

Kerst – en Nieuwjaarsbrochure 2018-2019

(van 22 december tem 6 januari)

Fingerfood en andere hapjes

- Lolly van bladerdeeg met zalm en mozzarella 1.25
- Kippenworstenbroodjes 1.35
- Quiche met witloof 1.25
- Zachte Thaise curryroomsoep 1.40
- Scampibrochette met spek 1.30

- Tartaar van Belgisch kalfsvlees 1.75
- Wrap gerookte kip en gemarineerde groenten 1.55
- Flensje met gerookte zalm en kruidenkaas 1.65
- Noord-Afrikaanse couscoussalade met chorizo 1.40
- Gerookte paling met rode biet 1.85

- Tapasbordje met chorizo, manchego, olijven, tomaat
(vanaf 5 personen) 5.00

U kan een keuze maken uit bovenstaand assortiment voor een lekker hapje bij het aperitief. Prijzen staan vermeld per persoon. Voor de beste smaakcombinatie raden wij graag onze wijnen aan.

Afhaalgerechten

Koude voorgerechten (inclusief broodjes)

- Garnalencocktail 10.95
- Mousse van gerookte forel met vincentsaus
(groene kruiden) 9.50
- Zacht gegaarde hertenfilet met chutney van rode biet
uit eigen tuin 10.25
- Bonbon van gerookte zalm met fijne groenten
en grijze garnalen 9.85
- Rundscarpaccio met Oud-Brugge en fijne salade 10.00
- Gedroogde Spaanse bergham met meloenbolletjes 9.55
- Baby-kreeft “Belle-vue” Dagprijs
- Oesters Dagprijs

Warme voorgerechten (inclusief broodjes)

- Scampi's met knoflooksaus 13.00
- Sint-jacobsnootjes met witte wijnsaus 14.00
- Kaaskroketten / hamkroketten (2 / pers.) 10.00

Soepen (inclusief broodjes)

- **Boschampignonsoep met mascarpone** 8.00 / L
- **Belgische tomatenroomsoep met balletjes** 8.00 / L
- **Zachte Thaise curryroomsoep met kip** 8.00 / L

Hoofdgerechten

- **Eendenborstfilet met porto en rozijnen** 19.50
- **Kalkoengebraad met Wildertse honing en Boskoopappel** 18.95
- **Varkenshaas met champignons** 18.25
- **Zacht gegaarde hertenfilet (gevulde appel met veenbessen)** 21.75
- **Stoofpotje van wild (incl . eigen peertjes in rode wijn)** 18.50
- **Zalmfilet met winterprei** 18.45
- **Zeetongrolletjes met spinazie en grijze garnalen** 26.00
- **Gestoofd konijn met Geuzebier** 17.00

Alle sausen / vis – vleessoorten kunnen aangepast worden volgens uw wensen/allergie. Wij kunnen ook kindergerechtes bereiden.

Alle hoofdgerechten zijn steeds begeleid met een garnituur;

- **Assortiment wintergroenten**
- **Keuze uit aardappelkroketten – puree of gratin**

Vegetarisch

- **Quiche met broccoli en amandelen** 14.50
- **Gewokte Oosterse groentjes met tofu** 15.50
- **Gebakken seitansteak / stoofpotje van winterse groenten** 16.50

Nagerechten

- **Mousse van Belgische fondantchocolade** 3.95
- **Tiramisu met speculoos** 4.10
- **Bavarois van bosvruchten** 3.85
- **Mousse van Wildertse honing** 3.75
- **Panna cotta met witte chocolade** 3.55
- **Tarte tatin met Ceylon-kaneel** 4.85
- **Kaasbordje (incl gedroogde vruchten, gelei en toast)** 5.00

Koud buffet (vanaf 5 personen)

- **Koud buffet vis en vlees “Christmas Carol”** 23.95
 - **Gevulde tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje**
 - **Gepocheerde verse zalmnoot Of huisbereide zalmmousse**
 - **Gerookte forel**
 - **Pastasalade met beenham en mozzarella**
 - **Kipsuprème, lichtgerookt met verse ananas**
 - **Italiaanse bergham en meloen**
 - **Assortiment salades, aardappelsalade en rijstsalade**
 - **Koude sausjes (cocktail, vincent, dressing)**
 - **Broodjes**

