilde bospaddenstoelen met jus van eekhoortjesbrood	€ 9,00 / pers
307 / 407	Scampi met zachte curry en jonagold (VG=5st /HG=10st)	€ 9,00 / € 18,00 / pers
308 / 408	Scampi Thai met wok groenten (VG=5st /HG=10st)	€ 9,00 / € 18,00 / pers
309 / 409	Scampi met courgette, kerstomaat en lookboter (VG=5st /HG=10st)	€ 9,00 / € 18,00 / pers
310	Noordzeetongfilets, groenten julienne, rivierkreeftje en schaaldierencoulis	€ 14,00 / pers
Al onze voorgerechten en soepen zijn voorzien van een broodje en boter		
Hoofdgerechten		
401	Hertenfilet Grand Veneur (appeltje met veenbessen, witloof, spruiten, knolselderpuree)	€ 24,00 / pers
402	Fazantenfilet met savooikool, spekjes en witloof	€ 19,00 / pers
403	Varkenshaasje, roquefortsaus en gestoofd witloof	€ 15,00 / pers
404	Kalkoengebraad met jus van oesterzwammen, pancetta, zilveruitjes	€ 12,00 / pers
405	Zeebaars, sausje van Noilly Pratt en fijne kruiden	€ 19,00 / pers
406	Noordzeetongfilets, groenten julienne, rivierkreeftje en schaaldierencoulis	€ 24,00 / pers
407/ 408/409	Scampibereidingen in hoofdgerecht (10st) -- zie warme voorgerechten	€ 18,00 / pers
410	Ravioli van langoustines – oosterse jus van schaaldieren	€ 18,00 / pers
411	Ravioli van bospaddenstoelen & truffel – romige bospaddenstoelen	€ 18,00 / pers
412	Stoofpotje van kikkererwten – zoete aardappel – honing - spinazie (veggie)	€ 14,00 / pers
Onze vleesgerechten zijn verkrijgbaar met aardappelkroketten (6st/pers), visgerechten met puree		
Groenten garnituur		
Witloof, boontjes, spruitjes, knolselderpuree, pompoen		€ 4,00 /pers
Desserten		
501	Christmas Surprise Forêt Noire (kers – chocomousse- chocolade krokantje)	€ 8,00 / pers
502	Happy New Year Ruby (vanillemousse – pistache – aardbei)	€ 8,00 / pers
503	Chocomousse	€ 4,50 / pers

ENGELBURCHT
My Resto

504	Waaier van fijne desserts	€ 7,00 / pers
505	Duo van bavarois (framboos & passievrucht)	€ 4,50 / pers
506	Javanais	€ 4,50 / pers
Koud vis- en vlees buffet 1 - (vanaf 2 personen)		
Schelp met roze zalm, gerookte zalm, gerookte forel, tomaat garnaal, spiesje van scampi, wildpaté konfijt, Italiaanse ham & meloen, gevuld eitje, salad bar, sausjes, broodjes en botertjes		€ 25.00/pers
Koud vis- en vlees buffet 2 - (vanaf 10 personen)		
Zalm belle-vue, gerookte zalm, gerookte forel, tomaat garnaal, spiesje van scampi, rundercarpaccio, vitello tonato, wildpaté met konfijt, Italiaanse ham/meloen, gevuld eitje, salad bar, sausjes, broodjes en botertjes		€ 29.00 / pers

BESTELLINGEN voor Kerstmis dient u ten laatste op 18/12 & voor Oud- & Nieuw jaar ten laatste op 26/12 door te geven.

AFHALINGEN: op 24/12 & 31/12 tussen 12u en 15u. Op 25/12 & 1/1 tussen 11u & 13u.