



## FEESTDAGEN TRAITEURDIENST 2018-2019

### RESTAURANT HUISNUMMER 95

#### MENU 5 GANGEN

€40

##### Hapjes(3st):

Rode biet – forel – mierikswortel – gepofte quinoa\*

Soufflé - geitenkaas – chorizo\*

Vitello tonato – tataki tonijn\*

\*\*\*

##### Voorgerecht:

Carpaccio van zwaardvis – nobashi garnaal – sushi zalm – King krab – groentenrolletje – avocado- gel van appel\*\*

Of

Lolly ganzenlever – gelakte kwartel – mousse van fazant - gerookte eend – vijgenbrood – knolselder\*\*

\*\*\*

##### Soep:

Ossenstaartsoep

\*\*\*

##### Hoofdgerecht:

Kabeljauwfilet – risotto met boschampion & walnoot – kalfsjus

Of

Hertentournedos – blini van aardappel - Jefkespeer – woudvruchten – witloof

\*\*\*

##### Dessert:

Caramel - brownie – macaron – chocomousse\*\*

Of

Pallet 3 Belgische kazen – rozijnenbrioche

#### MENU 3 GANGEN

€32,5

Keuze uit bovenvermeld voor-, hoofdgerecht en dessert \*\*

#### MENU 4 GANGEN

€35

Keuze uit bovenvermeld voor-, -hoofdgecht en dessert + ossenstaartsoep \*\*

## A LA CARTE MENU

---

HAPJES (per 3st)	€8.25/3st
Rode biet – forel – mierikswortel – gepofte quinoa*	
Souffle - geitenkaas – chorizo*	
Vitello tonato – tataki tonijn*	
VOORGERECHTEN	
Sushi & sashimi – gember – wakamé - soyasaus – wasabi	€12
Carpaccio van hert – enoki champignons – notenolie – ganzenlever – mango**	€14
Plankje wildcharcuterie (gerookte ham van hert – lolly eendenlever – salami & coppa van everzwijn – ham van houtduif – compote van kweeper – pâté van haas) – vijgenbrood	€14
King krab – geconfijte zalm – tataki tonijn – coquille – green shell mossel – rammenas – wortel – bouillon (op te warmen)**	€15
HOODGERECHTEN	
Sushi & sashimi – gember – wakamé - soyasaus – wasabi	€16
Wildstoverij – amandelkroketten	€15
Kabeljauwfilet – risotto met champignon & walnoot – truffel – kalfsjus	€18
Hertentournedos – blini van aardappel - Jefkespeer – woudvruchten – witloof	€20
Ravioli van boschampignons – paddestoelenmix – runderbouillon	€16
SOEPEN 1L	
Ossenstaartsoep	€12
Bisque van garnalen	€ 9
Tomatensoep – ballekes	€ 6
DESSERT	
Caramel - brownie – macaron – chocomousse**	€ 7
Pallet 4 Belgische kazen – rozijnbrioche**	€ 8

### Info & bestellingen

Al onze gerechten worden verpakt in plastic of aluminium wegwerpmateriaal. De gerechten met (\*) worden geserveerd in glas (waarborg +€2). Gerechten geserveerd op bord \*\*(+€5)

Bestellingen gebeuren énkél per mail en gelden pas ná schriftelijke bevestiging én betaling van voorschot.

Bestellingen voor afhaal 24/12 kunnen gebeuren tem donderdag 20 december 17:00

Bestellingen voor afhaal 31/12 kunnen gebeuren tem donderdag 27 december 17:00

***Het afhalen van de bestelling kan enkel gebeuren op 24/12 en/of 31/12 tussen 15.00 & 16:30***

Per bestelling wordt een voorschot gevraagd van 50% van het totale bedrag (d.i. excl. waarborg materiaal). Dit kan ter plaatse cash/kaart of per bank KBC BE40 7330 3376 9063.