



## ONS MENU VOOR DE KERSTDAGEN

Met kerst mag het altijd iets meer zijn, net iets specialers. Daarom stellen we u graag, naast onze klassieke gerechten, enkele suggesties voor die uw kerstdagen nog net dat tikkeltje extra gaan meegeven. Tevens hebben we voor u een volledig menu samengesteld zodat u zorgeloos naar kerst kan toelevan. Bij al onze gerechten stellen wij u met plezier aangepaste wijnen voor.

## **ONZE KLASSIEKERS**

### **Amuse bouche**

Een assortiment ovenklare hapjes € 0,90/st  
bij aankoop van 40 hapjes bieden we u er graag 10 gratis aan

### **Les entrees**

Beursje van gerookte zalm met mousse  
van gerookte forel en mierikswortel € 12,00/pp

Huisgemaakte pastei van ganzenlever met vijgen-notenchutney,  
frisse druivengelei en vijgen-notenbrood € 18,00/pp

Salade van kreeft 'Belle-Vue' (kreeft +/-650gr)  
€ 23,00/halve kreeft - € 40,00/hele kreeft

### **Les potages**

Consommé van vederwild met boekweit-kruidentflensjes € 8,00/l

Kreeftenbisque € 10,00/l

Waterkersvelouté met crème vierge € 8,00/l

### **Les poissons**

Zeetong op Normandische wijze € 23,00/pp

Kreeft 'à l'Armoricaine' (+/-650gr)  
€ 25,00/halve kreeft - € 42,00/hele kreeft

Paling in 't groen € 21,00/pp.

### **Les viandes**

Fazanthaan 'Brabançonne' € 21,00/pp

Hazenrug 'Harlekijn' € 50,00/2p

Lamscarré met sjalotjes en rode wijn, gevulde groenten € 22,00/pp

### **Les desserts**

Tarte Tatin met zure room en custard € 7,00/pp

Mousse van bittere chocolade met advokaat € 7,00/pp

## ONS KERSTMENU

3 lepelhapjes

o

Canneloni van tonijn met kingkrab, salsa van komkommer, mango en limoen, honing-mosterddressing met colombopoeder

of

Huisgemaakte pastei van ganzenlever met vijgen-notenchutney, frisse druivengelei en vijgen-notenbrood

o

Witloofsoepje met fazant, giroles en geconfijte zoete ui

o

Tournedos van zeetong en St.Jacobsvrucht, 'flan' van winterprei met truffel en schaaldierencoulis

of

Geroosterde hertenfilet, 'Tatin' van raapjes, selderij en kweeper wildjus met cacaobast en bloedworst

o

Gepocheerde Doyennépeer, gevuld met bittere chocoladeganache roomijs met boterspeculoos en Engelse saus

of

Tartare van ananas met granaatappel ananascaramel met olijfolie en cardamonij

Prijs per persoon € 55,00

Prijs per persoon zonder voorgerecht € 38,00

### Prijzen oesters

Zeeuwse platte oesters 4/0 € 2,50/st

Zeeuwse platte oesters 5/0 € 2,70/st

Franse creuses € 1,50/st

## ONZE SUGGESTIES

### Amuse bouche

3 lepelhapjes € 6,00/pp

Bretoense oester met algengelei en wasabi  
'Praline' van ganzelever met pata negra en appelstroop  
Pannacotta van bloemkool met gerookte Maaspaling

### Les entrees

Canneloni van tonijn met kingkrab, salsa van komkommer, mango en limoen  
honing-mosterd dressing met colombopoeder € 18,00/pp

Roulade van traaggegaarde kalfsrug met ganzelever, salade van groene asperges  
sugar snaps en shi Take, soja en Xeres € 18,00/pp

St.Jacobsvruchten met crunch van Reypenaerkaas, hazelnoot en brioche  
velouté van butternutpompoe, gecarameliseerde  
schorseneren en Colonnataspek € 16,00/pp

### Les potages

Witloofsoepje met fazant, giroles en geconfijte zoete ui € 5,00/pp

Velouté van vederwild met ganzenleverkrullen en beukenzwammetjes € 6,00/pp

### Les poissons

Tournedos van zeetong en St.Jacobsvrucht, 'flan' van winterprei  
met truffel en schaaldierencoulis € 24,00/pp

'Papillon' van zeebaars met verse geitenkaas en aromaten,  
coulis van geroosterde zoete puntpepers en confit van aubergines € 21,00/pp

Geroosterde doradefilet, 'tajine' met raz el hanout  
koude tomatencompote met gepekeld citroen en komijn € 19,00/pp



## Les viandes

Tournedos van konijn met kalfszwezers en rivierkreeftjes  
risotto van boschampignons met salie € 23,00/pp

Geroosterde hertenfilet, 'Tatin' van raapjes, selderij en kweeper  
wildjus met cacaobast en bloedworst € 23,00/pp

Haasje van Ibericovarken in Serranoham, ragout van wintergroenten  
kalfsjus met bruine mosterd € 19,00/pp

## Les desserts

Gepocheerde Doyennépeer, gevuld met bittere chocoladeganache,  
roomijs met boterspeculoos en Engelse saus € 7,00/pp

'Diplomat' met madagascarvanille, chocoladebrownie  
en verse frambozen € 7,00/pp

Tartare van ananas met granaatappel  
ananascaramel met olijfolie en cardemonijs € 6,00/pp

## **UW BESTELLING**

U kan uw bestelling telefonisch doorgeven op het nummer 015 31 98 88 of ons een mail sturen naar [info@demerode.be](mailto:info@demerode.be). Geef ons een seintje wanneer u graag een aangepast voorstel voor de wijnen had gewenst.

Uw bestelling kan u op volgende momenten afhalen :

vrijdag 23/12 tussen 09u -18u  
zaterdag 24/12 tussen 12u - 17u  
zondag 25/12 tussen 09u -12u  
maandag 26/12 na afspraak

## ALIA VITA

Omdat elk aspect van een feest of event andere talenten vraagt, werkt De Merode samen met Alia Vita - Exclusieve Feest-architectuur. Op deze manier kunnen wij u in 2012 een unieke totaalservice - van het beste voor het beste - aanbieden. Samen met u gaat Feestarchitecte Peggy Janssens op zoek naar de juiste invulling van uw feest. Oog voor detail is één van haar stokpaardjes. Alia Vita opent een wereld van ideeën om uw creatieve talenten te inspireren, om droom en werkelijkheid op een exclusieve manier naar elkaar toe te brengen. Wij werken voor u een exclusief concept uit, binnen uw budget, maar ver boven uw mooiste dromen... Alia Vita zorgt ervoor dat uw feest een indruk nalaat en een sfeer overbrengt waar u en uw gasten nog lang van kunnen nagenieten en over kunnen praten.

**A l i a** **V i t a**  
e x c l u s i e v e   f e e s t a r c h i t e c t u u r

