

**Creatieve gerechten
bij u thuis
met Kerst en Nieuw
2011-2012**



Salons 't Oud Gemeentehuis
Wim Van Steendam - Els Schoupe
Oud Dorp 45
9260 WICHELEN
TEL 0475/97.93.28

oud-gemeentehuis@skynet.be

www.oud-gemeentehuis.be

Feestbuffet om af te halen

Champagne Guerlet-Deguerne
Blanc de Blanc premier Cru Brut

17,50 per fles

❧❧❧

Hapjespallet 35,00

=35 reeds gevulde hoorntjes met 5 vullingen

- Gerookte zalmsnippers met philadelphia
- Crème van geitenkaas
- Hespenmousse
- Krabsalade
- Quinoa en gerookte paling

❧❧❧


Rijkelijk buffet 24,00

Oesters,
Gerookte zalm en heilbot,
gekookte zalm,
Grijze garnalen,
sushiassortiment,
gedroogde ham, gekookte ham,
toast met coppa di Parma en artisjok,
rillette van gans, wildpaté,
worst met cepes,
gmarineerde champignons, couscous,
zongedroogde tomaatjes, komkommer, olijven,
pastasalade, tomatensalade
pepertjes met geitenkaas en sausjes

❧❧❧

Dessertbuffet 10,00

Chocolademousse, rijstpap,
tiramisu, taartenassortiment,
verse fruitsla, bavarois,
ijs, frambozensaus

Wijn	
	Côtes du Lubéron wit 6,00
	Côtes du Lubéron rood 6,00

Afhaalmenu

De foto's van deze gerechten kan u vinden
op onze facebookpagina

Menu 1

Carpaccio van gedroogd rundvlees, toast
met geitenkaas, poeder van olijfolie en
azijngeli

○○○

Waterkersroomsoep

○○○

Zalm op 3 wijzen met prei, witloof en
aardappelmousseline

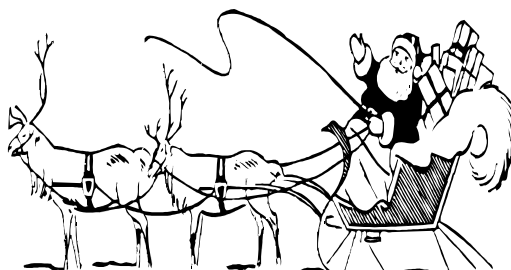
○○○

Hertenfilet, spruitjes met spek, zalf van
schorseneren en knolselderfrietjes

○○○

Chocoladebrownie met bosaarbei, gevulde
macarons en crumble van aardbei,
granité van Yuzu

Prijs per persoon
46,90



Menu 2

Carpaccio van gedroogd rundvlees, toast
met geitenkaas, poeder van olijfolie en
azijngeli

○○○

Waterkersroomsoep

○○○

Hertenfilet, spruitjes met spek, zalf van
schorseneren en knolselderfrietjes

○○○

Chocoladebrownie met bosaarbei, gevulde
macarons en crumble van aardbei,
granité van Yuzu

Prijs per persoon
37,55

Carpaccio van gedroogd rundvlees, toast met geitenkaas, poeder van olijfolie en azijngelei



**Zalm op 3 wijzen met prei, witloof en aardappelmousseline
gemarineerd, gepaneerd met panko,
hamburgertje met gerookte paling**



Hertenfilet, spruitjes met spek, zalf van schorseneren en knolselderfrietjes



**Chocoladebrownie met bosaarbei,
gevulde macarons en
crumble van aardbei,
granité van Yuzu**

De kaart

Voor een hartelijke ontvangst

- Assortiment koude hapjes (4 stuks) 3,40
- Assortiment warme hapjes (4 stuks) 3,40
- Oesters (per stuk) 0,90
- Palet met 35 hapjes (5 vullingen) 35,00

Om te beginnen ...

- Carpaccio van gedroogd rundvlees, toast met geitenkaas, poeder van olijfolie en azijngelei 12,20

De klassiekers

- Gerookte Schotse zalm met z'n garnituur en toast 7,00
- Klassieke cocktail met grijze garnalen 7,30
- Bayonneham met meloen- en Mozzarellaknitters 7,80
- 1/2 Kreeft « Belle Vue » met sla en cocktailsaus 17,50
- Huisbereide ganzenlever met peperkoek en rozijntjes 9,70
- Huisbereide kaaskroket per stuk 1,00
- Huisbereide garnaalkroket per stuk 2,20
- Rundscarpaccio met notensla, truffelolie en parmezaan 6,00

... om verder te gaan met vis ...

- Zalm op 3 wijzen (gemarineerd, gepaneerd met panko, hamburgertje met gerookte paling) met prei, witloof en aardappelmousseline 9,35

De klassiekers (met puree)

- Normandische zeetongrolletjes 12,40
- Lotte met mosterd, spek en olijvenpuree 13,90
- Kabeljauw Dugléré 9,90
- 1/2 Kreeft in kruidensoep 17,50

Deze gerechten als hoofdgerecht +
40%

... Soepen per persoon...

- Tomatenroomsoep met gehaktknibbers 2,85
- Waterkersroomsoep 3,35
- Garnalenbisque met cognac 6,30

... het hoogtepunt...

