

[FEESTKAART 2021]

KERST EN NIEUW



BESTEL JE FEESTMENU ONLINE VANAF 5/11/21
via particulier.eetclusief.be of via QR

APERIO - WARME - KOUDE HAPJES

- 5 Asian gehaktballetjes | 5 Quiche met witloof en Gregaham
5 veggie ravioli | 5 bladerdeegjes met Noordzeevisvulling € 24,00
- 6 oesters met citroen € 12,00
- 6 warme gegratineerde oesters € 18,00

SHARING APEROBORDJES per 4 personen

- Seizoensbordje: wildpastei, everzwijnham, mousse van gerookte eend, kwartel en garnituren € 24,00
- Zeebordje: gerookte zalm, oesters, gamba, schelpjes, mossel & garnituren € 28,00

SOEPEN 1L = 3p

- | | Prijs/ liter |
|---------------------------------------------------|--------------|
| • Tomatensoep met balletjes | € 8,00 |
| • Knolselderroomsoep met gerookt spek en croutons | € 8,00 |
| • Velouté van boschampignons | € 9,00 |
| • Bisque van Zeebrugse garnalen | € 11,00 |

KIDSPARTY

- Balletjes in tomatensaus (150 gr) en kroketten (4 st) € 10,00
- Kipfilet (160 gr) met appelmoes en kroketten (4 st) € 10,00

FEESTGEBAK vanaf 4 personen - prijs voor 4 personen € 20,00

- Melk-fondant
- Vanille-pistache, rood fruit

KAASSHOTEL vanaf 4 personen - prijs pp € 7,20

Fourme d'Ambert, Chaumes, Saint Maure, Camembert, Taleggio

FEESTELIJKE TOPPERS

FEESTSCHOTEL MET KREEFT, VIS & ZEEVRUCHTEN € 40,00 pp

Gerookte heilbot, zalm belle-vue, gepelde tomaat met grijze garnalen, oesters, mosselen, schelpjes, gamba's, komkommer met krabvlees, ½ kreeft, gekookt eitje, aardappelsla, gemengde sla, sausjes + houthakkersbroodjes

VISSCHOTEL € 30,00 pp

Gerookte heilbot, zalm belle-vue, gepelde tomaat met grijze garnalen, oesters, mosselen, schelpjes, gamba's, komkommer met krabvlees, gekookt eitje, aardappelsla, gemengde sla, sausjes + houthakkersbroodjes

GOURMETSCHOTEL (400 gram pp) € 22,00

Aziatisch scampispiesje, rundstournedos, gemarineerde kip, Brasvarmedaillon, kalf'Orloff, kruidenworstje, hamburger, pepersaus, champignonsaus, warme krieltjes met kruidenboter, tomaat/komkommersla, wortel/knolseldersla, gegrilde sucrine, huisbereide tartaar en andalouse + houthakkersbroodjes

WARM BUFFET vanaf 8 personen – kies 2 gerechten € 35,00 pp

- Gegrilde zeebaars met linguini, prei, courgette en kreeftensaus
- Bouillabaisse met tongschar, zeebaars, venkel, prei, garnaal en mousselinepuree
- Everzwijnragout en amandelkroket
- Graankip met rozemarijn en amandelkroket
- Traag gegaarde varkenswangetjes met krieckenbier en pastinaakmousse

Warm buffet is vergezeld van warme wintergroenten : gebakken witloof, groene kool, boschampionns en wortelmix

FEESTWIJNEN (5+1 gratis) prijs per fles

Cava Gran Ferran	€ 11,60
Wit Montsart Chardonnay	€ 9,40
Rood Montsart Merlot	€ 9,40

[FEESTMENU'S 2021]

MENU 1

SUGGESTIEMENU BY EETCLUSIEF.BE €49,00 pp

Wildpastei, everzwijnham, mousse van gerookte eend, kwartel,
veenbessen- en uienconfituur

x

Knolseldervelouté met bosham

x

Kreeft met linguini, groene groenten en kreeftenroomsaus

x

Medaillon van hert, veenbessen, wintergroenten, wildjus en amandelkroketten

MENU 2

€39,00 pp

Champignonsoep

x

Bouillabaisse van tongschar, zeebaars, venkel, prei, garnaal en mousselinepuree

x

Everzwijnragout, wintergroenten en veenbessen met amandelkroketten

MENU 3

€26,00 pp

Scampi met zachte paprikaroomsaus

x

Gemarineerde Brasvarmedaillon met rozemarijn en amandelkroketten

MENU 4 [VEGAN]

€26,00 pp

Knolselder- en rode bietstructuren met vegan kaas

x

Portobello gevuld met risotto, tuinbonen, boschampionns en truffel

[dessert en wijnen voor menu's apart bijbestellen]

EetClusief

- zorgeloos tafelen -

TIP! Feest je met 8 personen of meer?
Bestel dan ons **WARM BUFFET** !
Makkelijk op te warmen met onze bain-maries.
Heerlijk tafelen zonder zorgen !



ONLINE BESTELLEN via particulier.eetclusief.be of via QR

Voor afhaal op 24 & 25/12 : bestellen voor 19/12/21

Voor afhaal op 31/12 : bestellen voor 26/12/21

Meer info? info@eetclusief.be of 052 37 65 60

AFHALEN : 24/12 & 31/12 : 13u -16u |

25/12 : 10u - 12u

Ravenstraat 110 | Buggenhout | 052 37 65 60 | info@eetclusief.be



#eetclusief
@eetclusief