



Catering - Bedrijfsfeesten - Traiteur

## Kerstavond menu 2018

Maandag 24 december 2018 aanvang tussen 19u à 19u30

*Glaasje Hubert Favier champagne*

*“Carte Blanche” met feestelijke hapjes*

\*\*\*\*

*Tonijn “licht gerookt” in carpaccio, kreeft, gambastaartjes, rode biet en sla-pluksels met een olijfolie/limoen dressing*

*Of*

*Slaatje met gerookte eend, parfait van eendenlever, mango, vijgjes en Iberico ham.*

\*\*\*\*

*Zeetong, St Jacobsvrucht, kreeft, venus schelpjes en hand gepelde garniaaltjes met een beurre Blanc/saffraan sausje*

\*\*\*\*

*Verfrissing van limoen, munt en Gin- tonic*

\*\*\*\*

*Rugje van hert, appel, cranberry, knolselder en groentjes  
jus van Luikse siroop en aardappel poffertjes*

\*\*\*\*

*Chocolade feuillantine, praliné ijs en appelsien*

*of*

*Kaasjes van Achel met noten/ rozijnenbrood*

\*\*\*\*

*Koffie/ Thee met zoethoudertjes*

*Prijs van het menu zonder wijnen : 62€pp*

*Prijs van het menu met aangepaste wijnen en dranken: 87€pp*

Volg ons op