Koud buffet vis en vlees“Oliver Twist”

25.95

- Gevulde tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje
- Gepocheerde zalmnoot of huisbereide zalmmousse
- Gerookte forefilet
- Gerookte zalmbonbon met groentejulienne
- Kipsuprême, lichtgerookt, met verse ananas
- Pastasalade met beenham en mozzarella
- Zacht gegaard varkensgebraad
- Italiaanse bergham met meloen
- Assortiment salades, aardappelsalade en rijstsalade
- Koude sausjes (cocktail, vincent, dressing)
- Broodjes

Graag uw keuze tussen gepocheerde zalm of zalmmousse aub. Alles wordt vers in mijn kookatelier bereid.

Deze buffetten kunnen uitgebreid worden met andere koude gerechtjes volgens uw wensen;

- | | |
|------------------------------------|----------|
| - Gerookte makreel / heilbot | 1.15 |
| - Frikadellen | 1.00 |
| - Gemarineerde scampi | 1.25 |
| - 1/2 babykreeft | dagprijs |
| - Wildpastei met uienconfituur | 1.15 |
| - Gerookte eendenborst, huisbereid | 1.25 |

Warm buffet (exclusief bain-maries) (vanaf 5 personen)

Warm buffet “Rudolph” 24.50

- Kalkoengebraad met portosaus
- Varkenshaasje met kruidige roomsaus
- Vis volgens marktaanbod “Duglère” (tomaten/peterselie)
- Assortiment seizoensgroenten
- Krielaardappel “Provençale” en aardappelkroketten

Warm buffet “Santa Claus” 26.50

- Eendenborst met sinaasappelsaus
- Varkenshaasje met champignons
- Vis volgens marktaanbod met spinazie en grijze garnalen
- Assortiment seizoensgroenten
- Krielaardappel “Provençale” en aardappelkroketten

Een Chef-aan-Huis voor de feestdagen? Geef een cadeaubon!

Dat kan, wanneer u **tijdig reserveert!** U kan dan ongestoord genieten van het familiemoment.

We stellen dan in samenspraak met u een gastronomisch en creatief menu op. Excl. uren chef-aan-huis, aangepaste dranken en bediening.

Graag maken wij met u een afspraak. U bent steeds welkom in de Molenstraat!

Wij verzorgen al uw feesten van aperitief tot en met koffie, afwas en opruim!

- Deze brochure bevat **enkel afhaal – en leveringsprijzen (incl. 6% BTW)**, als er dienst moet worden voorzien, zijn dit aangepaste prijzen + 12% BTW. Bij leveringen buiten 10 km komt er een km-vergoeding bij (0.34 euro / km).
- **5 euro per recipiënt warm buffet (+ brandpasta).**
- Alle prijzen staan vermeld per persoon of per liter.
- **Alle gerechten zijn steeds huisbereid in mijn kookatelier.**
- Wij werken in de meest hygiënische omstandigheden, hanteren de strengste normen naar versheid. **We kregen de beste score van de FAVV-voedselcontrole.**
- Alle gerechten kunnen we aanpassen volgens uw wensen (**dieet – allergie – intolerantie**)
- Er kan voor alle gerechten en arrangementen rekening gehouden worden met **vegetariërs.**
- Hebt u zelf nog wensen of vragen, aarzel niet om ons te contacteren.
- Vermeld bij uw reservatie een e-mailadres en telefoonnummer. **Reserveer tijdig aub!**

Björn Matheusen

Molenstraat 4

2920 Kalmthout

Gsm; 0495/31.31.64.

E-mail; info@bjornmatheusen.be

www.bjornmatheusen.be

Facebook: Björn Matheusen, Chef-aan-Huis



**We wensen u alvast een prettig kerstfeest
en een gelukkig 2019!**