



Restaurant bij u thuis

Feestfolder 2019-2020

“Restaurant bij u thuis”

staat als gastronomisch traiteur borg voor een vernieuwende vorm van heerlijk tafelen.

“Restaurant bij u thuis”

staat garant voor kwaliteit, versheid en service.

Trouw aan de traditie van de klassieke keuken, brengen wij toch een vernieuwing,
naar het inzicht van de chef-kok, met Belgische kwaliteitsgrondstoffen als voornaamste basis.

Met uw keuze van onze formule

“Restaurant bij u thuis”

kunnen wij u een totaalpakket aanbieden met een uitstekende prijs / kwaliteitsverhouding
van aperitief tot aan de afwas toe.

Terwijl u zelf aanschuift aan uw tafel, bereiden wij bij u thuis de culinaire gerechten.

Wij staan in voor de bediening van uw gasten maar ook van uzelf.

Wij bieden u tevens een gevarieerde wijnkaart aan.

U kan zich bij de keuze van de wijn laten leiden door de suggesties van de gediplomeerde patron.

Wij staan tot uw dienst met ons uitgebreid gamma van mogelijkheden.

Onze service bestaat erin om uw gasten, maar ook uzelf, te verwennen tijdens uw feest.

Kwaliteit en service zijn onze grootste doelstellingen in de relatie tot onze klanten.

En laat u vooral overtuigen door de onvergelykbare smaak van onze gerechten,
want dat blijft natuurlijk altijd nog het belangrijkste ...

Restaurant bij u thuis

stelt naar jaarlijkse gewoonte
zijn eindejaarsmenu's voor.

Deze feestmenu's zorgen voor de culinaire invulling
van uw eindejaarsaangelegenheden en
vormen de ideale basis voor een geslaagd feest.

Hierdoor slagen wij erin uw gasten optimaal te verwennen
en u te laten genieten van uw gezelschap.

Bestel tijdig!

Andy en Mia wensen U een prettige kerst,
en het allerbeste voor het nieuwe jaar!

Onze koude schotels, voor Kerstmis en Nieuwjaar, inclusief feestdessert,

“Na” de feestdagen te verkrijgen zonder dessert, gemengd buffet aan 28.95 €/pers. en vis buffet aan 31.95 €/persoon.

• Koude schotel met heerlijkheden van vis 38.50 € pp.

Schotse zalm met groene asperges, gerookte vissoorten: palingfilet, zalm, makreel, heilbot, tonijn, sprout, rivierkreeftjessalade en tartare van gamba, zuiderse vissla, gravad lax zalm, scampisalade, tomaat- garnaal, mousse van Sint-Jacobsnootjes en kervel, opgevuld eitje met king krabsla

• Koude schotel met heerlijkheden van vis en vlees 35.50 € pp.

Schotse zalm met groene asperges, makreel met zwarte peper, gerookte zalm, Groenlandse heilbot en sprout, tomaat garnaal, mousse van Sint-Jacobsnootjes en kervel, opgevuld eitje met king krabsla, Belgische vleeswaren, ovengebakken panchettina, Romaham, venkelsalami, rundsfilet, kalkoenfilet met Toscaanse kruiden, wildterrine, gekookte Pata Negra

De koude schotels zijn vergezeld van diverse groenten, pasta- en aardappelsalades, sausjes en tafelbroodjes.

Wijnsuggestie : nieuwe mooie wijnen uit Portugal van

*** Witte wijn : Ribeiro Santo, Pinha 2018, Dao : 7.60 €/fles**

Heldere en transparante kleur, aroma's van tropisch fruit en citrus, zoals mandarijn. In de mond heeft het een levendige, goed uitgebalanceerde zuurgraad met een droge en lange afdronk.

*** Rode wijn : Ribeiro Santo, Pinha 2017, Dao : 7.60 €/fles**

Robijnrode kleur, aroma's van bessen, zoals bosbessen en frambozen, gecombineerd met hints van annenaalden en pijnbomen. In de mond opnieuw bessen. Een goede zuurgraad en fijne tannines.





Hapjes voor Kerstmis & Nieuwjaar 6.40 € pp.

