

VOORSTELLEN EINDEJAARSFEESTEN 2020-2021

Aperitiefhapjes

Glaasje met panna cotta van geitenkaas en verse vijg	1,2 €	min 4 stuks
Cannelloni van gemarineerde zalm met zure appel en miriekswortelroom	1,2 €	min 4 stuks
Crocque met breydelham en jonge kaas	1 €	min 4 stuks
Mini videe met grijze garnalen	1 €	min 4 stuks
Portobello pizza	1 €	min 4 stuks
Wildkroketje met veenbessengelij	1 €	min 4 stuks
Tapasschotel (10 soorten+ 1 turks brood per 4 pers)	10 €	pp (min 4 pers)

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	1,8 €	per stuk

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

Huisgemaakte kaaskroket (per stuk)	3 €	per stuk
Koninginnepasteitje	10 €	min 2 pers
Salade van gerookte paling, ganzenlever, groene appel, rode biet	22 €	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
Schelvis met crème van knolselder en safraansaus	17 €	min 2 pers
Scampis diabolique (6 stuks)	15 €	min 2 pers
Kreeft belle-vue	dagprijs	
Oesters	dagprijs	

Hoofdschotels (alle prijzen zijn berekend per persoon)

Orloff gebrad met groentenwaaier	15 €	min 2 pers
Kalkoenfilet met boursin en gekarameliseerde peertjes	17 €	min 2 pers
Opgevlude kalkoen met appelmoes en veenbessen	16 €	min 2 pers
Varkenshaasje met graanmosterd, aardpeercrème en en boschampignons	16 €	min 2 pers
Eendenfilet met honingsaus, willoof en gebakken appel	18 €	min 2 pers
Duifje in rode wijnsaus, peterselieerwtjes en boschampignons	20 €	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 met roomsaus en wildgarnituur	22 €	min 2 pers
Fazantfilet "fine champagne", gebakken witloof	22 €	min 2 pers
Hertenkalfgebraad met veenbessensaus en wildgarnituur	25 €	min 2 pers
Reerugfilet met portosdaus en wintergroenten	28 €	min 2 pers
Wildragout met ziveruitjes, boschampignons en peperkoek 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 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 1,8 € per stuk

Enkel slaatjes/ koude aardappeltjes + sausen 5 € pp