



Onze eindejaarsfolder 2022/2023

!!OPGELET!!

**TUSSEN 19 DECEMBER EN 2 JANUARI IS ENKEL ONZE EINDEJAARSFOLDER
BESCHIKBAAR**

Kerstmis

Bestellen kan t/m 18 december

Afhaal kerstavond

Tussen 16u30 & 18u30

Afhaal kerstdag

Tussen 11u & 12u30

Nieuwjaar

Bestellen kan t/m 25 december

Afhaal Nieuwjaarsavond

Tussen 16u30 & 18u30

Afhaal Nieuwjaarsdag

Tussen 11u & 12u30



Kerstmenu Délice

50 € p.p.

Duo amuse

3 €

Vitello tonato

14,5 €

Bisque van garnalen met fijne garnituur

6,5 €

Gegrilde Chateaubriand met vleesjus & salie met
warmegroenten & pomme fondant

25 €

Kerststronk

5 €



Nieuwjaarsmenu Délice 50€

Duo amuse

3 €

Soepje van pompoen met fijne garnituur

4,5 €

Kabeljauw met prei & currysous met fijne garnituur

16 €

Op vel gebakken parelhoen,

peertje in rode wijn, groentenkrans, aardappelgratin & fine champagne.

22 €

Panacotta van caramel met gecarameliseerde appeltjes &
crumble van pistache

7,5 €

KIDS MENU 15 EURO

Tomatensoep met balletjes

*Vol au vent of balletjes in tomatensaus met
Kroketjes*

Choco mousse of Tiramisu

Koud Buffet 28euro p.p. – vanaf 6 personen
Combi dessertenbuffet 33 euro

Tomaat garnaal

Perzik tonijn

Gerookte zalm

Zalm bellvue

Varkensgebraad

Rosbief

Gevulde eitjes

Gerookte ham met meloen

Aangepaste salades

Aardappelsla

Couscoussalade met gemarineerde paprika & dille
groentensalade

Aangepaste sauzen

Cocktail

Mayonnaise

Italiaans Buffet 28 euro p.p. – vanaf 6 pers.
combi met dessertenbuffet 33 euro p.p

Salade caprese
(buffalomozzarella met tomaat, basilicum & olijven)

Rundscarpaccio met rucola met truffeldressing en
balsamicocrème & parmesanschilders

Prosciutto di parma met meloen

Vitello Tonato
(sneetjes kalfsvlees met microleave en tonijnmayonaise)

Italiaans charcuterie

Gevulde eitjes

Aangepaste salades, sauzen

Visbuffet 32 euro p.p. – vanaf 8 personen
Combi dessertenbuffet 37euro

Zalm bell-vue / Gamba's
Of
Kreeft(dagprijs)

Visterrine

Gerookte zalm

Opgevulde eitjes

Aangepaste salades

Aardappelsla

Couscoussalade met gemarineerde paprika
groentensalade

Aangepaste sauzen

Cocktail

Mayonnaise

BROODJES SUPPLEMENT 2 STUKS P.P. (1,5 EURO)

Dessertenbuffet in combinatie met koud buffet

Choco-mousse

Tiramissu

Verse fruitsalade

Vanille-ijs

Assortiment mini-gebakjes

Apero à la carte koude hapjes

*Groentenschaal (tot 8 pers.)
(bloemkool, worteltjes, radijsjes, komkommer)*

15€

*Zuiderseschaal (tot 8 pers.) (Spies mozzarella & zongedroogde
tomaat, chorizo, olijven, gevulde mini peper, ansjovis)*

16,5€

Parel van geitenkaas met crumble van gedroogde ham

1.60€ p.p.

Lepeltje met zalm & kwarteleitje

1,60€ p.p.

Spies met mozzarella & ganda ham

1.50€ p.p.

Zalmtartare met truffelmayo

1.60€ p.p.

Parel mousse van forel & granny smith

1.60€ p.p.

Apero à la carte Warme hapjes

Assortiment mini bouché

Kaasvulling, champignonvulling, garnaaivulling

1.50€(2 stuks p.p.)

Gevulde bladerdeeghapjes

Zalm & spinazie

Geitenkaas & honing

1.60€ p.s.

Tapas Délice 12,50€ p.p.

Gerookte ham

Spies mozzarella & tomaat

Chorizo

Olijven

Kaas

Wraps zalm

Feta

Grilworst

Grissini

Tapasschotels zijn afgewerkt met fruitassortiment &

Krokante toastjes

Soepen à la carte 4,50€ p.p.

Soepje van wortel & pompoen met fijne garnituur

Tomatenroomsoep met balletjes

Bisque met garnalen, tomaat & dille

6,5€ p.p.

Voorgerechten à la carte

*Carpaccio van zalm of rund met parel van geitenkaas,
truffelmayo & advokadocrémé*

16€

*Carpaccio van rund met parel van geitenkaas, truffelmayo &
advokadocrémé*

16€

*Scampi's uit het pantser gehaald(6 of 9stuks) in een
roomsausjes van tomaat met paprika(warm)*

10€ of 13€

Vispannetje(kabeljauw, zalm & zeevruchten)(warm)

16€

Hoofdgerechten à la carte

Varkenshaasje omhuld met Italiaanse ham & groentenkrans

Gebakken krieltjes & lenteui

22€

Op vel gebakken parelhoen,

*peertje in rode wijn, groentenkrans, aardappelgratin & fine
champagne*

22€

*Gebraden Kalfsfilet pure met groentenkrans, sausje van
rozemarijn & sjalot
amandelkroketten*

26 €

Desserten à la carte

Assortment mini gebakjes 3 stuks p.p. 4.5€

Dessertenbuffet

Verse fruitsalade, chocolade mousse, vanilleijs, tiramissu met speculoos, mini gebakjes

10€

Chocomousse

4 €

Tiramisu met speculoos

4 €

Pannacotta van caramel met gecarameliseerde appeltjes & crumble van pistache

7,5 €

Wild à la carte

Soepje van bospaddestoelen met zijn garnituur

6€

Duo van wildpastei groentengarnituur & geconfijte sjalot

14,5€

Stoofpotje van hert met cantherellen

Peertje in rode wijn, groentenkrans & aardappelduchesse

22€

*Op vel gebakken fazant met een groentenweelde van courgette,
bospaddestoelen & gefruite tomaat*

met aardappelgratin

22€