- Crème van eend, meergranen, winterfruit • Carpaccio van rund, tapenade van dadel met amandel en pompoenpit
- Sint-Jacobsschelpje gevuld met zeevruchten en kruidenmousseline • quiche met andijvie, walnoot en pas-de-bleu

*** Aperitiefsuggestie : Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen, Duitsland : 19.30 €/fles**

Schitterende parelwyn. Zachte fijne belletjes met afgewisseld tonen van citrus en rijpe appel. Heerlijk licht, mineraal en levend in de mond.

Kerstmis bij u thuis op 24 en 25 december 2019 Kerstmenu 46.00 € pp.

- **Gerookte Schotse zalm** met zachte look, bouillon van appel, briochebrood, Pata Negraham, pesto van boerekoel en sinaasappel, olijfolie met kafirlimoen
- gepresenteerd op bord

*** Wijnsuggestie : Weingut Andreas Ziniel, Seewinkel, Oostenrijk : 12.35 €/fles**

Welshriesling, Sauvignon blanc en Gelber Muskateller Mineraal droge, expressieve wijn met een licht karakter. Aromatisch met vlierbloesem en pompelmoes. Heel lekker.

- **Tonijnwang**, spiering van Brasvarvarken, peterseliewortel, bietjes, zilveruitjes

*** Wijnsuggestie : 365 Blanco, D.O. Emporda, Spanje : 14.40 €/fles**

Grenache blanc en macabeu. Frisse aanzet, licht romige textuur, rijp met gedroogde vruchten

- **Fazant**, tarte-tatin Perigourdine, espuma van witloof, crumble van spek, wilde cranberries

*** Wijnsuggestie : Quinta do Romeu Westerlies 2015, Douro, Portugal : 21.55 €/fles**

Complexe geur van bosvruchten, bloemen en kruiden. In de mond levendig, goed uitgebalanceerd, met zachte tannines en veel fruit.

of * Wijnsuggestie wit : Domaine du Sorbief, Jura, Frankrijk : 19.40 €/fles

Gemaakt van de Savagnin druif, uniek druifje uit de Jura. Romig, complex met oxidatief toetsje. Mooie combinatie met wit vlees (parijs, fazant,...)

- **Jingle Bells**, chocolademousse, mandarijn, cremeux van Petit Beurre-koekjes en melkchocolade

*** Wijnsuggestie : Madeira Barbeito, Colheita Nr 3, Medium Dry : 38.90 €/fles(50 cl.)**

Blend van jonge en oude Malvasia. Een frisse acciditeit, niet doordringend zoet, sterke fruitexpressie. Top

Alle gerechten uit de menu's zijn tevens ook afzonderlijk verkrijgbaar.
Het kerstmenu kan gereserveerd worden t.e.m. 20 december 2019

Gourmetschotels

- **Gourmetschotel met vlees** 17.00 € pp.

Gemarineerd varkenshaasje, kipfilet, rundsburger, lamskotelet, cordon bleu, grillworst, ei met breydelsspek, lendenbiefstuk, slavink, mini brochette, hertenfilet.
vergezeld van groentjes, koude en warme sausjes, aardappel in de schil met kaascrème en pompoen, pannenkoekendeeg en diverse tafelbroodjes.

- **Gourmetschotel met vis** 18.80 € pp.

Sint-Jakobsnootje, langoustine, Noorse zalm, kabeljauw, scampi, rode poon, zeewolf, tongfilet, staartvis, zeebaars, griet en eitje met gerookte zalm.
vergezeld van groentjes, koude en warme sausjes, aardappel in de schil met kaascrème en gerookte zalm, pannenkoekendeeg en diverse tafelbroodjes.

- **Luxe tepanyaki schotel** 31.00 € pp. Inclusief voorgerecht en nagerecht

Vorgerecht : klaar te maken op de tepanyaki of in de oven,
beursje van noordzeevis met fijne groentjes, groene kruiden en zeevruchten.

Hoofdgerecht :

Ruim en mooi assortiment vlees op prikkertjes om op een ijzeren plaat (tepan) te grillen (yaki). Konijn met pruimen, eend met sinaasappel, witte pens met ganzenlever, kip met spek, mini worstje van Pata Negra met truffel, lamshamburger, Ierse gerijpte entrecote en duroewang.
Vergezeld van koude groenteslaatjes, warme groenten om mee te bakken en koude en warme sausjes.

