

## Nieuwjaarsmenu 2021 - € 56

wijnen en frisdranken inbegrepen

geserveerd op zondagmiddag

10 - 17 - 24 - 31 januari 2021 & 7 - 14 februari 2021

Apéritief met wachtbordje

\*

Duo van Zalm en Kabeljauw

\*

Kervelsoepje

\*

Varkenshaasje "Archiduc"

\*

IJstranche met frambozencoulis

\*

Mokka

Er is mogelijkheid om het dessert om te vormen tot een nagerechtenbord : + € 3,00 (vooraf te bestellen)

### Kindermenu

€ 20 (lagere school) en € 16 (kleuters)

Tomatensoep met balletjes

\*

Wit van Kip met appelmoes

\*

IJsje, drankjes aan tafel

**Enkel na reservatie:**

Emiel Clausstraat 39 - 43 - B-8793 Sint-Eloois-Vijve  
T. 056 60 10 08 - leieburcht@skynet.be

[www.leieburcht.be](http://www.leieburcht.be)

tlj dennisgraphics

### Onze samengestelde menu's:

U kan ook zelf een menu samenstellen met de losse gerechten.

#### Menu A - € 36

warme hapjes  
gegratineerde zeevruchten  
aspergeroom  
ardennergebraad  
"fines herbes"  
speculoos- & chocoladeijs

#### Menu B - € 34

warme hapjes  
pannetje scampi in de room  
tomatensoep  
kalkoennootje "archiduc"  
ijsgebak met  
chocolade & vanille

#### Menu C - € 42

warme hapjes  
tongreepjes met kreeftensaus  
witloofsoepje  
wildzwijnfilet "ardennaise"  
crème brûlée

#### Menu D - € 35

warme hapjes  
kabeljauwhaasje met  
groentesaus  
agnes sorel-roomsoepje  
varkenshaasje "stroganoff"  
chocolademousse

#### Menu E - € 40

warme hapjes  
zalmoot met bieslook  
wortelsoepje met heilbot  
kalkoenborst "madras"  
nagerechtenbord

#### Menu F - € 41,50

warme hapjes  
tongreepjes met kreeftensaus  
aspergeroom  
hertenkalf "grand-veneur"  
ijsgebak met  
chocolade & vanille

Beste klant,

wegens het coronavirus zal onze organisatie ietwat anders verlopen, we sturen geen folders meer uit per post en er is geen bus-aan-bus verdeling in onze gemeente, wenst u toch een papieren versie dan kan dit alsnog opgestuurd worden.

**Bestellen kan tot 19 december voor de kerstdagen en tot 26 december voor de nieuwjaarsdagen!**

L

**Afhalen** kan op Kerstavond en Oudejaarsavond tussen 15u en 18u, voor koude buffetten vragen we echter om toch te wachten tot 16u, op Kerstdag en Nieuwjaarsdag kan het van 10u tot 12u, ook hier vragen we om koude buffetten pas af te halen vanaf 11u.

Gelieve begrip te tonen mochten bepaalde gerechten niet meer beschikbaar zijn, we zijn ook afhankelijk van de bevoorrading door onze leveranciers.

Zoals vorige jaren is een assortiment van vijf warme hapjes **gratis bij het nemen van een menu** met voorgerecht, soep, hoofdgerecht, nagerecht, (kerststronken behoren niet tot de nagerechten) er zijn vooraf gevormde menu's maar ook als u zelf een menu samenstelt of een gerecht wijzigt krijgt u er de warme hapjes gratis bij.

Wegens de massale annulaties van feesten in onze zalen is er niet altijd iemand aanwezig, daarom vragen we om zoveel mogelijk te **bestellen via het bestelformulier** op onze site, u krijgt altijd een mail met een copy van uw bestelling, als u deze niet ontvangt betekent dit dat er iets is misgelopen en uw bestelling niet genoteerd werd, dus altijd checken en wachten op bevestiging, deze zou binnen de 48u moeten binnen komen.

Er is een **werkwijze** voor opwarming beschikbaar op de site, bekijk daar ook de timing voor het terugbrengen van het **leeggoed**. Bij betaling met bancontact zal de waarborg ook via de bank terugbetaald worden, toch zeker wat de waarborg van € 50,00 betreft. Bij betaling met cash dan krijgt u ook cash terug.



