

Kerstmenu 2017(excl. wijn en huur materiaal)

Dit jaar bieden wij buiten de warme gerechten ook een koud buffet aan.



Apéro-hapjes:

Assortiment mini quiches (3 stuks) € 3,5

Assortiment bladerdeeg hapjes € 3,00 pp

Sashimi van zalm met waterkers, wakamé, gember en wasabi mayo € 3.50 pp

Roquefortmousse met witloof en peer € 3.5 pp

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

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

Couscous van bloemkool met scampi chermilla (Marokkaanse marinade) € 3,5 pp

of vegetarisch met wortel € 3 pp

Thai beef salade, overheerlijke gemarineerde filet mignon

met een Aziatische sla € 4 pp

carpaccio van St- jacbosvruchten met een dressing van limoen, chilipeper en sjalot € 5 pp



Voorgerecht:

Ravioli van wild met pompoencrème, witloof en een zachte roomsaus € 12 pp

Ravioli van zwarte truffel met botersaus  €12 pp

Scampi in kreeftenroomsaus met brood €14 pp

(kan ook als hoofdgerecht aan € 20 pp)

Pastinaak/aardpeer soep met zalmsnippers

€ 8 de liter

Wintergroentensoep € 6 de liter

Halve kreeft met sla garnituur (dagprijs)

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



Hoofdgerechten:

Wildragout: €18

Beef Wellington (rundsfilet in een krokant jasje van bladerdeeg) € 22 pp (min 5 pers.)

Kalkoenrollade gevuld met champignons en truffel €18 pp

Kalkoenrollade gevuld met champignons en spekjes € 18 pp

Parelhoenfilet gevuld forestière met een fijne champignonsaus: € 20

Hertenfilet € 23 pp

Zalm en crôte met sla € 18

Zeewolf filet met tomaat, kappertjes en puree aardappels € 22 pp

Voor de vegetariers :

Gevulde portabella bella met melazane (aubergines, tomatensaus en mozzarella)  € 16 pp

Alle gerechten (behalve vis en veggie) zijn met: kroketjes, aardappelgratin of knolselderpuree en wintergroenteassortiment, gelieve uw keuze door te geven.



Kids:

Lasagne: €10



Dessert:

Appeltaartjes met room € 5 pp

Panna cotta met rood fruit € 5 pp

Winterfruitcrumble met vanillecrème € 5 pp

Kaasbordje met aangepast brood € 12 pp



Zuiders koud buffet 2017
35€ pp (min 12 pers) excl. wijn en materiaal

Koud buffet met aangepast brood

Vis

Sashimi van zalm met waterkers, gember en wasabi mayo
salade van rode biet appel en gerookte forel

Vlees

Thai beef salade met noedels en krokante groentjes
Caesar salade, salade met heerlijke geroosterde kippensneetje, Parmezaanse kaas, croutons en een
fijne dressing

Vegetarisch 

Rode linzen met gegrilde groenten, rucola, paprikamousse en ricotta of geitenkaas

Groene asperges op zuiderse wijze met mimosa van ei, zongedroogde tomaten, basilicum,
Parmezaanse kaas

Dessert:

Panna cotta met rode vruchten

Chocomousse

Alle gerechten zijn bereid met verse ingrediënten.

Wijnen en bubbels

Bubbels:

Champagne:

Vieille France, champagne brut Reims

Chardonnay en pinot noir druif, elegant fruitig met een fijne parel, volle ronde afdronk € 35 per fles

Cava

Portacelli, eerlijke fijne cava met een fijne bubbel €12 per fles

Rode wijn

Casa de la Ermita bio Crianza 100% Monastrell € 12 per fles

Witte wijn

Franse Chardonnay 2014 gerijpt op houten vaten € 12 per fles

Baron von Mydel Duitse pinot gris van Baden, droge fijne wijn € 14 per fles

Pullus 15 droge Sloveense Sauvignon met een fijn zuurtje € 14 per fles

Materialen te huur excl. 21% en levering

Borden, glazen € 2,5 pp, mooi crème kleurig aardewerk van royal boch

Bestek € 0,20 per stuk

Broodbordje met broodmes € 0,80 pp

Tafellinnen 15€ per tafellaken, fijn tafellinnen, linnen look in verschillende kleuren, grijsroos,
grijsblauw, beige, wit

Warmhoudbekkens met vuurpotje €15

Hoge statafels met tafel rok € 15 per tafel

Bestellen voor Kerst tot en met **17 december**
geen levering op 25 december, enkel afhaal.

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!