Nagerecht:

feestdessert van de dag.

Wijnsuggestie : nieuwe mooie wijnen uit Portugal van topwijnmaker Carlos Lucas

*** Witte wijn : Ribeiro Santo, Pinha 2018, Dao : 7.60 €/fles**

Heldere en transparante kleur, aroma's van tropisch fruit en citrus, zoals mandarijn. In de mond heeft het een levendige, goed uitgebalanceerde zuurgraad met een droge en lange afdronk.

*** Rode wijn : Ribeiro Santo, Pinha 2017, Dao : 7.60 €/fles**

Robijnrode kleur, aroma's van bessen, zoals bosbessen en frambozen, gecombineerd met hints van dennennaalden en pijnbomen. In de mond opnieuw bessen. Een goede zuurgraad en fijne tannines.

Hapjes voor Kerstmis & Nieuwjaar, 6.40 € pp.

- Crème van eend, meergranen, winterfruit • Carpaccio van rund, tapenade van dadel met amandel en pompoenpit
- Sint-Jacobsschelpje gevuld met zeevruchten en kruidenmousseline • Quiche met andijvie, walnoot en pas-de-bleu



*** Aperitiefsuggestie : Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen, Duitsland : 19.30 €/fles**

Schitterende parelwijn. Zachte fijne belletjes met afgewisseld tonen van citrus, rijpe appel. Heerlijk licht, mineraal en levend in de mond.

Oudejaar bij u thuis op 31 december 2019 Oudejaarsmenu € 46.00 € pp.

- **Sint-Jakobsvrucht**, gedroogde eend, aardpeer en walnoot, schorseneer, crème van flespompoen, marshmallow van soja en wasabi
- gepresenteerd op bord

*** Wijnsuggestie : Vino Lauria, Grillo Giardinello, Sicilië : 14.90 €/fles**

Expressieve, lichte en citrus getinte wijn. Hoogst verfijnde mineraliteit met een licht zilt accent.

- **Wilde snoekbaars "Ijsselmeer"**, mousseline van gerookte aardappel, paksoi, gepocheerd ei, boterjusz met Sherry

*** Wijnsuggestie : Az. Agr. Petrucco, Friulano, Colli Orientali del Friuli, Alto-Adige, Italië, 17.45 €/fles**

Verwant met Sauvignon blanc. Rijk, massief en mondvullend. Veel mineraliteit.

- **Hertekalffilet**, wortel, spruitjes, ganzenlever met geroosterde nootjes, 5-kruidensaus, aardappel met hoorn des overvloed

*** Wijnsuggestie : Red Bat 2016, Pinord, Priorat, Spanje : 16.75 €/fles**

Deze Spaanse klepper heeft uitbundige aroma's van rijp rood fruit en peper. In de mond lichte toets van chocolade en fruit.

Mooie balans met de zachte tannines en mooie aciditeit.

- **Zo goud als maar kan zijn** - chocoladen bal Gold Chocolate, bittere chocolademousse, ijskoffiemousse, koffie crumble, citrus gel

*** Wijnsuggestie : Quinta do Casal Branco, Lobo e Falcao, Tejo, Portugal : 8.90 €/fles**

Een heldere, strogele witte wijn met kruidige aroma's van vanille en tropisch fruit zoals citrus, abrikoos en perzik. Vers, fris en fruitig met milde kruiden en hints van vanille. Een bijzondere fruitige en stijlvolle witte wijn.

Alle gerechten uit de menu's zijn tevens ook afzonderlijk verkrijgbaar. **Het oudejaarsmenu kan gereserveerd worden t.e.m. 27 december**

Extra gerechten voor Kerstmis & Nieuwjaar

te verkrijgen tot eind februari 2020 (gelieve tijdig te bestellen, minstens 4 dagen vooraf)

Voorgerechten :

- Tartare van Sint-Jakobsnootjes, appel en knolselder, ricotta met dille, kruidensla
- Trio van wildpasteien vergezeld met fruitkonfijten 10.00 €/p.
- Tartare van verse en gerookte zalm, frisse toetsen van citrus en dille 13.00 €/p.
- Carpaccio van Secreto n°7, Maar liefst 7 weken wordt de Secreto 07 gerijpt en gedroogd. Het begint allemaal met een uitgelezen selectie van Rubia Gallega entrecotes. Deze worden met een geheime mengeling van 7 kruiden ingewreven en om de 2 dagen in de rijpingskast omgedraaid. 17.00 €/p.
- Huisgemaakte kaaskroket, gepaneerd in panko 2.60 €/st.
- Huisgemaakte garnaalkroket, gepaneerd in panko 3.80 €/st.

