



"Smoesjes" eten en drinken

Reserveer uw kerstdiner vóór 22 december. Gelieve telefonisch te reserveren.
tel: 030-633 2944 of Roy 0652711170 of Martijn 0614445044

Een luxe kerst met Smoesjes

Geniet van de Kerst met het "Smoesjes kerstdiner". Special voor u hebben wij feestelijke gerechten en schalen bedacht die we met kerst voor u gaan bereiden. Om het makkelijk voor u te maken zitten alle gerechten al in een mooie ovenschaal of ander mooi presentatiemateriaal. Een hoofdgerecht voor 2 personen gaat 25 minuten in de oven en kan rechtstreeks op tafel. Super gemakkelijk dus! U kunt uw bestelling op eerste kerstdag tussen 12.00 en 15.00 uur ophalen.

Om mee te starten

-Amuzeglaasje met paté met port en vijgen: €2,5

- "Pata Negra" op luxe schaal met peet. De beste ham van het Spaanse Iberico varken. Zeer rijke smaak van nootjes en eikeltjes. € 12,50 per 100 gram.



Voorgerechten

Geniet van het beste wat je als voorgerecht kunt verwachten met de feestdagen.

- Trio van vis: gerookte zalm met crème fraîche en merikwortel, tataki van tonijn met wakamé, gambas met mangochutney. € 20 (voor 2 personen)

- Trio van vlees: Wildpaté met cranberrycompote, gerookte eendenborstfilet met balsamico - vijgenstroop en krokante hazelnoot, kalifornische au gratin met groene aspergetips € 20 (voor 2 personen)

Tussengerecht

In een handomdraai op tafel, slechts even opwarmen. We hebben voor u:

- Romige soep van bospaddenstoelen met truffel en cognac. Per 500 ml 2 á 3 pers. € 14

- Kreeftensoep met room en cognac, per 500 ml voor 2 á 3 pers. € 14

Wijntip: La Madona Primitiva, een intense Italiaanse rode wijn uit Puglia. Pruim en vanille tonen, perfect voor bij de beef Wellington! € 13,50

Hoofdgerechten

En dan... onze Pièce de résistance! Om het makkelijk voor u te maken hebben we drie heerlijke hoofdgerechten voor u voorbereid. Deze gerechten zitten in een fraaie ovenschaal, die die u thuis enkel in de oven zet en vervolgens op tafel. Het pronkstuk van de avond dus!

- "Beef Wellington" een Engelse klassiker. Oxenhaas ingepakt in bladerdeeg met saus van rode port en moilles. Dit gerecht is compleet met aardappel en groenten. Per 2 personen € 37

- "Zalmfilet en croute". Wat een feestelijk gerecht! Zalmfilet met spinazie verpakt in bladerdeeg. De zalm wordt gerveerd met witte wijn beurre blanc, aardappels en groenten. per 2 personen € 35

- "Paddenstoelen Wellington". paddenstoelen verpakt in bladerdeeg met romige Roquefortsaus. Bij dit gerecht zitten aardappels en groenten. per 2 personen € 30

- "Varkenshaas in bladerdeeg", met spek, grove mosterd en rozemarijnsaus. Dit gerecht is compleet met aardappel en groenten. Per 2 personen € 30

Nagerecht

Petit Grand Desert, cheesecake, brownie, chocolademousse en meiningue voor 2 personen € 13