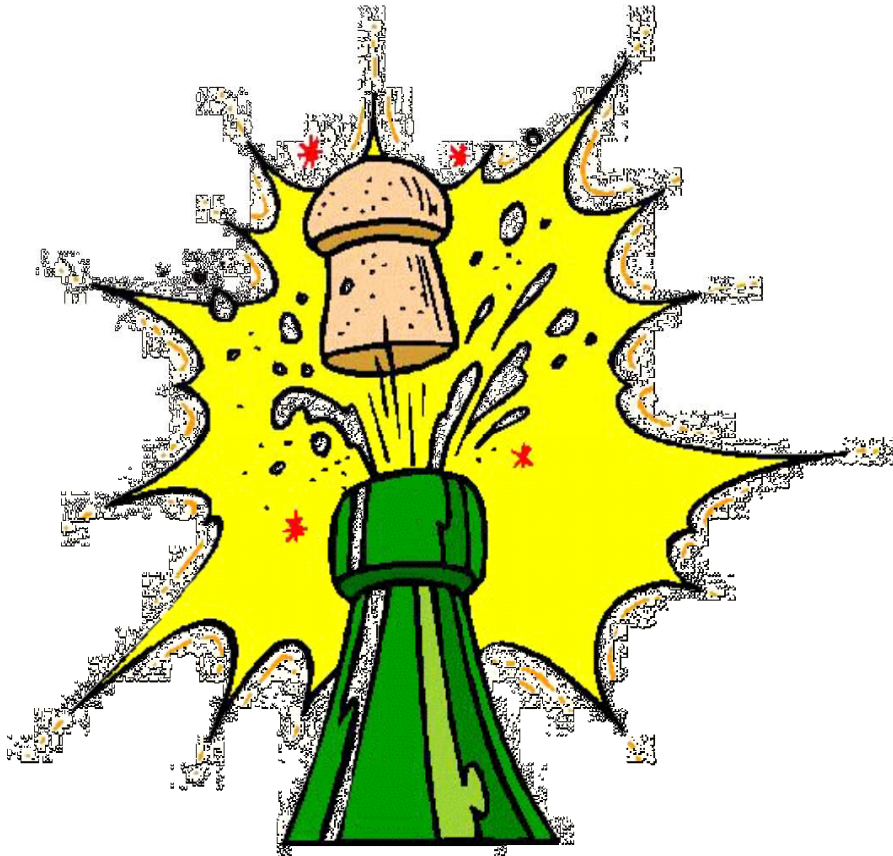


Eindejaarsmenu's



- Afhalen met Kerst- en Oudejaarsavond vanaf 18u.
- Afhalen met Kerstdag vanaf 12u30.
- Op oudejaarsavond warme schotels enkel voor verenigingen, wel koud buffet!!!
- Bestellingen voor Kerstmis ten laatste tegen donderdag 19 december 2013.
- Bestellingen voor Oudejaar ten laatste tegen donderdag 26 december 2013.

- OPGELET! GESLOTEN OP 1 JANUARI 2014

Soepen

- Kerstmis: Romig soepje van witloof met grijze garnaaltjes.

€4,00

Koude voorgerechten

- Zalm "Belle-Vue" €13,00
- Tomaat met grijze garnalen en opgevuld eitje €10,00
- Terrine van zalm en zeeduivel met zijn garnituur €11,00
- Reebokpaté,herfstslaatje geparfumeerd met notenolie, balsamicoazijn,ui-en veenbessenconfituur €12,00
- Slaatje van eend,vijgen en geitenkaas. €11,00
- Gemarineerde zalm met dille en honing-mosterd sausje, €11,00
- Carpaccio van hertenkalf,notenslaatje en truffelolie. €12,00

Warme voorgerechten

- Kaaskroketten (2 stuks) met zijn garnituur €7,00
- Garnaalkroketten (2 stuks) met zijn garnituur €9,00
- Scampi op duivelse wijze,(6 stuks) en tagliatelli €15,00
- Huwelijk van tongscharrolletje en zalm met garnaalsausje en puree €14,00

Hoofdschotels (niet verkrijgbaar op oudejaarsavond!!!)