Tussengerechten :

- Pannetje van stukjes snoekbaars en kreeft, kreeftebisque, afgedekt met bladerdeeg 13.00 €/p.
- Sint-Jacobsschelp op Normandische wijze, lichte roomsaus met champignons 13.50 €/p.
- Navarin van langoustines, zalm en Sint-Jacobsnootjes, saus met Riesling 13.50 €/p.

Hoofdgerechten vis :

- Kabeljauw, stoofpotje met champignons, doornkreeft en sint-jakobsnootjes, pommes duchesse : 23.50 €/p.
- Griet gebraden, puree van pompoen, krokante prei, oesterzwam, pasta strozzapretti met truffel : 25.50 €/p.
- Noorse zalm, gestoomd, warme salade van witloof en venkel, sabayon met Brugse tripel : 20 €/p.

Hoofdgerechten vlees :

- Fazant, tarte-tatin Perigourdine, espuma van witloof, crumble van spek, wilde cranberries, polenta : 22.50 €/p.
- Hertenkalffilet, wortel, spruitjes, ganzenlever met geroosterde nootjes, 5-kruidensaus, aardappel met hoorn des overvloed 25.00 €/p.
- Varkenshaasje 'Seigneur de Vidaigne', aardappelrösti, vergeten groenten : 17.50 €/p.
- Patrijs, tarte tatin witloof, puree met zoete aardappel en pompoenpitten, boschampignons 20.50 €/p.



Voor de liefhebbers van

Oesters, geopend met citroen

- Zeeuwse creuse M3, 13.70 €/6 stuks
Een zilte metaalachtige, licht romige smaak.
- St. Vaast M3, Normandië, 14.90 €/6 stuks
De oesters van Saint-Vaast zijn dan weer bekend en geliefd voor hun lichte notensmaak.
- Ierse creuse 3, 17.25 €/6stuks

De Ierse oesters heten 'Vol & Zoet', omdat het volle oesters zijn met een stevige beet. Fijne vlezige oester met zoete ondertoon door de affinage in mondingen van krekens en rivieren.

- Gillardeau oester M3, 24.75 €/6 stuks

De smaak van deze stevige hooghartige oester is vet, verfijnd en vol met een zachte, zoete nasmaak.

- David Hervé, Boudeuse, Bretagne 16.50 €/6 stuks

Kleine, maar vlezige oester, zoetig met hoog jodium gehalte. Klein maar fijn, een kleine traktatie die zich onderscheidt van de massa.

- Zeeuwse platte 5°, 22.30 €/6 stuks

Bij de Zeeuwse platte proef je een zeer verfijnde smaak die intens heftig is, maar oh zo delicaat.

- Fines de Claires, Oléronnaise M3, 15.60 €/6stuks

Wilde oester geaffineerd in claire, hoog vochtgehalte en vlezig. Heeft een iets zoetere smaak dan deze uit Bretagne.

- Warme oesters in champagnesaus, 17.10 €/6 stuks

oesters enkel op bestelling en volgens beschikbaarheid



Kreeft

- **Koude** bereiding, halve kreeft van 750g. 27.50 €/p. (enkel per veelvoud van 2 te bestellen)
 - Kreeft "Belle-View"
 - Kreeft met remoulade van knolselder, pompelmoes en roquettesla
- **Warme** bereiding, halve kreeft van 750g. 27.50 €/p. (enkel per veelvoud van 2 te bestellen)
 - Verse pasta parel, risottostijl, met kreeft, parmesan en basilicum
 - Kreeft in zachte curry met roergebakken groentjes
 - Kreeft nage met tuingroentjes en geurige verse kruiden

- Huisgemaakte bisque van kreeft 13.00 €/liter

• **Artisanale kaasschotel** 17.00 € pp. (275 gr. per persoon)

Wij voorzien een ruim assortiment aan artisanale en geaffineerde kazen uit Frankrijk, Spanje, Italië en België op basis van koe-, geit- en/of schapenmelk.

