

# SUGGESTIE EINDEJAARSFEESTEN

## HAPJES

**ROYAL ASSORTIMENT AMUSE HAPJES (12 stuks)** € 20,-

- Vitello tonnato
- Geitenkaas met wortelcreme & radijs
- Zalmousse afgewerkt met gerookte zalm snippers

**LUXE ASSORTIMENT AMUSE HAPJES (12 stuks)** € 22,-

- Cocktailglaasje tomaat garnaal
- Gerookte zalm met dilleroom
- Eendenmousse met appel-kaneel compote

**SYLVESTER ASSORTIMENT AMUSE HAPJES (12 stuks)** € 22,-

- King krab salade met komkommer & zuiderse tapenade
- Tataki van zalm met crème van wasabi & wakame
- Tartaar van rund afgewerkt met truffelmayonnaise

## KOUD VOORGERECHT

**Trio van wildpasteien met hun garnituur** € 10,-

**Gravad lax van zalm** € 10,-

## SOEPEN

**Consommé van ossenstaart** € 10,-/litter

**Witloofroomsoep met fazantsnippers** € 7,-/litter

**Pompoensoepje met Italiaanse ham** € 6,-/litter

## HOOFDGERECHTEN (vanaf 2 pers)

**ROLLADE VAN FANZANT** afgewerkt met onze huisgemaakte fine champagnesaus € 12,50/pers

**Serveertip:** Chutney van appel met veenbessen/gebakken witloof/knolselderpuree/krokines met veenbessen

**HAZENRUGFILET** met een sausje van veenbessen € 15,50/pers

**Serveertip:** Gebakken witloof/peertje in rode wijn/kroketjes

**HERTENRUGFILET** afgewerkt met onze huisgemaakte fine champagnesaus € 16,-/pers

**Serveertip:** Gebakken witloof/peertje in rode wijn/appeltje gevuld met veenbessen/kroketjes

**HERTENRAGOUT** heerlijk bereid met een garnituur van boschampignons € 8,50/pers

**Serveertip:** Gebakken witloof/appelchutney met veenbessen/kroketjes

**Garnituren naar believen te bestellen.**

## SUGGESTIE EINDEJAARSFEESTEN

### FEESTMENU

€ 33,-/pers

Huisgemaakte visshelp 'Royal' met St. Jacobsvruchten of  
Carpaccio van rundsvlees met rucola en pesto

Witloofroomsoepje met snippers van fazant of  
Tomatenroomsoep

Kalkoenrollade met Calvadossausje/witloofstronkje/ chutney van  
appel met veenbessen en krokettes of  
Tongrolletjes met prei/ garnaaltjes en een kreeftensaus vergezeld van  
pureeaardappelen of  
Hertenragout met wilof/peertje in rode wijn en krokettes

Feestelijk gebak:

Kerst: Kerstbal met smaken van chocolade en kers

Nieuwjaar: Gebakje met chocolademousse en crème brulee

Verkrijgbaar op 23, 24, 25, 26, 30 & 31 december en 1 & 2 januari

### FEESTGOURMET

€ 17,90,-/pers

- Hertenkalffilet
- Eendenfilet
- Mechelse Koekoek
- Filet mignon van rund
- Everzwijnfilet
- Fazantfilet
- Rib eye van 100% Duroc varken
- Mengeling bospaddestoelen

