

Feestfolder

HUISGEMAAKTE HAPJES

Onze aanrader : kort aangebakken kerstpens met warme stukjes appel en een crumble van speculoos.

- Zwarte of witte kerstpens met rum en rozijntjes.....€2,6/(100g)
- Assortiment van ovenhapjes (10 st).....€19
- Zacht gerookte Holstein entrecote.....€7/100gr
- Pata negra Iberico ham (30 maand gedroogd).....€1/100gr
- Apero bord met onze ambachtelijke, charcuterie.....€40/st. (4 pers)
(zoals : Rilette, coppa, pastrami, Wolvertemse Brasham of gerookte Holstein,...)

HUISGEMAAKTE WILDPATÉ

- Everzwijnpaté.....€2,9/st (100g)
- Fazantpastei.....€2,9/st (100g)
- Hazenpastei.....€2,9/st (100g)
- Rilette van het huis.....€2,85/st (100g)
- Foie gras (100%).....€19,3/ st(100g)
- Konfijten v/h huis
(veenbessen, ui, vijgen) vanaf....€2/st (100g)

VOORGERECHTEN

- Italiaanse tartaar van Holstein met grof zeezout, zwarte peper, pesto en pijnboomspitten.....€11/pp
- Sint-jacobsschelp "royale"
*aanrader!!.....€14/pp
- Scampi van het huis.....€14/pp
- Paté en croute van fazant/foie gras..€9/pp

KALKOEN

- Verse kerstkalkoen voor i/d oven (niet uitgebeend en gevuld).....€15,5/kg
- Gevulde kerstkalkoen.....€25,9/kg
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, rozijnen & calvados
- Gevulde kalkoenroulade..€26,5/kg
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, rozijnen & calvados

SOEPEN

- Tomatenroomsoep met balletjes...€6,5/1
- Kreeftenbisque met rouille en croutons.....€14/1
- Feestelijke soepje van grondwitloof en knolselder.....€7/1
tip: doe hier eens wat gerookte paling bij als garnituur

HOOFDGERECHTEN

- Gevulde Parelhoenfilet met een sausje van eekhorentjesbrood.....€22/pp
- Reefilet "cherville" met wild poiveradesaus, afgewerkt met veenbessen.....€25/pp
- Fijn hertenstoofpotje.....€22/pp
- Kalkoenmedaillon met champignonroomsaus v.h. huis.....€19

*Bij al de hoofdgerechten zijn witloof + appeltje met veenbessen inbegrepen

Bestel hier!



Feestfolder

FONDUE/GOURMET

- Gourmet.....€15/pp
Malse steak, kalkoenlapje, cordon bleu, kwarteleitje met spek ,hamburger, orlofsteak, kalfsworstje, zuiters worstje en kipsaté
- Gourmet de luxe.....€22/pp
BRASVAR mignonet , wagyu burgertje en 2 soorten gerijpte entrecote zoals WB, Blonde d'Aquitaine, Ierse Herreford, Black-Angus, /of Simmenthal(naargelang het assortiment) en als top of the bill en stukje wagyu teppanyaki steak
- Fondue de luxe.....€15€/pp
Blokjes vlees van Rundfilet, kalkoenfilet, eendenborstfilet , Brasvar varkensfilet, spekworstjes en een assortiment van gekruide balletjes
- Teppanyaki.....€20/pp
Rundfilet, Kalkoenlapje, Lamskroonkoteletje, scampibrochette, Zalmfilet, reuzengamba met gebakken mekong rijst en provinçaaalse saus
- Racletteschotel.....€18/pp
Zwitserse en Franse raclette kaas , fijngesneden grison, coppa, pur porc salami, zwarte-woudham, zure uitjes en augurken rozemarijn aardappelen

ALLERLEI

- EINDEJAARSBUFFET (min 6p)...€34/pp (enkel met nieuwjaar)
Met wildpaté en uienconfijt, gevulde eitjes , tomaat crevette, gekookte zalm , gebakken kalkoengebraad, gamba's, groene asperges met beenham, verse rauwe groentesalade, aardappel-en pastasalade + sausen
- Kaasschotel vanaf 4 pers
o hoofdgerecht (250 a 300g).....€18/pp
o Kaasschotel dessert (150 a 200g).....15/pp

EXTRA'S

- Aardappelkroketten (20st) 6,5€/st
- Verse kaaskroketten (per 4) 9€/4st
- Ambachtelijke garnalkroketten (per 4 st).....18€/4st
- Gratin dauphinois (500gr) 6,5€/st
- Knolselder puree(400gr).....6€/st
- Veenbessensaus (200gr).....4,5€/st
- Appeltje met veenbessen.....3€/st
- Warme sauzen : (200gr).....2,75€/st
- Koude aardappelsalade...16,75€/kg
- Pasta pesto.....20,5€/kg
- Gezondheidssalade.....17,9€/kg
- Rode bietsalade.....17,9€/kg

VERS VLEES

- Hertekalffilet.....60,5€/kg
- Herteragout.....27,5€/kg
- Everzwijnfilet.....38€/kg
- Everzwijnragout.....25,9€/kg
- Kalfsgebraad (evt vr vitello tonato) 36€/kg
- Gebakken kalfsgebraad voor vitello tonato.....49€/kg
- Verse kalkoenfilet.....19,7€/kg
- Fonduevlees rund.....34€/kg
- Rundscarpaccio.....36€/kg
- Wagyu teppan yaki.....65€/kg

Bestel hier!

