

Feestelijke afhaalgerechten

Bereidt door onze Chef kok Patrick De Wever (Traiteur Patrick)
Kerstavond, kerstdag, Oudejaarsavond & Nieuwjaarsdag
Elke vrijdag, zaterdag en zondag in januari 2021
GROVERMANSDREEF 38 - 9940 EVERGEM

Amuses

* Mousse van gerookte ham met snippers van spinazie en kwarteleitje	€ 2,30
* Mousse van avocado met gerookte eendenborst	€ 2,30
* Frisse salade met gerookte ham en meloenblokjes	€ 2,30
* Mini pasteitjes met kip	€ 1,50/stuk
* Mini pasteitjes met ham/kaas	€ 1,50/stuk

Voorgerechten

* Meloen met grijze garnalen & gerookte zalm	€ 16,00
* Carpaccio van Hert dit alles feestelijk afgewerkt	€ 16,00
* Gerookte mousse van zalm in een jasje van gerookte heilbot met passend sausje, feestelijk afgewerkt	€ 15,00
* Rauwe ham met meloen	€ 12,00

Soep

* Soepje van Maredsous	€ 5,00
* Tomatensoep met balletjes	€ 4,00
* Soepje van pompoen & tomaat met een hartje van kruidenroom	€ 5,00
* Agnes Sorelsoep	€ 4,50

Hoofdgerecht

* Kalfsfiletgebraad bieslooksous	€ 22,00
* Hertenkalfje met kruidensaus	€ 28,00
* Varkenshaasje archiduc	€ 16,00
* Mechelse koekoek op grootmoeders wijze	€ 14,50

U kan bovenstaande sauzen vervangen door: Archiduc, kruiden, mango, graantjesmosterd

Dit alles met bijpassend groentegarnituur

Keuze uit kroketjes, gratin of krielaardappeltjes met kruidenboter op spie

Dessert

* Dessert van de chef	€ 8,50
-----------------------	--------

Exclusieve Spumante en wijnen van "Andres Iniesta" te verkrijgen!!!

Reservatie minimum 7 dagen voor afhaling!

Dit via facebook, mail (info@deburggrave.be) of telefonisch 0475/87 33 24

Met vermelding naam + de gewenste gerechten en betaling via

overschrijving op BE16 7350 5654 9974

met duidelijke vermelding: naam, datum en uur afhaling!!!

INFO: Afhaling op kerst en oudejaarsavond tussen 14.00 en 17.00 u.

Kerst en Nieuwjaarsdag tussen 9.30 en 11.30 u.

Vrijdag ts.17.00u. en 20.00u. Zaterdag 10.30u. en 12.00u. Zondag 10.30u. en 12.00u.