### FEESTGEBAK (te verkrijgen per 2 pers)

Buche met slagroom en fruit

€ 4,25/pers

Buche trio van chocolade

€ 4,25/pers

Buche amaretto

€ 4,25/pers

### INDIVIDUEEL FEESTGEBAK

Kerstbal met chocolade/kers

€ 4,25/st

Nieuwjaarsgebakje met chocolade/crème brulee

€ 4,25/st

#### TIPS BIJ HET BAKKEN VAN GEVULDE KALKOEN

- Verwarm uw oven voor op 180°C
- Braad de kalkoen op 160°C tot hij een mooi kleurtje heeft en verlaag daarna de temperatuur tot 140°C
- Eerste 2 kg = 1 ½ uur braden , daarna ½ uur per kg bijtellen. Een kalkoen van 4 kg moet dus ongeveer 2,5 uur in de oven
- De kalkoen regelmatig met het braadvocht overgieten tijdens het bakken
- U kan ook huisgemaakte sauzen apart bestellen zodat U dit niet op het laatste moment zelf hoeft te doen
- **Specialiteit!** Fine champagnesaus, superlekker bij alle gevogelte !  
(roomsaus met veenbessen en een scheutje cognac)

## KERSTKALKOENEN

- GEVULDE KALKOEN (7 à 9 pers./ 3kg)**  
met een heerlijke vulling van kalkoengehakt  
kalkoenfilet/truffel/cognac/boschampignons € 58,-/st
- GEVULDE KALKOEN DE LUXE (7 à 9 pers./ 3kg)**  
kalkoenfilet/truffel/cognac/boschampignons  
met dezelfde vulling verfijnd met stukjes foie gras € 78,-/st
- GEVULDE KALKOEN (10 à 12 pers./ 4kg)**  
met een heerlijke vulling van kalkoengehakt  
kalkoenfilet/truffel/cognac/boschampignons € 76,-/st
- GEVULDE KALKOEN DE LUXE (10 à 12 pers./ 4kg)**  
kalkoenfilet/truffel/cognac/boschampignons  
met dezelfde vulling verfijnd met stukjes foie gras € 102,-/st
- GEVULDE MECHELSE KOEKOEK (voor 5 à 6 pers)**  
met een vulling idem gevulde kalkoen € 42,-/st  
met dezelfde vulling verfijnd met stukjes foie gras € 55,-/st
- GEVULDE KALKOENROLLADE (mogelijk vanaf 1 kg)**  
met een vulling idem gevulde kalkoen € 18,90/kg

### BIJGERECHTEN

- Warme groenten** € 5,50/pers  
gebakken witloof/champignons/tomaatjes/boontjes/jonge wortelen
- Gebakken witloof (4 stuks)** € 6,-/doos
- Appeltjes met veenbessen (4 stuks)** € 7,-/doos
- Peertjes in rode wijn (5 stuks)** € 7,-/doos
- Chutney van appel en veenbessen (4 pers)** € 9,-/doos
- Fine Champagnesaus/ Sinaasappelsaus** € 12,-/liter

### AARDAPPELGERECHTEN

- Aardappelpuree (500gr)** € 8,-/kg
- Gratin Dauphinois (500gr)** € 9,50/kg
- Aardappelkroketten** € 0,30/st
- Groentepuree wortel/knolselder/savooi (500gr)** € 8,50/kg
- Krokines met veenbessen (10 st)** € 5,-/doos
- Krokines met truffel (10 st)** € 5,50/doos

# OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE

## Openingstijden eindejaarsperiode 2018-2019

zondag	23-12	7.30u - 13.00u
maandag	24-12	9.00u - 16.00u
dinsdag	25-12	9.00u - 13.00u
woensdag	26-12	7.30u - 18.00u
donderdag	27-12	gesloten
vrijdag	28-12	7.30u - 18.00u
zaterdag	29-12	7.30u - 18.00u
zondag	30-12	7.30u - 13.00u
maandag	31-12	9.00u - 16.00u
dinsdag	01-01	9.00u - 13.00u
woensdag	02-01	7.30u - 18.00u

Om ons toe te laten alles goed te plannen,  
verzoeken wij U om tijdig te bestellen.

Gelieve te bestellen voor kerstmis ten laatste op  
**woensdag 19 december**  
en voor nieuwjaar ten laatste op  
**woensdag 26 december.**

Na deze data kunnen wij enkel nog gourmet en fondue  
in onze bestellingen opnemen.

**Wij wensen onze klanten prettige eindejaarsfeesten toe.**

