



Afhaalgerechten Eindejaar periode 2021 - 2022
Bestellen voor kerst kan tot 19/12, voor eindejaar tot 26/12.

Met de eindejaar periode in aantocht stellen wij onze feestelijke gerechten aan u voor. U kan uw keuze maken uit ons menu of à la carte gerechten.

AANTAL BESTELLINGEN ZIJN BEPERKT!!! Vol = Vol!!
Wees er snel bij!!!

Wij kunnen de koude gerechten (hapjes, voorgerechten, desserts) zowel op porselein als op wegwerpmateriaal aanleveren. Gelieve uw keuze bij bestelling duidelijk aan te geven aub. Het porseleinen materiaal dient zuiver afgewassen binnen de drie dagen terug gebracht te worden.

De warme gerechten worden steeds in wegwerpmateriaal geleverd.

U kan uw bestelling plaatsen via e-mail info@culinairgenoeegen.be of telefonisch 0476 35 75 84; u krijgt steeds een bevestiging van uw bestelling.
Bij elke bestelling van min. € 100,00 ontvangt u een leuk geschenkje.

Voor uw eigen comfort, beperk uw keuze!

Bij afhaling krijgt u steeds tips voor de opwarming en dresseren van de gerechten.
Voor meer inlichtingen, ook i.v.m. allergenen, neem gerust contact op.

Afhalen kan op:
24/12 van 15u00 tot 18u00
25/12 van 11u00 tot 13u00.
31/12 van 15u00 tot 18u00.
Andere dagen op afspraak.

Nog meer dan anders wensen we u gezellige kerstdagen en een gezond en voorspoedig 2022!

Luxe Eindejaar menu € 55,00

Zacht huisgerookte zalm/ komkommerbereidingen/ dille (koud)
of

Gegrilde zeebaars/ parelcouscous/ groene kruiden (warm)

*

Schaaldierensoep met venkel en curry

*

Grietbotfilet/ snippergroentjes/ Champagnesaus/ grijze garnalen/ knolseldermousseline

of

Filet pur van hert/ savooi met spekjes/ veenbessen / knolselder/ wildjus met beukenzwammetjes

*

Fantasie van chocolade en passievrucht

Aperitief

- *Mini bordje/ canneloni Parmaham/ Breydelham/ paprikatopenade* € 3,00
- *Mini bordje/ tartare van zeebaars/ komkommer/ dille/ limoengel* € 3,00
- *Assortiment 3 warme hapjes: Wildburgertje, veenbessen - Zalmbroodje, spinazie, pijnboompitten – Vegetarisch strüdelkje* € 5,00
- *Zeeuwse Creuses oesters Grevelingen, gekraakt (6 stuks)* € 15,00

Voorgerechten

- *Zacht huisgerookte zalm/ komkommerbereidingen/ dille/ brioche* € 16,00
- *½ kreeftje “ Belle Vue” (½ van 700 gr)/ parelcouscous/ groene kruiden/ kerstomaat/ kwartelei/ kreeftenmayonaise* € 27,00
- *Gegrilde zeebaars/ parelcouscous/ groene kruiden* € 17,00
- *Grietbotfilet/ snippergroentjes/ Champagnesaus/ grijze garnalen/ knolseldermousseline* € 20,00

Soepen

- *Schaaldierensoep met venkel en curry* € 12,00/ L
- *Pompoensoep met tomaat & gember* € 7,00/ L

Tip: Deze soepen kunnen tevens als amuse geserveerd worden: +/-7 tasjes per liter.

Hoofdgerechten

- *Grietbotfilet/ snippergroentjes/ Champagnesaus/ grijze garnalen/ knolseldermousseline* € 28,00
- *Filet pur van hert/ savooi met spekjes/ veenbessen / knolselder/ wildjus met beukenzwammetjes* € 28,00

Dessert

- *Fantasie van chocolade en passievrucht* € 8,00