Versierd met een druiventros, dadels, vijgen, abrikozen, rozijnen en notenmengeling.

De schotel wordt voorzien van huisgemaakte ovenverse broodjes:

wit en bruin stokbrood, noten- en briochetoast, amandel- en vijgenbrood, rozijnenbroodjes,....

• **Raclette kaasschotel** 17.50 € pp.

Een assortiment van Zwitserse en Franse raclettekaas met daarbij enkele soorten aangepaste vleeswaren (salami, grisson, Ardeense ham, Ardeense filet en Beierse rookham) en voorzien van kapperappeltjes, uitjes, artisjok, salade, tomaat en aardappel in de schil met kruidenboter.

Wij voorzien ook een assortiment van verschillende soorten stokbrood.

• **Slagersplank met Belgische specialiteiten** 17.00 € pp. minimum 4 personen

Breughelplank “deluxe” met de beste en lekkerste charcuterie die er momenteel op de markt is met o.a. : Secreto n°7, wildpaté, Butcher's spek, Pastrami, boerenkop Belgasconne, rillettes Belgasconne, potjesvlees, carcasseworst, gekookte ham Huyze Terroir, vleessla, Vlaamschen coppa, Polderlanderham, gebruisde entrecôte Holstein,..... vergezeld van enkele soorten artisanale brood, mosterd,

* **Wijnsuggestie wit : Domaine Pascal Bellier, Cheverny, Loire : 12.05 €/fles**

Blijft één van onze belangrijkste paradepaardjes.

De kwaliteit van Sancerre, maar dan wel uit Cheverny ! 80% Sauvignon, 20% Chardonnay

* **Biersuggestie : Ons eigen huisgemaakt bier :**

'Lo'ots blond : 1.85 €/fl. Ook verkrijgbaar in Tripel limited edition 2019 (75 cl) : 6.50 €/fles

Door gul gebruik van de fijnste hoppen krijgt dit bier een pittig en fruitig aroma. Schitterend als aperitief/digestief, ook lekker bij een smeuge kaas of een visgerecht met mousselinesaus. Hergisting op fles



Voor de zoetebekken :

- **Café Gourmand**, zoete zaligheden voor bij de koffie 4.80 € pp.
 - Gevulde macaron
 - Chocolade en room
 - Met botercrème gevulde meringue
 - Mini chocolade fondant met karamel

• Onze ijsfiguren :

- Kerstkegel, vanilleparfait/straciatella 16.50 €/taart, 4p.
- Sneeuwman, vanille/aardbei 30.95 €/taart, 8 p.
- Ijslee, vanille en meringue 25.60 €/taart, 6p.

• **Chocolata**, vanilleroomijs, chocoladeijs

• **Framboise** Vanille roomijs, framboos sorbet

• **Mokka** Vanille roomijs met mokkaijs en schuimpjes

Al onze ijstaarten zijn aan 4.00 €/persoon (6-8-10-12 pers.)

• ijs en sorbet in liters vanaf 7.50 €

• **Eindejaars dessertbord** : 8.20 € /p.

• Ons eindejaarsgebak

• **Drie koningen**,

truffelcrème, gekarameliseerde amandel, praliné cremeux
15.50 €/taart, 4 p.

• **Corona**,

ivoir mousse, coulis van bloedsinaas
16.50 €/taart, 4 p.

• **Uurwerk**,

chocolademousse, advocaat
16.50 €/taart, 4 p.

• **Buche kerstbal**,

chocolade, meringue, crème brûlée, brownie
16.50 €/taart, 4 p.

• **Buche Granny Smith**,

sablé chocolade, appel-peer compote, ganache van
melkchocolade, karamel
17.70 €/taart, 4 p.



NIEUWE COLLECTIE :

Aperitieven :

- **Onze huis Cava, Domein Pinord +&+, brut seleccion : 8.95 €/fles**

Typische druivensoorten voor Cava zijn Macabeu, Xarel.lo en Parellada in sommige gevallen aangelengd met Chardonnay en Pinot Noir. Er wordt minder gedoseerd dan in Champagne. Na de tweede gisting moet de wijn nog minstens 9 maanden op zijn gistcellen rijpen ("sur lattes"), maar in de praktijk halen de meeste domeinen minstens het dubbele.