- Hertensfilet, spruitjes met spek, zalf van schorseneren en knolselderfrietjes 15,50
- Gentse Waterzooi 7,00
- Kreeft in kruidensoep (1/1) 29,50
- Stoofpotje van wild 8,50

De klassiekers (met appeltje en veenbessen, witloof en kroketten en jagersaus)

- Gemarineerd varkenshaasje 10,90
- Coq-au-vin 7,50
- Fazantenfilet "Fine Champagne" 12,80
- Hertensfilet 16,00
- Wilde eendfilet 14,80
- Everzwijnfilet 13,75
- Hazenrug 15,00

De klassiekers (met groentekorffe en kroketten)

- Kalkoen met champignonsaus 9,80
- Lamskroontje met rozemarijnsaus 15,00

... om af te sluiten.

- Chocoladebrownie met bosaarbei, gevulde macarons en crumble van aardbei, granité van Yuzu 6,50
- Crème Brûlée 3,75
- Dessertbuffet 10,00
- Chocolademousse 1,50

Gourmetschotels

• Tepan Yaki of Gourmet vlees

aan 14,50 per persoon

Varkenshaasje, Kalkoenfilet, Lamskoteletje,
Ossenhaas, Kippengyros (300g)

- Sauzen : Champignonroom,
Peperroom en Cocktailsaus
- Groentekrans : soyascheuten, fijne
worteltjes, schijfjes champignons,
courgettes, ajuin- en paprikaringen
+ krielaardappeltjes

• Tepan Yaki of Gourmet vis en vlees

aan 15,00 per persoon

Varkenshaasje, Kalkoenfilet, Lamskoteletje,
Ossenhaas, Kippengyros, scampispies en stuk-
je zalm (360g)

- Sauzen : Champignonroom,
Peperroom en Cocktailsaus
- Groentekrans : soyascheuten, fijne
worteltjes, schijfjes champignons,
courgettes, ajuin- en paprikaringen
+ krielaardappeltjes

Buffetten

Koud Visbuffet aan 15,65 p.p.

Gekookte zalm

tomaat met grijze garnalen
gerookte zalm en gerookte heilbot
eitje gevuld met tonijn

- Groentekrans : geraspte worteltjes,
komkommer, gemengde sla, tomaatje
en koude aardappeltjes
- Sauzen : Mayonaise en cocktailsaus

Rijkelijk buffet aan 24,00 p.p.

Zie vorige bladzijde

Wild (nog niet bereid)

• Fazantenfilet per kilo	20,65
• Fazantenhaan per stuk	12,25
• Hertensfilet per kilo	36,25
• Wilde eend per kilo	30,00
• Everzwijnfilet per kilo	23,00
• Hazenrug per kilo	31,00

**Het wild wordt door ons opgekuist en
geportioneerd naar wens**

Schotels

• **Kaasschotel aan 8,50 per pers.**

Verschillende soorten kaas versierd op een plank met fruit en nootjes
(250g per persoon)

• **Belegde broodjes aan 1,30 per stuk**

Mini sandwiches belegd met charcuterie, huisbereide salades, gerookte vis, ...

Familielunch

15 januari

15 april

Van 12u00 tot 17u00

Glaasje Champagne met ontbijtkoekjes

Rijkelijk voorgerechtenbuffet
Carpaccio van vis en van vlees,
Sushi, Gerookte zalm en heilbot, grijze
garnalen, Gekookte en gedroogde ham
Oesters, Saladbar

Soep

Visgerechtje aan tafel bediend

Vleesgerecht aan tafel bediend

Balletjes in tomatensaus

Koffie met uitgebreid dessertenbuffet

65 euro per persoon

inclusief glaasje Champagne,
witte en rode huiswijn,
plat en bruisend water en frisdranken

Kinderen tot 3 jaar : gratis ;
oudere kinderen 2,5 euro per levensjaar
Springkasteel binnen !

Voor vegetariërs maken we graag een
aangepaste menu klaar.

Hoe kan u bestellen ?

Om een vlot verloop te garanderen vragen wij u ten laatste op maandag te bestellen.

Kerst : voor di. 20 december 2011

Oudejaar : voor di. 27 december 2011

- rechtstreeks in de feestzaal
- per telefoon 0475/97.93.28
- per e-mail oud-gemeentehuis@skynet.be



Nuttige informatie

Wanneer u kiest voor een koud voorgerecht, raden wij u aan ons op voorhand uw borden te bezorgen, zodat wij eveneens de presentatie kunnen verzorgen.

Alle warme gerechten worden verpakt in **aluminium bakjes** zodat u ze gemakkelijk in de **oven of microgolfoven** kan opwarmen.

Indien u beschikt over een **stoomoven**, passen we onze verpakking voor het vlees aan voor de ultieme bereiding.

U dient ons dit wel op voorhand mee te delen.

Bij alle gerechten wordt de gepaste opwarmingsmethode meegedeeld.

De meeste hoofdschotels worden begeleid door **kroketten**, die u zelf kan frituren.

Wenst u liever een andere aardappelbereiding (vb. puree, gratin, ...) dient u ons dat op voorhand mee te delen.

Alle gerechten uit deze kaart kunnen afgehaald worden tussen

14H en 17H30

(op 25/12 en 1/1 tussen 11u en 12u).

in Salons 't Oud Gemeentehuis