- Parelhoenfilet - met paddestoelen en spekjes €17,00
- Kippenfilet en/of
- muskaatdruifjes
- wintergroentjes

- Everzwijngoulash met bladerdeegbakje €17,00
- opgevulde appel met veenbesjes
- aardappelgratin of kroketjes

- Opgevuld kalkoengebraad met paddestoelen en spekjes €18,00
- en/ of
- muskaatdruifjes
- wintergarnituur

- Eendenborst - grand veneur
- en/of €19,00
- paddestoelen met spekjes
- wintergarnituur

- Fazantenfilet met vel. €21,00
- calvados
- opgevulde appel en wintergarnituur

- Hertenkalfmedaillon met paddestoelen en spekjes €24,00
- en
- opgevulde appel met veenbesjes
- wintergarnituur

Al onze gerechten worden geserveerd met mini-kroketjes (10 stuks/persoon)
of aardappelgratin,

KOUD BUFFET

Basisprijs €20,00 per persoon

- Gekookte zalm
- Tomaat met grijze garnalen en opgevuld eitje

- Perzik tonijn
- Rauwe ham met meloen
- Gekookt hamrolletje met asperges
- Runds- en varkensgebraad
- Gevuld kalkoengebraad

+ sauzen, groenten, slaatjes, koude aardappelen, rijst, 2 broodjes per persoon.

Basisprijs €25,00 per persoon

- Gekookte zalm
- Tomaat met grijze garnalen en opgevuld eitje
- Assortiment gerookte vis (zalm, heilbot, forel,gerookte zeepaling)
- Scampi met spek en pasta
- Ardeens gebraad en zijn garnituur.
- Parelhoenrollade met veenbessen
- Kippenboutje

+ sauzen, groenten, slaatjes, koude aardappelen, rijst, 2 broodjes per persoon.

Supplementen

- Perzik tonijn	€1,75
- Assortiment gerookte vis	€5,00
- Opgepulde avocado (krab)	€5,00
- Scampi met spek en pasta	€5,00
- Gekookt hamrolletje met asperges	€1,75
- Parmaham met meloen	€3,80
- Kip	€1,75
- Rundsgebraad	€2,00
- Varkensgebraad	€2,00
- Reebokpaté en zijn garnituur	€5,00

Het is mogelijk om iets van het basisbuffet te wisselen met een supplement
mits prijsaanpassing!!

COMBINATIE KOUD VOORGERECHT + WARME HOOFDSCHOTEL
ENKEL VOOR VERENIGINGEN OF FAMILIE OP OUDEJAARSAVOND !!!

vanaf 25 personen

Koud voorgerecht voor €20,00 per persoon
.....

- Een assortiment van
- gekookte zalm
 - tomaat met grijze garnalen
 - opgevuld eitje
 - assortiment gerookte vis (heilbot,zalm,forel)
 - scampi met spek en pasta
 - slaatje van eendenborst,vijgen en geitenkaas.
 - tomaat mozzarella
 - geroosterde kerstham
 - reebokpaté met zijn garnituur

+ sauzen, groenten,slaatjes, koude aardappelen, rijst, 2 broodjes per persoon.

Warme hoofdschotel in shaving dishes en brandpasta (te betalen aan €10,00/ st)
.....

- Een keuze uit
- Fazantfilet met vel en calvadossuasje €17,00/pers
 - Varkenshaasje met peperroomsaus €16,00
 - Opgenvuld kalkoengebraad met champignonsaus en spekjes €16,00
 - Orloffgebraad met zijn garnituur. €16,00
 - St. Huberlushaasje met jagersaus €17,00
 - Everzwijngoulash met opgevulde appel €15,00
 - Huwelijk van tongschar en zalm met garnaalsuasje €17,00
 - Scampi op duivelse wijze met tagliatelli €16,00
 - Hertenkalfsmedaillon met poivradesaus €18,00

dit wordt geserveerd met

- gebakken aardappelen
- denappeltjes of mini-kroketjes (zelf te bakken)
- aardappelgratin
- aardappelpuree
- rijst
- assortiment aan brood
- wintergarnituur

Soep € 4,50/ l
.....

Buffetsoep kan voorzien worden indien u dat wenst, met bijhorend broodje
Nieuwjaar: Romig soepje van witloof met grijze garnaaltjes.

Kaasbuffet €8,00/pers
.....