- **Prosecco Coste Petrai, Veneto, Italië : 13.90 €/fles**

Mooi bloemig karakter, typisch voor Prosecco. Zachte pareling en zeker niet te zoet, daar houden we van! Een echte aanrader.

- **Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen, Duitsland : 19.30 €/fles**

Schitterende parelwijn. Zachte fijne belletjes met afgewisseld tonen van citrus en rijpe appel. Heerlijk licht, mineraal en levend in de mond.

- **Champagne Michel Decotte, Grand Cru, Brut Classic**

Promoprijs feestdagen : 40.00 €/fles, normaal 43.00 €/fles

Biologisch gemaakte Grand Cru uit Mailly Champagne. Een 100% Grand Cru, samengesteld uit 80% Pinot Noir en 20% Chardonnay druiven.

De kleur is licht, wit goud en wordt gebroken door de levendige en zeer fijne bubbels.

De smaak is zacht, rond, elegant en je proeft heel veel fruit..Heerlijk

Witte wijnen :

Frankrijk :

- **Domaine Maire en fils, Jura : 19.40 €/fles**

Gemaakt van de Savagnin druif, uniek druifje uit de Jura. Romig, complex met oxidatief toetsje. Mooie combinatie met wit vlees (parijs, fazant,...)

- **Domaine Pascal Bellier, Cheverny, Loire : 12.05 €/fles**

Blijft één van onze belangrijkste paradepaardjes. De kwaliteit van Sancerre, maar dan wel uit Cheverny ! 80% Sauvignon, 20% Chardonnay

Portugal :

- **Ribeiro Santo, Pinha 2018, Dao : 7.60 €/fles**

Heldere en transparante kleur, aroma's van tropisch fruit en citrus, zoals mandarijn.

In de mond heeft het een levendige, goed uitgebalanceerde zuurgraad met een droge en lange afdronk.

Italië :

- **Vino Lauria, Grillo Giardinello, Sicilië : 14.90 €/fles**

Expressieve, lichte en citrus getinte wijn. Hoogst verfijnde mineraliteit met een licht zilt accent.

- **Az. Agr. Petrucco, Friulano, Colli Orientali del Friuli, Alto-Adige, 17.45 €/fles**

Verwant met Sauvignon blanc. Rijk, massief en mondvullend. Veel mineraliteit.

Spanje :

- **365 Blanco, D.O. Emporda, Costa Brava : 14.40 €/fles**

Grenache blanc en macabeu. Frisse aanzet, licht romige textuur, rijp met gedroogde vruchten

Nieuwe Feestwijnen om te genieten

Oostenrijk :

- **Weingut Andreas Ziniel, Seewinkel : 12.35 €/fles**

Welshriesling, Sauvignon blanc en Gelber Muskateller Mineraal droge, expressieve wijn met een licht karakter. Aromatisch met vlierbloesem en pompelmoes. Heel lekker.

Rode wijnen :

Frankrijk :

- **Boisset, La Famille des Grands Vins, Les Grandes Mises, Côtes-de-Brouilly 21.10 €/fles**

Helder violet. Intens geparfumeerde aroma's van verse rode bessen, potpourri, wierook en rokerige mineralen. Sappig in de mond, rode en donkere bessenaroma's samen met suggesties van spicecake en gekonfijte roos. Toont een zeer goede helderheid en solide punch op een lange, scherpe afwerking met zijdeachtige, harmonieuze tannines.

Portugal :

- **Ribeiro Santo, Pinha 2017, Dao : 7.60 €/fles**

Robijnrode kleur, aroma's van bessen, zoals bosbessen en frambozen, gecombineerd met hints van dennennaalden en pijnbomen. In de mond opnieuw bessen. Een goede zuurgraad en fijne tannines.

- **Quinta do Romeu Westerlies 2015, Douro : 21.55 €/fles**

Complexe geur van bosvruchten, bloemen en kruiden. In de mond levendig, goed uitgebalanceerd, met zachte tannines en veel fruit.

Italië :

- **Chianti di Fiorentini San Vito : 15.00 €/fles**

Robijn rood van kleur, intens, fruitig en aanhoudend boeket. Harmonieuze, ronde en aangename smaakt met hint van kreupelhout.

