Eindejaars menu's

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

OPGELET

Afwijkende openingsuren voor de feestdagen.

Dinsdag 23 december	**8.00 - 12.30 uur**
Woensdag 24 december	**8.00 - 16.00 uur**
Donderdag 25 december	**8.00 - 12.00 uur**
Vrijdag 26 december	**8.00 - 18.00 uur**
Zaterdag 27 december	**8.00 - 18.00 uur**
Zondag 28 december	**9.00 - 12.00 uur**
Maandag 29 december	**8.00 - 18.00 uur**
Dinsdag 30 december	**8.00 - 12.30 uur**
Woensdag 31 december	**8.00 - 16.00 uur**
Donderdag 1 januari	**10.00 - 11.30 uur**
(enkel bestellingen afhalen, de winkel is gesloten)	
Vrijdag 2 januari	**8.00 - 12.00 uur**
Zaterdag 3 en zondag 4 januari: uitzonderlijk gesloten	
Vanaf maandag 6 januari gelden onze normale openingsuren	

Afhalen warme kalkoen tussen 16.00 en 16.30 uur

Afhalen warme kalkoen tussen 16.00 en 16.30 uur

Gastronomisch menu:

Kerstavond, Kerstdag, Oudjaar en Nieuwjaar.

Ceviche van coquille
Avocado - appel - knolselder
(koud voorgerecht)

Zeetong 'Riesling'
Aardpeer - witlof
(warm voorgerecht)

Kalfsvlees 'Wellington' (vanaf 4 pers. in bladerdeegkorst)
Jus - duxelle van boschampignon
pastinaak - grondwitloof - geroosterde wortel

Pommes dauphines met geroosterde amandel

Citramisu
Citrus - mascarpone - zanddeeg

€ 63,50 / persoon

Kerstmenu

Kerstavond en Kerstdag (24 & 25/12)

Carpaccio van Holstein
Truffel - parmezaan - butternut
(koud voorgerecht)

Of

Gegratineerd heekhaasje
Comtékaas - fregola - courgette
(warm voorgerecht)

Romige pompoensoep
Zuurdesemcroûtons met parmezaan

Kerstkalkoen
Roomsaus met druiven

Of

Varkenshaasje 'Grand-Mère'
Jus met zilveruitjes, champignon en spek

Garnituren:
- knolselderpuree
- geroosterde bloemkool
- witlof met gerookt spek

Aardappelkeuze:
- kroketjes
- gratin dauphinois

Verrassing van de kerstman
(ijs)

€ 48,50 / 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:

- "Homemade borrelbox"
  - Rauwkostbordje - crackers dip van geroosterde paprika
  - Droge worstjes van het huis
  - Witte pens à l'ancienne
  - Gelakte kippenboutjes
  - Gegratineerde oester
- Gerookte en gebrande zalm, yuzu
- Carpaccio van Holstein, truffel
- Thaïse mosselsoep
- Gegratineerde gamba, salsa verde
- Orechiette, ragu van kalfswang, tomaat, rucolla
- Sticky meatballs
- Dessertplank 'a sweet affair'
  - Brownie - cheesecake -
  - tijgersoes met yuzu - melocake

€ 58,50 / persoon

Nieuwjaarsmenu

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

Gerookte en gebrande zalm
Yuzu - komkommer - dille
(koud voorgerecht)

Of

Wilde zeebaars
Risotto met boschampignons - jus van garnaal
(warm voorgerecht)

Velouté van Mechelse koekoek
Beukenzwam - filet d'anvers

Parelhoenmedaillon
saus 'Fine Champagne'

Of

Hertenkalffilet
Jus met tijm

Garnituren:
- gebakken Franse golden
- gegratineerde wintergroentjes
- spitskool met truffel

Aardappelkeuze:
- kroketjes
- gratin dauphinois

Chocolade
Peer - amandel - karamel

€ 53,50 / persoon