

# VOORSTELLEN EINDEJAARSFEESTEN 2018-2019

## Aperitiefhapjes

\*\*\*\*\*

Crocque met breydelham en jonge kaas	0,75 €	min 4 stuks
Mini videe met grijze garnalen	1 €	min 4 stuks
Worstenbroodje met kip en rode pesto	0,75 €	min 4 stuks
Quiche met spek en pompoen	1 €	min 4 stuks
Panna cota van geitenkaas en vijg (koud)	1 €	min 4 stuks
Kruidenflensje gevuld met gerookte forel en miriekswortel(koud)	1 €	min 4 stuks

## Soepen (min 1 liter = 3 pers)

\*\*\*\*\*

Heldere consommé met groentegarnituur	10 €	per liter
Wildconsommé met fazantsnippers	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)

\*\*\*\*\*

Huisgemaakte kaaskroket (per stuk)	3 €	per stuk
Koninginnepasteitje	8 €	min 2 pers
Struisvogel carpaccio, truffelolie, tomatenpesto en parmezan	15 €	min 2 pers
Huisgemaakte garnaalkroket (per stuk)	4 €	per stuk
Huisgemarineerde zalm met dille-graanmosterd sausje	14 €	min 2 pers
Oostends vispannetje	14 €	min 2 pers
Gebakken zeebaars met breydelspek en spruitjespuree	16 €	min 2 pers
Kabeljauw met groentespaghetti en dijonnaisesaus	20 €	min 2 pers
Kreeft belle-vue		dagprijs
Oesters		dagprijs

## Hoofdschotels (alle prijzen zijn berekend per persoon)

\*\*\*\*\*

Orloff gebraad met groentenwaaier	15 €	min 2 pers
Parelhoenfilet met wintergroenten en honingsausje	17 €	min 2 pers
Opgevlude kalkoen met appelmoes en veenbessen	14 €	min 2 pers
Varkenshaasje met peperroomsaus en groentenwaaier	16 €	min 2 pers
Hongaarse goulash	16 €	min 2 pers

Al deze gerechten zijn voorzien van huisgemaakte aardappelkroketjes  
Indien U liever een andere garnituur heeft, gelieve dit bij de bestelling door te geven,

## Wild ( alle prijzen zijn berekend per persoon)

\*\*\*\*\*

Hazenrug in roomsaus (wildgarnituur)	22 €	min 2 pers
Wit van fazant "fine champagne", witloof en boschampignons	18 €	min 2 pers
oesterzwammen en graanmosterdsaus	20 €	min 2 pers
Hertenkalfgebraad met karamel en speculooskruiden , oude portowijn (wildgarnituur)	25 €	min 2 pers
Wilragout met trappistenbier, pastinaakpuree, boschampignons, gekarameliseerd witloof en veenbesjes	18 €	min 2 pers
(Wildgarnituur = appeltje, veenbessen, peertje in rode wijn, crème van knolselder witloof en appelmoes)		

Al deze gerechten zijn voorzien van huisgemaakte aardappelkroketjes  
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 kletsopjes	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