

Winter 2018

Aperitiefhapjes

>>APERITIEFHAPJES	EURO/STUK
Koude canapés en krokante hapjes in assortiment	1.00
Zuiders assortiment van bruschetta's	1.25
Warme hapjes in assortiment	1.25
Koude lepelhapjes in assortiment	1.25
Trendy gerechtjes in glaasjes en op schaaltes in assortiment	1.50/2.35
Fines de claires oester " au champagne "	2.50/stuk

Koude voorgerechten

>>KOUDE VOORGERECHTEN	EURO/PP.
Kleurrijke herfstsalade met fazant, dressing van veenbessen	10.00
Gemarineerde zalm, waterkers en venkelsalade	10.00
Terrine van ganzenlever met vijgenchutney en brioche (80 gr pp)	16.00
Halve koude kreeft voor u losgemaakt met een klassiek slaatje	22.00
Rundcarpaccio, salsa verde-rucola-parmezaan	10.00

De koude voorgerechten worden op bord gepresenteerd

Soepen

>>SOEPEN

EURO/PP.

Minestrone van groentjes en blokjes gekookte pata negra ham	3.50
Bisque van langoustines, vleugje room	4.00
Sopa de Pescado: Spaans vissoepje met garnalen-mosselen-tuinkruiden	4.00
Witloofsoep, platte peterselie en kaaskorstjes	3.00
Heldere rundconsommé, krokante groenten en kruidenpluksels	4.00

Warme voorgerechten

>>WARME VOORGERECHTEN

EURO/PP.

Scampi in crème van champagne, wokrijst	12.00
Gegratineerd vispannetje, saus met een zacht mosterdintje	10.00
Gebakken st. jakobsvruchten, prei en bospaddenstoelen, bieslook	12.50
Schotse zalm van de grill, ratatouille van Provençaalse groentjes	11.00

Nota: De voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht besteld worden (suppl. 4.00 pp)

Hoofdgerechten

>>HOOFDGERECHTEN VIS

EURO/PP.

Zeetongfilets en langoustines, champignon-tomaat	20.00
Wit van griet, jonge prei-fijne tuinboontjes-courgettes	20.00
Kussentje van rog en koningskrab, gesmolten tomaat, rozemarijn	20.00

>>HOOFDGERECHTEN VLEES

EURO/PP.

Borstwit van parelhoen, gecarameliseerde appeltjes met Calvados	15.00
Gevuld kippewit met Parijse champignons, krokante korst van Parmaham	15.00
Lamskroon, geroosterde zuidergroenten, gratin aardappelen	18.00

>>HOOFDGERECHTEN WILD (van 15/10 tot 10/01)

EURO/PP.

Wilde eend met geglaceerde zilveruitjes en Brusselse spruitjes	16.00
Hazenrug, 2 sausjes, wijnpeertjes en knolselder mousseline	18.00
Hertekalf mooi sappig en rosé, poivradesaus met specerijen	18.00
Gebakken fazant, gekonfijt grondwitloof met truffelsnippers	18.00
Haasje van everzwijn met rode Vaucluse wijn en jeneverbessen	18.00

>>HOOFDGERECHTEN VEGITARISCH

EURO/PP.

Tagliatelle met prei, champignons en saffraan	10.00
Zuiders getinte groentenwok	10.00

Bij elk hoofdgerecht serveren wij een waaier aan verse seizoengroentjes.

Voor de aardappelbereiding kan U Uw keuze maken uit:

*Aardappelkroketjes

*Gratin dauphinois

*Duchesse met fijne kruiden

*Charlotte aardappeltjes in peterselieboter

*Tagliatelle

*Gebakken pommes château

Eenpansgerechten

>>EENPANS

EURO/PP.

Snel, makkelijk en lekker (min. 4 pers.)

Bouillabaisse du Midi met rouille en toast	18.00
Gentse waterzooi van kip met fijngesneden groentjes, kasteelaardappelen	15.00
Runderstoofpotje met spek en zilveruitjes in Bordeaux wijn	16.00

Nagerechten

>>NAGERECHTEN

EURO/PP.

Crème brûlée	4.00
Tiramisu van witte chocolade met frambozen	4.00
Tarte tatin, bolletje bourbon vanille-ijs	4.00
Dessertbord met een waaier aan nagerechtjes	12.00
Dessertbuffet (vanaf 10 personen)	15.00

BUFFET

>>BUFFET TENTATION

30.00 EURO/PP.

*Gepocheerde zalm rug met kleurige julienne groentjes

*Blozend gepeld tomaatje opgevuld met een garnalenslaatje

*Torentje van gerookte forel en zoete aardappel, zure room en haringkaviaar

*Praline van gerookte zalm met een vulling van zeetong

*Fris ogend slaatje uit Nice met tonijn

*Poffertje van Spaanse Serranoham, meloenparels

*Cannelloni van parelhoen, ananas en notenmix

*Penne pasta, beenham, gehakte scharreleitjes met bladpeterselie

*Spies van kippewit, zongedroogde tomaat en gegrilde champignons

*Multi tomatensoorten, buffelmozzarella, basilicum en olijfdressing

*Slaatje van Charlotte aardappeltjes

*Gemengd slaatje, vinaigrette

*Huisbereid kruidensausje

En verder

Dit is een kleine greep uit ons assortiment:

*Verse garnaal- en kaaskroketten € 2.50 en € 1.70 stuk

*Zachtgerookte Schotse zalm € 6.00/ 100 gr.

*Pata negra Ibérico Bellota | Parma- en Serranoham € 18.00 | € 4.50 | € 3.90/100 gr.

*Terrine van ganzenlever 'home made' | portogelei € 15.00/100 gr.

*Cadeaubon en Surprisemanden op smaak gemaakt

*Mini broodjes | pinxtos | met divers beleg feestelijk verpakt | 6 stuks pp 10 €

Goed om te weten

Bestellingen vanaf 250 € worden gratis thuisgeleverd in Oostende.

Borg porselein, glaasjes,...

Voor het gebruik van ons porselein vragen we een kleine waarborg. Brengt u binnen de 3 dagen na afhaling alles gereinigd terug dan betalen wij u deze borg meteen terug. Bij breuk wordt de waarde van de nieuwprijs van het porselein aangerekend.

WIJ HELPEN U GRAAG BIJ UW KEUZE!

Wacht niet tot het laatste ogenblik om uw bestelling door te geven.

Kwaliteit vraagt immers zijn voorbereiding en organisatie.

Openingsuren van 9.00 tot 19.00 h.

Gesloten op zondagnamiddag en maandag