

Feest take away Huize Delicatesse

24 + 31 DECEMBER 2020

Hapjes (Kerst & nieuw)

Aardappelmacaire - Brie - prei - spekjes (warm)	€2,50
Crostini van witte pens met gebakken oester (warm)	€2,50
Ganzenleverpastei - blini - compote van rode ui (koud)	€2,50
Huisgemaakte kroketjes 'Oud Brugge kaas' (per 8 stuks) (warm)	€6,00/8stuks
Roomsoep Agnes Sorel (per halve liter of liter)	€4,00/halve liter, €6,00/liter

Kerstmenu

BESTELLEN KAN TOT ZONDAGMIDDAG 20 DECEMBER 12U00, AFHALEN OP 24 DECEMBER TUSSEN 12U00 EN 17U00

VOORGERECHT

SUGGESTIE 1 (KOUD, GESERVEERD OP BORD):

Carpaccio van hert - mascarpone - kastanje & parmezaan:

€16,00/persoon

SUGGESTIE 2:

Spie van gebakken Sint-jakobsnootjes 'Dieppe' (4) - brunoise van butternut -

saus van schorseneren:

€20,00/persoon

HOOFDGERECHT

SUGGESTIE 1 - VIS:

Cannelloni van kabeljauw & parmaham - zuiderse tapenade - spitskool -
mix beukenzwam, sluiwererwt, bloemkool - groene kruidensaus & pestopuree:

€26,00/persoon

SUGGESTIE 2 - VLEES:

Kalfsnootje - truffelsaus - witloof - gebakken appeltjes - boschampignons - kroketjes:

€26,00/persoon

Oud & nieuw menu

BESTELLEN KAN TOT ZONDAGMIDDAG 27 DECEMBER 12U00, AFHALEN OP 31 DECEMBER TUSSEN 12U00 EN 17U00

VOORGERECHT

SUGGESTIE 1 (KOUD, GESERVEERD OP BORD):

Vitello tonato 'Delicatesse':

€14,50/persoon

SUGGESTIE 2:

Gegrilde zeebaars - butternut & Charlotte aardappel - saus van Triple Karmeliet:
(kan ook als HG indien gewenst)

VG: €18,00/persoon, HG: €26,50/persoon

HOOFDGERECHT

SUGGESTIE 1 - VIS:

Grietfilet met kreeft gevuld - chablisroomsaus - julienne van groentjes -
mix beukenzwam, sluiwererwt, bloemkool - koolrabi - parmezaanpuree:

€32,00/persoon

SUGGESTIE 2 - VLEES:

Filet van hertenkalf - witloof - gebakken appeltjes - boschampignons - gratin Dauphinois:

€30,00/persoon