**KERST- & NIEUWJAAR**

2020

## KERST- & NIEUWJAAR

### Aperitiefhapjes -

- Assortiment van vier koude lepeltjes € 7,00
- Assortiment van 5 warme hapjes € 4,50

### Saepen - prijs per persoon

- Aspergeroom € 3,50
- Tomatenroom € 3,50
- Witloofroom € 4,00
- Agnes Sorel € 4,50
- Wortelsoepje met gerookte heilbot € 6,00

### Voorgerechten - prijs per persoon

- Zeevruchtencocktail € 13,00
- Gandaham in nieuwjaarskleedje € 15,00
- Noors gerookte viswaaier € 16,00
- Rundercarpaccio € 10,00
- Pannetje met scampi in romige kruiden € 13,00
- Gegratineerde zeevruchten "Nantua" (vispannetje) € 14,00
- Tongreepjes met kreeftensaus € 15,00
- Zalmmoot met bieslooksausje € 12,00
- Kabeljauwhaasje met fijne groentesaus € 11,00

BESTEL MAKKELIJK, SNEL & EENVOUDIG:

**WWW LEIE BURCHT.BE**

### Hoofdgerechten - prijs per persoon

Minimum te bestellen voor 2 personen. Hoofdgerechten die voor 1 persoon besteld worden + €1,50 (verpakkingsdozen). Kroketten of frietjes inbegrepen (Maak uw keuze). Vermelde garnituren zijn inbegrepen in de prijs.

- Ardennergebraad met fijn roomsausje € 13,50  
fijne boontjes, Parijse worteltjes
- Kalfsgebraad "Escoffier" € 19,00  
roomsausje met dragon en fijngesneden paprika, fijne boontjes, worteltjes
- Varkenshaasje "Stroganoff" € 14,50  
provencaalse groenten in een lichte roomsaus, worteltjes en fijne boontjes
- Kalkoenootje "Archiduc" € 14,00  
champignonsaus, fijne boontjes, Parijse worteltjes
- Kalkoenootje "Grand-Mère" € 14,50  
donkere saus met spek, uitjes en champignons, boontjes, worteltjes
- Gemarineerde kalkoenborst "Madras" € 15,00  
licht currysausje met appeltjes, romanesco, Parijse worteltjes
- Wildzwijnfilet "Ardennaise" € 18,50  
jachtsaus met bospaddestoelen, selderpuree, romanesco, rode wijnpeertjes
- Hertenkalfrug "Grand-Veneur" € 19,50  
peertjes in siroop, veenbessen, romanesco
- Cassoulet met trio van zalm, tong en kabeljauw € 18,00  
individuele ovenschotel, fijne groentesaus, gemengde salade
- Wonderbare visvangst € 20,00  
zalm, tong, heilbot, coquille, rivierkreeftjes, zeevruchten, gemengde salade

### Supplementen verkrijgbaar - prijs per persoon

- Ovenschotel met gratin dauphinois (5 personen) € 12,00
- Gemengde salade € 2,00
- Fijne boontjes € 1,50
- Parijse worteltjes € 1,00
- Romanesco € 2,00
- Portie extra frietjes € 2,00

### Nagerechten - prijs per persoon

- Dessertwaaier € 7,00  
flans, mousses, bavarises, kleingebak, fruit
- Speculoos- en chocoladeijs € 5,00
- IJsgebakje met chocolade en vanille € 3,50
- Crème brûlée € 4,50  
nog te caraméliseren in de oven met de meegeleverde suiker
- Artisanale chocolademousse € 5,00

### Supplementen verkrijgbaar

- Kerststronken in roomijs 6 pers € 12,00  
vanille-mokka, vanille-chocolade of alleen vanille
- Frambozencoulis per halve liter € 3,00

Salons *L*  
Leieburcht

ZORGELOOS GENIETEN

### Supplementen verkrijgbaar

Minimum te bestellen voor 2 personen. Bestel tijdig a.u.b. - kan mogelijks vervroegd afgesloten worden. Voor koude gerechten op Kerstdag en Nieuwjaarsdag wordt een feestdagtoeslag van € 1,00 per persoon aangerekend. **Waarborg bij koud buffet € 50,00**

- Kerstschotel € 24,50  
Noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade, gevuld ei, gekruide kipfilet, rosbeef, gekookte hesp, groenten, sausen, frietjes of koude aardappelen.
- Nieuwjaarsschotel € 28,00  
Noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade, gerookte zalm, gevuld ei, gekruide kipfilet, rosbeef, gekookte hesp, groenten, sausen, frietjes of koude aardappelen.
- Zeevruchtenschotel € 35,00  
Noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade, vispastei, gerookte forel, gerookte zalm, gerookte heilbot, scampi, rivierkreeftjes, groenten, sausen, frietjes of koude aardappelen.
- Koud buffet  
Noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade, scampi, rivierkreeftjes, gerookte forel, gerookte zalm, gekruide kipfilet, rosbeef, hespenrolletjes, rauwe hesp met meloen, druiven, garnituren, gevuld ei, groenten, sausen, koude aardappelen of frietjes.
  - Koud buffet 4 tot 6 pers. € 39,00
  - Koud buffet 7 tot 9 pers. € 37,00
  - Koud buffet vanaf 10 pers. en meer € 35,00

**Kan nog uitgebreid worden met:**

- Gerookte heilbot € 4,00
- Half kreeftje € 9,00