

# SUGGESTIE EINDEJAARSFEESTEN

## HAPJES

### TAPASCHOTEL DELUXE (vanaf 6 pers.)

€ 10,50/pers

Diverse feestelijke hapjes zoals :

- Olijven
- Gorgonzola "Gran Riserva" dip
- Huisgemaakte pastei met uienconfijt
- Glorius rillette
- Carpaccio van Toscaans ribstuk
- Scampi in kruidenolie

Om op te warmen

- Brie met cranberries
- Luikse balletjes

## KOUD VOORGERECHT

Trio van wildpasteien met hun garnituur

€ 10,-

## SOEPEN

Consommé van ossehstaart

€ 10,-/liter

Gevogelteroomsoepje met boschampignons

€ 7,-/liter

Butternutpompoeensoepje met mascarpone

€ 6,-/liter

## HOOFDGERECHTEN (vanaf 2 pers)

**ROLLADE VAN FAZANT** afgewerkt met onze huisgemaakte

Fine Champagnesaus

€ 13,50/pers

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

**HAZENRUGFILET** met een sausje van veenbessen

€ 16,-/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

€ 9,-/pers

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

Garnituren naar believen te bestellen.

# SUGGESTIE EINDEJAARSFEESTEN

## FEESTMENU

€ 33,-/pers

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

Witloofroomsoepje of  
Tomatenroomsoepje

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

Feestelijk gebak:

Kerst: Witte chocolade/framboos/zanddeeg

Nieuwjaar: Chocolade/speculoos/crème brûlée

Verkrijgbaar op 24, 25, 26, 27 & 31 december en 1, 2 en 3 januari

## FEESTGOURMET

€ 17,90/pers

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

## FEESTELIJK GEBAK (te verkrijgen per 2 pers)

Buche met slagroom en fruit

€ 4,25/pers

Buche trio van chocolade

€ 4,25/pers

## INDIVIDUEEL FEESTGEBAK

Kerstgebakje: Witte chocolade/framboos/zanddeeg

€ 4,25/st

Nieuwjaarsgebakje: Chocolade/speculoos/crème brûlée

€ 4,25/st

### TIPS BIJ HET BAKKEN VAN GEVULDE KALCOEN

- 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 € 61,-/st

**GEVULDE KALKOEN DELUXE (7 à 9 pers./ 3kg)**  
kalkoenfilet/truffel/cognac/boschampignons  
met dezelfde vulling verfijnd met stukjes foie gras € 82,-/st

**GEVULDE KALKOEN (10 à 12 pers./ 4kg)**  
met een heerlijke vulling van kalkoengehakt  
kalkoenfilet/truffel/cognac/boschampignons € 80,-/st

**GEVULDE KALKOEN DELUXE (10 à 12 pers./ 4kg)**  
kalkoenfilet/truffel/cognac/boschampignons  
met dezelfde vulling verfijnd met stukjes foie gras € 107,-/st

**GEVULDE MEHELSE 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 (verkrijgbaar in 1kg, 1,5kg en 2kg)**  
met een vulling idem gevulde kalkoen € 19,50/kg

### BIJGERECHTEN

**Warme groenten** € 5,50/pers  
gebakken witloof/champignons/tomaatje/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 (500g)** € 4,25/st  
**Gratin Dauphinois (500g)** € 5,50/st  
**Aardappelkroketten** € 0,30/st  
**Groentepuree wortel/knolselder/savooi (500g)** € 4,50/st

# OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE

## Openingstijden eindejaarsperiode 2020-2021

		Mortsel	Kontich
ma	21-12	8u - 18u	8u - 18u
di	22-12	8u - 18u	8u - 18u
wo	23-12	8u - 14u	8u - 14u
do	24-12	9u - 16u	9u - 16u
vr	25-12	9u - 13u	afhaling bestellingen 10u - 12u
za	26-12	9u - 17u	9u - 17u
zo	27-12	8u - 13u	gesloten
ma	28-12	8u - 18u	8u - 18u
di	29-12	8u - 18u	8u - 18u
wo	30-12	8u - 14u	8u - 14u
do	31-12	9u - 16u	9u - 16u
vr	01-01	9u - 13u	gesloten
za	02-01	9u - 17u	9u - 17u
zo	03-01	8u - 13u	gesloten

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

Gelieve te bestellen voor kerstmis ten laatste op  
**zondag 20 december**  
en voor nieuwjaar ten laatste op  
**zondag 27 december**.

Na deze data kunnen wij enkel nog gourmet en fondue zonder  
traiteurproducten in onze bestellingen ophemen.

### OPGELET BIJ ONLINE BESTELLEN!

Kies de juiste winkel (Mortsel of Kontich) voor afhaling.

Wij wensen onze klanten prettige eindejaarsfeesten toe.