- **Schola Sarmenti, Roccamora, Nardo DOC, 2014, Puglia : 13.70 €/fles**

100 % Negro Amaro, stokken van 30 jaar oud. 12 maand Franse eik van 500 l. Vlot drinkende wijn met charmant fruitgedreven karakter. Perfect passend bij grillades, wild en kaas. Is niet de klassieke overgeconcentreerde NegroAmaro, maar vooral gemaakt op finesse.

Spanje :

- **365 Tinto, D.O. Emporda, Costa Brava : 14.40 €/fles**

Mooie kruidige robijn rode wijn met aroma's van zwart fruit, rijpe tannines en een mooie concentratie

- **Red Bat 2016, Pinord, Priorat : 16.75 €/fles**

Deze Spaanse klepper heeft uitbundige aroma's van rijp rood fruit en peper. In de mond lichte toets van chocolade en fruit.

Mooie balans met de zachte tannines en mooie aciditeit.

Zoete wijnen :

- **Madeira Barbeito, Colheita Nr 3, Medium Dry : 38.90 €/fles(50 cl.)**

Blend van jonge en oude Malvasia. Een frisse aciditeit, niet doordringend zoet, sterke fruitexpressie. Top

- **Quinta do Casal Branco, Lobo e Falcao, Tejo, Portugal : 8.90 €/fles**

Een heldere, strogele witte wijn met kruidige aroma's van vanille en tropisch fruit zoals citrus, abrikoos en perzik.

Vers, fris en fruitig met milde kruiden en hints van vanille. Een bijzondere fruitige en stijlvolle witte wijn.



Maandmenu januari 2020

Verkrijgbaar vanaf 03.01.2020 tot en met 07.02.2020

Iedere maand stellen wij u een
nieuw gastronomisch menu voor
om af te halen voor slechts 39.00 € (4-gangen*)
of 28.50 €/persoon (3-gangen)
Graag minstens 3 dagen vooraf bestellen.

Gebrande Sint-Jacobsvrucht, aardpeer, platte kaas,
jonge ui en citroenthym

(*)Aardappelblinis met gerookte steur, bloemkool,
prei, kaviaar en limoenmousseline

Vol-au-vant deluxe van Mechelse koekoek,
kalfszwezerik en eendelever

Nocci, chocolade, Ferrero roché,
hazelnootcremeux, mandarijn

Alle voor- en nagerechten zijn reeds op onze borden geschikt



Valentijnsmenu 2020: 30.00 €/pers.

Verkrijgbaar vanaf 09.02.2020 tot en met 28.02.2020

Voor zij die niet van de drukte houden en
Valentijn romantisch en sfeervol thuis met zijn
tweetjes wensen door te brengen, stellen wij u graag

Gemarineerde tonijn, rilette van kalfswang, crème
van knolselder, schuim van ganzelever

Gelakt duifje, gebraden in Lotusbloem met
cacaoboon, chutney van peer

Melkchocolade, crumble, rood fruit

(*)Valentijnsmenu + een vierde gang voor een meerprijs van
11.00 €p.p.

(*)Sneeuwkrab, Thaissoepje met curry,
prei, cocos en kwarteleitje

Alle voor- en nagerechten zijn reeds op onze borden geschikt





*Hallo
Maart!*

Maandmenu maart 2020

Verkrijgbaar vanaf 01.03.2020 tot en met 31.03.2020

Iedere maand stellen wij u een
nieuw gastronomisch menu voor
om af te halen voor slechts 39.00 € (4-gangen*)
of 28.50 €/persoon (3-gangen)
Graag minstens 3 dagen vooraf bestellen.

Ceviche van Kingfish, salade van radicchio,
crème van avocado, kaviaar van tomaat,
dressing van citroen en oregano

(*)Aardappelblinis met gerookte steur, bloemkool,
prei, kaviaar en limoenmousseline

Entrecôte, gebraisseerde ossestaart, doperwtjes,
knolselder, sjalottensaus met Madeira,
gefituurde ajuin en prei

Crème brulée exotique, mandarijn,
sinaas en passievrucht met amandelcrèmeux en
pistache sponscake

Alle voor- en nagerechten zijn reeds op onze borden geschikt

Paasmenu 2020: 28.50 €/pers.

