



EINDEJAARSSPECIALITEITEN UITGEBREID TE BEKIJKEN OP ONZE WEBSITE :
www.tkeyserken.be tel. : 09 2306440

Kerstmenu 23,85€ met fles wijn gratis (zie website)

Oudejaars-en nieuwjaarsmenu 24.85€ met gratis wijn (zie website)

Aperitiefhapjes uit eigen atelier :

Aperitiefhapjes "de luxe" 6 soorten 16,55€/doos van 18 stuks

Mini tapasschotel verkrijgbaar vanaf 2personen 9€

Koude voorgerechten :

Carpaccio van filet puur, olijfolie en "Parmigiano reggiano" 7,85€/persoon

Carpaccio van Noors gerookte zalm en kappertjes 8,85€/pp.

Terrine van fazant met mangoconfituur op een slaatje met nootjes 4,65€/persoon

Warm voorgerecht :

Scampi (6 stuks)Diabolique 8€/persoon

Quiche van ambachtelijk gerookte biozalm met witloof 4,85€/stuk

Soep :

Romig soepje van romatomen 4€/liter

Fluweelzacht soepje van boschampignons 4.50€/liter

Aardappel- en groentenideetjes :

Gratin van aardappelen voor 2 personen (500gram) 4,00€/doos

Kroketten uit eigen atelier (10stuks) 2,00€/stuk

Puree van aardappelen "duchesse" 4 stuks (2personen) 4,00€/doos.

Waaier van winterse groentjes voor 2 personen 6,80€/ doos :

2 oventomaatjes, 2 stuks gestoofd witloof,

2 bundeltjes gestoomde boontjes, gestoomde worteltjes.

Naam, telefoon en handtekening klant :

Hoofdgerechten uitgebreid te bekijken op onze website en zijn steeds voorzien van volledige groentenkrans !

Vlees :

Het fijnste van de kerstkalkoen in de heerlijkste sinaasappelsaus 12,85€/persoon.
Gebakken parelhoenfilet met "fine Champagnesaus" 13,85€/persoon.
Orloffgebraad met chamignoncrème saus 11,85€/persoon.
Gebakken eendenborst met fruitig sausje 13,80€/persoon.
Voor onze kleintjes(-12j) : biokippenfilet met romig sausje met appeltjes 6,25€/pp.

Wild :

Filet puur van hert in Grand Veneursaus 15,95€/pp.
Belgisch wildstoofpotje in heerlijke wildsaus met Breydelspek 12,35€/pp.
Filet van marcassin bereid met peperkoek en bruine Leffe 16,65/persoon.

Vis :

Normandische tongrolletjes en garnituur grijze garnaaltjes 12,20€/pp.
Gepocheerde Atlantische zalmfilet in Choronsaus 13,50€/pp.

Japanse teppan yakki vanaf 4 personen(volledig menu !) 15,95€/pp.
Deze lichte Japanse keuken exotisch getint (voor op de grillplaat)
8 verschillende gangen inclusief dessert.

Wok 4 gangenmenu inclusief dessert 15,95€/pp. (zie website !) gangen inclusief dessert
15,95/persoon.65/persoon.
(formule zie website !)

Fondue en gourmet 9,85€/pp.
van bij ons meer dan gewoon maar specialiteiten (zie website!)

Kaasschotel met vers seizoensfruit 15,00€/pp.
Assortiment van 300g kaas/pers. zelf uit te kiezen (zie website)

Koud buffet 14,85€/pp
Assortiment van de heerlijkste vleeswaren, groentjes,
vers fruit,...bekijk onze website !

Koud buffet aangevuld met vis +4€/pp.
gewoon buffet aangevuld met gerookte zalmen grijze garnalen.

Naam, telefoonnummer en handtekening klant :

Kersttraditie : kalkoen om zelf te bakken in de oven 13,95€/kg.
Gevuld met kalkoengehakt, mandarijn, pistachenootjes,
truffels en Grand Marnier.
(braadadvies, gaartijd en bereidingstips van de slager).

Desserten uit eigen atelier :

Kerstman's glaasje met marsepein en Amaretto 3,00€/persoon.
Brisende mousse van Champagne met feestelijke garnituur 3,00€/persoon.

Zoete verleiders bij de koffie en mokka :

Huisgebakken petit fours moelleux au chocolat 7,60€/doos (8stuks)

Nuttige info :

Bestellingen worden in de winkel geplaatst 5 dagen vooraf.

Bij reservatie wordt een voorschot van 25€ gevraagd
(enkel met de eindejaarsperiode).

Bestellingen worden voor U klaargezet op afgesproken uur.

Naam, telefoon en handtekening klant :