

Afhaalgerechten Kerst en Nieuw 2018-2019

Aperitief

- Koud hapje (per stuk) 1,25
- Warm hapje (per stuk) 1,25
- Oesters 1,15

Voorgerechten

- Huisbereide kaaskroketten 3,45
- Tartaar van kalfsvlees - aardappelsalade - quinoa - crème van rode paprika 5,20
- Rundscarpaccio 6,70
- Gebakken geitenkaas met peer en balsamico 7,60
- Gerookte zalm met toast en garnituur 8,20
- Huisbereide garnaalkroketten 9,20
- Italiaanse ham met meloenknikkertjes en mozzarella 9,85
- Garnaalcocktail 12,05
- Huisbereide ganzenlever met peperkoek en rozijntjes 12,60

Warme visgerechten

- Kabeljauw dugleré met aardappelpuree 13,30
- Kabeljauw - mosterdpersillade - aardappelmousseline - venkel - mossel 14,10
- Gepocheerde tongrolletjes op Normandische wijze 17,70
- Lotte met mosterd en spek, olijvenpuree en spinazie 17,75
- Kreeft in kruidensoep (1/2) 18,95

Tussengerecht als hoofdgerecht + 25%

Soepen (per persoon)

- Tomatenroomsoep 2,40
- Kervelroomsoep 3,50

Hoofdgerechten

- Bloemkool met knolselder, linzen, rode ui en pecanoten, sausje met parmezaan 8,25
- Coq-au-vin met witloof, appeltje met veenbessen en kroketten 11,95
- Kalkoenfilet met groentekorfe, champignonsaus en kroketten 12,60
- Gemarineerd varkenshaasje, witloof en appeltje, jagersaus, kroketten 13,85
- Stoofpotje van wild met witloof, appeltje met veenbessen en kroketten 14,95
- Fazant fine champagne met witloof, appeltje met veenbessen en kroketten 15,85
- Everzwijnfilet, witloof en appeltje, jagersaus, kroketten 17,05
- Wilde eendefilet, witloof en appeltje, jagersaus, kroketten 18,25
- Filet en ham van hert - orvalkaas - champignon - witloof - bloemkool - 19,15
- Hertenfilet, witloof en appeltje, jagersaus, kroketten 19,20
- Lamskroontje met groentekorfe, champignonsaus en kroketten 19,35
- Hazenrugfilet met witloof, appeltje met veenbessen en kroketten 19,40
- Kreeft in kruidensoep (1/1) 27,70

Nagerechten

- Chocolademousse 3,40
- Crème brûlée 4,05
- Bretoens zanddeeg - citroencrème - granité van yuzu 10,00
- Dessertbuffet 11,10

Kindermenu aan 12,10

Kaaskrokot 1 stuk

~~~~

Kalkoenfilet met wortelpuree

~~~~

Chocolademousse

~~~~

## Brunch aan de culinaire carrousel

Kom bij ons genieten op zondag  
2 december, 27 januari en 24 februari

Kinderen van harte welkom !

### Koude zalmshotel 19,45

Gekookte zalm,  
tomaat met grijze garnalen,  
gerookte zalm en gerookte heilbot,  
opgevuld eitje,  
worteltjes, komkommer, tomaat,  
koude aardappeltjes en sla,  
mayonaise en cocktailsaus

### Hapjesbuffet

Geniet van 8 mini-gerechtjes, elk gepresenteerd op een bordje.  
8 porties als hoofdgerecht of "om te delen" als voorgerecht of bij het aperitief.

Garnaalcocktail, artisjok en mozzarella, vitello tonato,  
gerookte zalm, ganzenlever, oesters, rundscarpaccio,  
ham met meloen, pastasalade

Prijs voor de 8 bordjes : 25,00

BIJ ONZE BUFFETTEN IS GEEN BROOD  
INBEGREPEN

### Wijnen

- Apero :
- Cava Pupitre 9,35
  - Depréville Méthode Classique 9,95
  - champagne Guerlet-Deguene Tradition 20,75
- Wit :
- Marrenon Chardonnay 6,15
  - Carlomagno - Fiano 9,00
  - Cheverny Domaine St. Salvard 10,25
- Rood :
- Marrenon Cepage Merlot 6,15
  - Pico Maccario - Lavignone "Barbera d'Asti 12,40
  - Carlos Serres - Rioja Reserva 14,65

## Menu

Tartaar van kalfsvlees - aardappelsalade - quinoa -  
crème van rode paprika

~~~~

Kervelroomsoep

~~~~

Kabeljauw - mosterdpersillade - aardappelmousseline  
- venkel - mossel

~~~~

Filet en ham van hert - orvalkaas - champignon -
witloof - bloemkool - balsamico

~~~~

Bretoens zanddeeg - citroencrème - granité van yuzu

~~~~

Prijs per persoon volledige menu 51,95

Prijs per persoon zonder tussengerecht 37,85

Hoe kan u bestellen ?

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

Kerst : voor donderdag 20 december

Oudjaar : voor donderdag 27 december

* rechtstreeks in de feestzaal

* per telefoon op 0475/97 93 28

* per mail op salons@oud-gemeentehuis.be

Afhalen op Kerstavond en Oudejaar tussen 14u en 17u.

Op Kerstdag en Nieuwjaar tussen 11u en 12u.

Betalen kan cash, payconiq of per overschrijving op het rekeningnummer hieronder



Bvba Salons 't Oud Gemeentehuis
Oud Dorp 45
9260 Wichelen

Web : www.oud-gemeentehuis.be
Mail : salons@oud-gemeentehuis.be

Btw : BE 0472 148 884
Bank : BE90 737-0020262-32

Maandag en dinsdag gesloten