Verkrijgbaar vanaf 04.04.2020 tot en met 29.04.2020

Gemarineerde schelvis met Belgische saffraan,
crème van eigeel, radijs, augurk en nieuwe aardappel

----- (*)

Lamsschouder in pancetta met asperges,
pesto van erwtje met groene kruiden,
rode wijnjus, algenkroepoek

Dôme van mango,
passievrucht en yuzu met witte chocolade

(*)Paasmenu + een vierde gang voor een meerprijs van 10.50 €/p.p.

(*)Parmezaansoep met pancetta en erwten,
gegrilde zalmforel

Alle voor- en nagerechten zijn reeds op onze borden geschikt



ORIGINEEL EINDEJAARSCADEAU



Waarom geen cadeaubon?

- Verras uw beste zakenrelaties, familieleden of vrienden met een uniek en origineel eindejaarsgeschenk.
- Een gastronomisch cadeau-entje ons leuk trio 29.50 € pp.
 - Een zelf samengestelde geschenkmand.

Wij hebben een ruime keuze aan unieke delicatessen producten o.a. wijnen, likeuren, koffie, confituren, huisgemaakte pralines, hartige hapjes, ...

Wij kunnen ook instaan voor privé kookworkshops (lessen) op locatie

Bel ons voor meer info.

Wij verzorgen al uw feesten op maat.

Reservatie :

Bestellingen voor kerst kunnen t.e.m. 20 december 2019.

Bestellingen voor Nieuwjaar kunnen t.e.m. 27 december 2019.

Ter bevestiging van uw reservatie vragen wij een voorschot van 25.00 € pp.

Waarborg bij afhaalmateriaal is 50 € cash.

Bij het menu voorzien wij telkens een gedetailleerde handleiding, zo kunt u uw gasten écht gastronomisch verwennen.

Openingsuren tijdens de feestdagen

24 en 31 december van 10.00 u tot 16.00 u.

25 december en 1 januari enkel open mits reservatie vooraf

Afhalen : tussen 11.00 u tot 12.00 u.

2 januari gesloten

Andy Baert

Antwerpsesteenweg 2 - 9080 Lochristi

Gesloten op dinsdag en woensdag

Tel. 09 356 86 12

www.restaurantbijuthuis.be info@restaurantbijuthuis.be



Antwerpse steenweg 2
9080 Lochristi
093568612

Voor de zoetebekken: dessertenkaart 2019

• Café Gourmand

zoete zaligheden voor bij de koffie 4.80 € pp.

- Gevulde macaron
- Chocolade en room
- Met botercrème gevulde meringue
- Mini chocolade fondant met karamel

• Ons eindejaarsgebak

• **Drie koningen**, 15.50 €/taart, 4 p.
truffelcrème, gekarameliseerde amandel, praliné creux

• **Corona**, 16.50 €/taart, 4 p.
ivoir mousse, coulis van bloedsinaas

• **Uurwerk**, 16.50 €/taart, 4 p.
chocolademousse, advocaat

• **Buche kerstbal**, 16.50 €/taart, 4 p.
chocolade, meringue, crème brûlée, brownie

• **Buche Granny Smith**, 17.70 €/taart, 4 p.
sablé chocolade, appel-peer compote,
ganache van melkchocolade, karamel

• **Jingle Bells**, 6.55 €/p.
chocolademousse, mandarijn,
creux van Petit Beurre-koekjes en melkchocolade

• **Zo goud als maar kan zijn**, 6.55 €/p.
chocoladen bal Gold Chocolate, bittere chocolademousse,
ijskoffiemousse, koffie crumble, citrus gel

• Onze ijsfiguren :

- Kerstkegel, vanilleparfait/straciatella 16.50 €/taart, 4p.
- Sneeuwman, vanille/aardbei 30.95 €/taart, 8 p.
- Ijslee, vanille en meringue 25.60 €/taart, 6p.

• **Chocolata**, vanilleroomijs, chocoladeijs

• **Framboise** Vanille roomijs, framboos sorbet

• **Mokka** Vanille roomijs met mokaïjs en schuimpjes

Al onze ijstaarten zijn aan 4.00 €/persoon (6-8-10-12 pers.)

• ijs en sorbet in liters vanaf 7.50 €

• Eindejaars dessertbord: 8.20 € /p.

