

Eindejaars menu's

Enkel tijdens eindejaarsperiode.
Graag uw bestelling 1 week op voorhand.

OPGELET

Afwijkende openingsuren voor de feestdagen.

Zondag 24 december	8.00 - 17.00 uur
Maandag 25 december	8.00 - 12.00 uur
Dinsdag 26 december	8.00 - 12.00 uur
Woensdag 27 december	Gesloten
Donderdag 28 december	8.00 - 18.30 uur
Vrijdag 29 december	8.00 - 18.30 uur
Zaterdag 30 december	8.00 - 18.30 uur
Zondag 31 december	8.00 - 17.00 uur
Maandag 1 januari	10.00 - 11.30 uur (enkel bestellingen afhalen, de winkel is gesloten)
Dinsdag 2 januari	8.00 - 17.00 uur
De winkel is gesloten van 3 tot en met 7 januari	
Vanaf maandag 8 januari gelden onze normale openingsuren	

*Afhalen
warme kalkoen
tussen 16.00
en 17.00 uur*

*Afhalen
warme kalkoen
tussen 16.00
en 17.00 uur*



Gastronomisch menu:

Kerstavond, Kerstdag, Oudjaar en Nieuwjaar.

Kalfszwezerik

Wostyn mosterd-aardpeer
(eerste warm voorgerecht)

Grietfilet

Knolselder-truffel
(tweede warm voorgerecht)

Filet van wilde eend

sidedish van pulled duck met schorseneer
shi take – bimi – jonge wortel – witlof
aigre doux met framboos
gekonfijte aardappel

Mousse van hazelnoot

Kletskop-sinaas

€ 57,50 / persoon





Kerstmenu

Kerstavond en Kerstdag (24 & 25/12)

Rundscarpaccio

crème van Keiemtaeler-krokante groentjes
(koud voorgerecht)

of

Zeebaars

bloemkoolrisotto-beukzwam-beurre blanc
(warm voorgerecht)

Romig soepje van pompoen en zoete aardappel

groene kruidenballetjes

Gevulde filet van kerstkalkoen

cranberrysaus

of

Kalfsvlees "Archiduc"

Roomsaus met Parijse champignons

Sharing:

- grondwitlof
- gratin van bloemkool met curry
- crème van knolselder
- keuze aardappelen:
verse kroketjes of gratin dauphinois

Ijsdessert "Ferrero Rocher"

€ 45,00 / persoon

Sharing Menu

(zowel mogelijk met kerst en nieuw)

Dit is een volledig menu van hapjes tot dessert dat u makkelijk kan serveren voor uw gezelschap. Het bestaat uit koude en warme gerechtjes die zowel staand of zittend kunnen worden gegeten.

Menu:

- 4 koude hapjes
- Franse oesters "Fines de claires"
- Krokantjes met dips
- Rundstartaar-butternut-zuurdesem
Gebrande zalm-venkel-appel
- Pulpo-aardappel-gepofte look-limoen
Gelakte ribbetjes-soja-honing
- Cataplana-lotte-vongole
Pluma-pastinaak-pommes fondant
- Chocolade-dulce de leche
Panna cotta van champagne-framboos

€ 55,00 / persoon

Nieujaarsmenu

Oudjaar en nieuwjaar (31/12 & 01/01)

Tartaar van coquilles

krab-butternut
(koud voorgerecht)

of

Gegratineerde tong-schar

fregola sarda-comté-vongole
(warm voorgerecht)

Soepje van witlof

jonagold

Filet van franse parelhoen

Knolselder-gerookt spek-jus Luikse stroop

of

Gekarameliseerd varkenshaasje

Honing-rozemarijn-roomsaus

Sharing:

- Gebakken appeltjes
- Stoofpotje van wintergroentjes
- Crème van jonge wortel
- keuze aardappelen:
verse kroketjes of gratin dauphinois

Kiss Royale

Champagne – cassis

€ 50,00 / persoon

