

**BVBA HUYSE SORGVLIET**

**Jean-Paul Orban**

**Grote Peperstraat 19**

**9100 Sint-Niklaas**

**03/776.15.72**

**[Jean-paul.orban@skynet.be](mailto:Jean-paul.orban@skynet.be)**

## **EINDEJAARSVOORSTELLEN**

**2017-2018**



Bestellingen minstens 5 dagen op voorhand doorgeven

Bestellingen worden afgehaald in de **Grote Peperstraat 19**  
tussen 14.30 en 16 uur

Bij thuislevering : +5 €

Deze prijzen gelden bij thuislevering. In onze feestzaal komt er 17 %  
per menu bij voor de dienst

# VOORSTELLEN EINDEJAARSFEESTEN 2017-2018

## Aperitiefhapjes

\*\*\*\*\*

Een assortiment aperitiefhapjes :

een variatie van 6 koude en warme huisgemaakte hapjes 8 € p,p,

## Soepen (min 1 liter = 3 pers)

\*\*\*\*\*

Heldere consommé met groentegarnituur 10 € per liter

Wildconsommé met fazantsnipper 10,5 € per liter

Heldere ossestaartsoep 14 € per liter

Pompoenroomsoep 5 € per liter

Witloofroomsoep 5 € per liter

Waterkersroomsoep 5 € per liter

Tomatenroomsoep 5 € per liter

Groentenroomsoep 5 € per liter

Aspergeroomsoep 5 € per liter

Bisque (kreeftensoep) 12 € per liter

Stokbrood 1,5 € per stuk

## Voorgerechten (alle prijzen zijn berekend per stuk of per persoon)

\*\*\*\*\*

Kaaskroket (per stuk) 3 € per stuk

Koninginnepasteitje 8 € min 2 pers

Carpaccio van hert met portovinaigrette 15 € min 2 pers

Duo van paté met confituur van vijg en rode ui 14 € min 2 pers

Garnaalkroket (per stuk) 4 € per stuk

Waterzooi van scampis 14 € min 2 pers

Oostends vispannetje 14 € min 2 pers

Snoekbaars, bedje van gesmolten prei, crème van pastinaak 15 € min 2 pers

en dijonaísesaus

Kreeft belle-vue dagprijs

Oesters dagprijs

## Hoofdschotels (alle prijzen zijn berekend per persoon)

\*\*\*\*\*

Orloff gebrad met groentenwaaier 15 € min 2 pers

Parelhoenfilet met boursin en gekarameliseerde peertjes 17 € min 2 pers

Opgevulde kalkoen met appelmoes en veenbessen 14 € min 2 pers

Varkenshaasje op jagerswijze 16 € min 2 pers

Varkenswangetjes met trappist en wintergroenten 17 € min 2 pers

## Wild ( alle prijzen zijn berekend per persoon)

\*\*\*\*\*

Hazenrug in roomsaus (wildgarnituur)	18 €	min 2 pers
Fazantfilet met "fine champagne" , wintergroenten	18 €	min 2 pers
Hertenkalfgebraad met cranberrysaus (wildgarnituur)	22 €	min 2 pers
Everzwijnsteak met portosaus, knolselderrisotto puree van pastinaak en gekarameliseerd witloof	20 €	min 2 pers
Wilragout met rochefort, pastinaakpuree, boschampignons, gekarameliseerd witloof en veenbesjes	17 €	min 2 pers

(Wildgarnituur = appeltje, veenbessen, peertje in rode wijn, crème van knolselder  
witloof en appelmoes)

Al deze gerechten zijn voorzien van kroketjes

Indien U liever een andere garnituur heeft, gelieve dit bij de bestelling door te geven,

supplement aardappelkroketjes 0,25 € per stuk

## Dessert

\*\*\*\*\*

Chocolademousse	5 €	min 2 pers
Tiramizu	5 €	min 2 pers
Winterstronk (ijs of biscuit)	5 €	min 2 pers
Bavarois van speculoos, huisgemaakte kletskopjes	5 €	min 2 pers
trifle van mascarpone, speculoos en advocaat	5 €	min 2 pers
Flensjes natuur	1,2 €	per stuk

## Koud Buffet

\*\*\*\*\*

Gekookte zalm  
Gerookte zalm en gerookte forel  
Tomaat met grijze garnalen  
Wildpaté met uienconfituur  
Gebraad  
Kip  
Opgevuld eitje

Slaatjes van wortelen, komkommer, tomaten, knolselder  
aardappeltjes

Mayonaise, tartaar, cocktail

Prijs : 25 € pp

Stokbrood 1,5 € per stuk