

FEESTFOLDER 2022-2023

K E U R S L A G E R I J W Y D O O G H E

WARME HAPJES

Assortiment 12 stuks €14,40/st.
(miniworstenbroodje, minividée, minigarnaalhapje, minipizza)

Assortiment 16 stuks €19,20/st.
(miniworstenbroodje, minividée, minigarnaalhapje, minipizza)

SOEPEN

Tomatenroomsoep €5,20/st.
Wortel-knolseldersoep €5,80/st.
Boschampignonsoep €6,00/st.

VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio €11,90/pers.
Fijngesneden plakjes rundsvlees met marinade van zeezout en zwarte peper met rucola en Parmezaanse kaas

Garnaalcocktail €13,90/pers.
Fijn gesneden krulsla met Noordzeegarnalen, cocktailsaus en kerstomaatjes

Feestelijke kaaskroket €2,20/st.
Feetselijke garnaalkroket €6,00/st.
Sole Normande €11,95/pers.
Tongerolletjes op Oostendse wijze met grijze garnaal

HOOFDGERECHTEN

Kalkoenhaasje Grand Veneur €18,50/pers.
Op vel gebakken kalkoenhaasje in zacht sausje met bosvruchten

Varkenshaasje Archiduc €18,90/pers.
Rosé gebakken varkenshaasje in champignonroomsaus, gratineerd met vers gebakken champignons

Sole Normande €21,50/pers.
Oostende tongrolletjes met garnituur van grijze garnalen, overgoten met witte wijnsaus

Alle gerechten worden gemaakt in een ovenvaste schotel zodat u ze in de oven kan opwarmen. Hoe opwarmen: oven voorverwarmen op 140-150°C, wanneer de oven warm is, plaats uw gerecht 20 min. in de oven, smakelijk!

GEVULDE KALKOEN

Kalkoen gevuld met feestelijke vulling €19,90/kg.

AARDAPPELVARIANTEN

Verse aardappelkroketten 10 stuks
(Voorzie 6-8 kroketten per persoon) €3,60/st.

Verse aardappelpuree €3,00/st.

GEZELLIG TAFELEN

Fondue €12,50/pers.
Gevarieerde vleeschotel met runds, varkens, kip, kalkoen, fondueballetjes en spekrolletjes

Fondue all-in €22,00/pers.
Fondueschotel met koude groenteschotel, sausjes en aardappelsla

Gourmet €13,50/pers.
Uitgebreide vleeschotel met runds, varkens, kip, kalkoen lamskotelet, hamburger en chipolataworstje

Gourmet all-in €23,00/pers.
Gourmetschotel met koude groenteschotel, sausjes en aardappelsla

Gourmet de luxe €19,90/pers.
Uitgebreide vleeschotel met runderfilet, stukje Duroc varkensvlees, parelhoenfilet, kalfstournedos, kalfscordon bleu, lamskotelet en kalkoentournedos

Gourmet de luxe all-in €29,40/pers.
Gourmetschotel de luxe met koude groenteschotel, sausjes en aardappelsla

Kindergourmet €6,00/pers.
Gourmetschotel voor de allerkleinsten met chipololata, kipfilet en hamburger

Teppan Yaki (vanaf 4 pers.) €24,50/pers.
Japanse gemarineerde zalmoot, scampibrochette, gemarineerde kippensaté, kalkoenspiesje, boccon yaki, kruidensteak, spekrolletjes, lamskroontje. Daarbij courgettes, paletje wokgroentjes, champignons, babywitloof, boontjes met spek, krielpatatjes op stokje

Koude groenten €8,00/pers.
Tomaten, seldersla, wortelsla, paprika, witte koolsla, komkommer, gemengde sla, aardappelsla

Aardappelsla €2,20/pers.

Sauzen €1,50/pers.

KAASSCHOTEL

Kaasschotel dessert €11,50/pers.

Kaasschotel hoofdgerecht €14,95/pers.

Gevarieerde kaasschotel bestaande uit Franse en Belgische kazen, gearneerd met noten, druiven, dadels vijgen en abrikozen