

AFHAALMENU'S 2019 - 2020

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 garnaltjes 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 garnaalkrokot	€ 10,00 / pers
305 / 405	Scampi met zachte curry en jonagold (VG=5st /HG=10st)	€ 9,00 / € 18,00 / pers
306 / 406	Scampi Thai met wok groenten (VG=5st /HG=10st)	€ 9,00 / € 18,00 / pers
307 / 407	Scampi met courgette, kerstomaat en lookboter (VG=5st /HG=10st)	€ 9,00 / € 18,00 / pers
308	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)	€ 28,00 / pers
402	Varkenshaasje, roquefortsaus en gestoofd witloof	€ 17,00 / pers
403	Kalkoengebraad met jus van oesterzwammen, pancetta, zilveruitjes	€ 13,00 / pers
404	Noordzeetongfilets, groenten julienne, rivierkreeftje en schaaldierencoulis	€ 28,00 / pers
405/ 406/407	Scampibereidingen in hoofdgerecht (10st) -- zie warme voorgerechten	€ 18,00 / pers
408	Stoofpotje van kikkererwten – zoete aardappel – honing - spinazie (veggie)	€ 14,00 / pers
Onze vleesgerechten zijn verkrijgbaar met aardappelkroketten (6st/pers), visgerechten met puree		
Groenten garnituur		
450	Witloof, boontjes, spruitjes, knolselderpuree, pompoen	€ 4.50 / pers
Desserten		
501	Chocomousse	€ 4,50 / pers
502	Waaier van fijne desserts	€ 7,00 / pers
503	Duo van bavarois (framboos & passievrucht)	€ 4,50 / pers
504	Javanais	€ 4,50 / pers

AFHAALMENU'S 2019 - 2020

KOUD VIS- EN VLEES BUFFET 1 (vanaf 2 personen)	
Schelp met roze zalm – gerookte zalm – gerookte forel – tomaat garnaal – spiesje van scampi – Wildpaté met konfijt – Italiaanse ham & meloen – gevuld eitje – salad bar – sausjes - broodjes	€ 25.00 / pers
KOUD VIS- EN VLEES BUFFET 2 (vanaf 10 personen)	
Zalm Belle-View – gerookte zalm – gerookte forel – tomaat garnaal – spiesje van scampi – Rundercarpaccio – Vitello tonato – wildpaté met konfijt – Italiaanse ham & meloen – gevuld eitje – salad bar – sausjes – broodjes - botertjes	€ 29.00 / pers
FOODSAHRING MENU 1 (vanaf 4 personen)	
<ul style="list-style-type: none"> • Plank met fijne vleeswaren (Italiaanse ham – truffelsalami – wildpaté – pancetta – mortadella) • Tataki van tonijn met wakame & mango • Vietnamese nems – mittige chutney van mango • Krokant beursje van gamba – chutney van tomaat • Scampi Thai – krokante groenten • Ravioli van wilde paddenstoelen • Stoofpotje van wild • Dessert = kaasplank 	€ 35.00 / pers
FOODSAHRING MENU 2 (vanaf 4 personen)	
<ul style="list-style-type: none"> • Tapenades met naanbrood • Carpaccio van wit-blauw – Vitello tonato – Salade caprese • Gevulde foccacia – Italiaanse ham – rucola • Ravioli van langoustines – oosterse schaaldierenjus • Scampi – courgette – kerstomaten – lookboter • Varkenswangen – graantjesmosterd • Dessert = waaier van fijne desserts 	€ 35.00 / pers

BESTELLINGEN:

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