

MENU TAKE AWAY KERST EN NIEUWJAAR

Menu is beschikbaar van 24-12-2021 tot 01-01-2022

Bestellingen via : traiteur@notenhof.be

TRAITEUR

De kwaliteit van 't Notenhof, bij u thuis

Bestelling !!!

*Voor Kerstmis 24 – 25 & 26 te bestellen voor 20/12 14u

*Voor oud & nieuwjaar 31 en 1/1 te bestellen voor 27/12 14u

Bestelling naar : traiteur@notenhof.be

TIJDIG BESTELLEN ! DE BESTELLINGEN KUNNEN VROEGER AFGESLOTEN WORDEN !

Afhaling:

24 dec tussen 12u en 16u00

25 dec tussen 9u en 11u30

26 dec tussen 9u30 en 11u30

31 dec tussen 12u en 16u00

1 jan tussen 9u en 11u00

Menu Kerst

24-25-26 december

Aperitiefhapjes

Mousse van gerookte zalm – grijze garnalen met avocado & limoen – witte en zwarte pens

Zalm "gravad lax" Kruidensla, komkommer en mosterdsaus met dille

Of

Terrine van ganzenlever, chutney van ananas en uien & briochebrood met rozijnen

Sint-Jacobsnootjes, spinazie en Champagnesaus

Hertenkalf, witloof, appel, veenbessen, knolselder en kroketjes

Dessert 'Christmas'

3 gangen €55 zonder Sint-Jacobsnootjes

4 gangen €68

Bij het menu zorgen wij voor: Broodjes (2pp) – boter & Technische fiche

Menu Nieuwjaar

31 december & 1 januari

Aperitiefhapjes

Mousse van gerookte zalm – grijze garnalen met avocado & limoen – witte en zwarte pens

Terrine van ganzenlever, chutney van ananas en uien & briochebrood met rozijnen

Of

Tartaar van rode tonijn, Sesamzaad, kruidensla, biscuit met Parmezaan en sojasaus

Kabeljauw, Grijze garnalen, prei en nantuasaus

Fazantenborst "Fine champagne", appel, veenbessen, knolselder, witloof en kroketten

Dessert '2021-22'

3 gangen €55 zonder kabeljauw

4 gangen €68

Bij het menu zorgen wij voor: Broodjes (2pp) – boter & Technische fiche

KOUD BUFFET €39pp

Vanaf min 2 personen

VIS:

Gerookte zalm - Zalm gravad lax - Zalm belle vue - Tomaat garnalen - Roze garnalen - Tonijn

Gerookte forel - Ballotine van vis - Vitello tonato - Haring in curry

SAUS:

Mayonaise - Cocktail - Dille

SALADE :

Kropsla - Aardappelen - Boontjes - Tomaten - Parelcouscous

Ei - Citroen - Brood & boter

DESSERT :

Kerstdessert of Nieuwjaardessert

Wensen jullie het koud buffet uitbreiden met :

½ Kreeft suppl + € 25

Merus van Konings krab+ € 25 per 100 grs

Kaviaar pearl selection Acipenser Baeri (Rusland)

Doos van :

10 grs € 18

30 grs € 39

50 grs € 55

100 grs € 100

250 grs € 230

Graag garnituur: Blinis, zure room, peterselie, sjalot, mimosa € 10 pp

,

*Koude voorgerechten:

€ 3 st Holle oesters La Demoiselle d'Agon **reeds geopend**, oesterbrood en citroen

€ 4 st Platte oesters uit Zeeland "0000" **reeds geopend**, oesterbrood en citroen

€ 18 Terrine van ganzenlever, chutney van ananas en uien, rozijntoast

€ 25 Halve Canadese kreeft "Belle-Vue"

*Warme voorgerechten:

€ 20 Gebakken St. Jacobsnootjes, spinazie en Champagnesaus

€ 25 Halve Canadese kreeft, fijne groenten en botersaus met dragon

*Hoofdschotels:

€ 46 Canadese kreeft (600/650 grs), fijne groenten en botersaus met dragon

€ 22 Fazant "Fine Champagne", appel, veenbessen, knolselder, witloof en kroketten

€ 28 Hertenkalf, witloof, appel, veenbessen, knolselder en kroketjes

*Dessert:

€ 12 Assortiment van gerijpte kaas met garnituur (5 soorten)

€ 8 Moelleux van chocolade, vanille saus en ijs

€ 8 Dessert van het menu

Bestelling naar : traiteur@notenhof.be