



Kerst- en Nieuwjaarsmenu 2015-2016



Apéro-hapjes:

Assortiment mini quiches € 2.50 pp

Assortiment bladerdeeghapjes € 2.50 pp

Duo van dips met aangepast brood € 2.50 pp

Panna cotta van foie gras met crumble van peperkoek € 3.50 pp

Roquefortmousse met witloof en peer € 3 pp

Slaatje van rode biet, gerookte forelmousse met granaatappel en rucola € 3.50 pp

Gravalax zalm met appelsla, groene asperges en dille honingsaus
€ 5 pp



Voorgerecht:

Scampi in kreeftenroomsaus
met fijne groentjes en rijst of brood € 12 pp

(kan ook als hoofdgerecht aan €18)

Gravalax Zalm met appelsla, groene asperges en dille-honing saus
€ 12 pp

knolseldersoep met Zalmsnippers

€ 8 de liter

Tomatenroomsoep € 6 de liter

Halve kreeft met sla garnituur (dagprijs)

Garnaalkroketjes met aangepast slaatje € 10 pp

Assortiment wildpaté met aangepast brood en jam € 10 pp



Hoofdgerechten:

Gevulde portobello: € 16 pp (Vegetarisch)

Wildragout: € 16 pp

Beef wellington (rundsfilet in een krokant jasje van bladerdeeg)

€ 18 pp

Gevulde kalkoenborst met appelsiensaus of Champignonroomsaus:

€ 16 pp

Fazantenborst met een fijne Champignonsaus: € 19 pp

Hertenfilet € 20 pp

Sole normande met puree aardappels € 22 pp

Alle gerechten zijn met: kroketjes of aardappelgratin of knolselderpuree of zoete aardappelpuree en geroosterde wintergroenten.



Kids:

Lasagne bolognese: € 10



Dessert:

Appeltaartjes met zure room € 5 pp

Panna cotta met rood fruit € 5 pp

Winterfruitcrumble met vanilleroom € 5 pp

Kaasbordje met aangepast brood € 10 pp

Soesjes met chocolade topping € 2.50 pp

Alle gerechten zijn bereid met verse ingrediënten.

De warme gerechten zijn volledig klaar en enkel nog op te warmen in de oven.

Bij elke bestelling krijgt u een duidelijke handleiding.

Levering is gratis binnen een straal van 5 km.

Ophalen kan ook.

Wij wensen iedereen gezellige
feestdagen!

De prijzen zijn excl. 6 % btw

Creative Cooking & More Oudegrachtlaan 14 – 2950 Kapellen

Ann gsm 0478.61.25.14 –tel 03/664.71.91