

Kerstmenu 2016



Apéro-hapjes:

Assortiment mini quiches (3 stuks) € 3

Assortiment bladerdeeghapjes € 2.50 pp

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

Roquefortmousse met witloof en peer € 3.00 pp

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

Winters hapje met gerookte eendeborst, appel, sla ... € 3.5 pp

Hapje van heerlijk gerookte herteham met knolselder, appel en veenbesjes € 3.5 pp



Voorgerecht:

Scampi in currysaus met appeltjes en tomaat, rijst of brood €12 pp

(kan ook als hoofdgerecht aan €18 pp)

Pastinaak/aardpeer soep met zalmsnippers

€ 8 de liter

tomatenroomsoep € 6 de liter

Halve kreeft met sla garnituur (dagprijs)

Wintersla met gerookte eendenborst, gemarineerde peertjes ... € 12 pp

Assortiment wildpaté met aangepast brood en jam € 10 pp



Hoofdgerechten:

Wildragout: €16

Beef Wellington (rundsfilet in een krokant jasje van bladerdeeg) € 20 pp (min 5 pers.)

Kalkoenrollade gevuld met champignons en truffel €16 pp

Kalkoenrollade gevuld met champignons en spekjes € 16 pp

Parelhoenfilet gevuld forestière met een fijne champignonsaus: €18

Hertenfilet € 22 pp

Sole rolletjes met gerookte zalm, opgevuld met een scampi, puree aardappels € 22 pp

Voor de vegetariers :

Gevulde portabella € 16 pp

Alle gerechten zijn met: kroketjes of aardappelgratin of knolselderpuree en wintergroenteassortiment.



Kids:

Lasagne: €10



Dessert:

Kerst worteltaart 20 € het stuk

Appeltaartjes met room € 5 pp

Panna cotta met rood fruit € 5 pp

Winterfruitcrumble met vanillecrème € 5 pp

Kaasbordje met aangepast brood € 12 pp

Bestellen voor Kerst tot en met 18 december

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.

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
<http://www.creativecooking.be>
ann@creativecooking.be