

Kerst – en Nieuwjaarsbrochure 2021 - 2022

(van 24 december tem 9 januari)

- | Fingerfood bij het aperitief (warm en koud) | Prijs / pers. |
|---|----------------------------|
| - Bladerdeeglolly met Boursin | 1.25 |
| - Kippenworstenbroodjes met za'atar | 1.25 |
| - Notenbrood "Van Thillo" met brie en Wildertse honing | 1.25 |
| - Brochette van scampi met spek | 1.30 |
| - Tartaar van Belgisch kalfsvlees | 1.65 |
| - Cocktail "Old school" met rivierkreeftjes | 1.65 |
| - Orzosalade met zongedroogde tomaten en pesto | 1.40 |
| - Gerookte paling met parelcouscous | 1.85 |
| - Tapasbordje met chorizo, manchego, olijven, tomaat,
Lomo Ibérico Bellota | (vanaf 5 personen)
6.00 |



• Keuzemenu's afhaal (koud)

- Prijzen staan vermeld per persoon.
- Menu's dienen per 2 personen besteld te worden.
- Soepen kunnen ook per liter besteld worden.
- Aanpassingen uit verschillende menu's zijn jammer genoeg niet mogelijk.
- Nagerecht kan vervangen worden door een kaasbordje; 5.00 euro extra / persoon
- Alle sausen, vis – en vleessoorten kunnen aangepast worden volgens een **allergie**.
Wij kunnen ook kindergerechtes bereiden.

MENU 1

40,00 / pers.

Belgische tomatenroomsoep / verse balletjes
of scampi, gebakken / parelcouscous / peterselieboter

Hoevekiprolletje / pistache / serranoham / beukenzwam
of zalm, gebakken / kruidenkorst / beurre blanc / yuzu

Crème rijst, exotisch / witte chocolade
of bavarois, caramel / Oreo's

MENU 2

45,00 / pers.

Crème pompoen / buikspekjes
of Sint-Jacobsnoot, gebakken / fideua / bisque garnalen

Fazantenborst, gevuld / savooi / truffeljus
of tongchar "Saltimbocca" / graantjesmosterd

Appeltaartje "Tatin" / vanilleroomijs, vers gedraaid
of chocolademousse, Callebaut

MENU 3

55,00 / pers.

Bisque garnalen
of verse ravioli / pompoen / truffel / hazelnoot

Hert / cacao / wildjus / veenbessen
of zeetong, gevuld / duxelle boschampignons / beurre blanc / yuzu

Mousse "Ruby Red"-chocolade / compote framboos
of mousse, mascarpone / peertjes / speculoos

Alle hoofdgerechten zijn steeds begeleid met een **garnituur**;

- Assortiment wintergroenten (wortel, witloof, knolselder, gele biet)
- Keuze uit verse aardappelkroketten, puree, gratin of tagliatelli

Vegetarisch

- Cassoulet van borlottibonen en boschampignons 17.50
- Verse ravioli met pompoen en truffel 19.50

• **Koud buffet “Oliver Twist” (vanaf 5 personen)** 27.95

- Gevulde tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje
- Gepocheerde verse zalmmoot
- Bonbon van gerookte zalm met rivierkreeftjes
- Orzo (Griekse) pastasalade met chorizo en mozzarella
- Kipsuprème, lichtgerookt, met verse ananas
- Carpaccio van rund
- Spaanse bergham en cavailonbolletjes
- Assortiment salades, aardappelsalade en rijstsalade
- Koude sausjes (cocktail, vincent)
- Broodjesmand

- **Eventueel keuze uit verschillende nagerechten;** **5.00**
 - => Bavarois, caramel / Oreó's
 - => Appeltaartje “Tatin” / vanilleroomijs, vers gedraaid
 - => Mousse, mascarpone / peertjes / speculoos

Alles wordt vers in mijn kookatelier bereid. Dit buffet kan uitgebreid worden met andere koude gerechtjes volgens uw wensen;

- Gerookte makreel of forel **1.50**
- Kippenfrikadellen **1.00**
- Gemarineerde scampi **1.50**
- ½ babykreeft / pers. **dagprijs**
- Terrine van eend met mangochutney **1.50**

• **Warm buffet “Santa Claus”** **29.95**

(exclusief bain-maries – 5,00 euro/st) (vanaf 5 personen)

- Hoevekiprolletje met serranoham en beukenzwam
- Zacht gegaarde hertenfilet met wildjus
- Tongschar “Saltimbocca” met graantjesmosterd
- Assortiment seizoensgroenten
- Krielaardappeltjes en verse aardappelkroketten

- **Eventueel keuze uit verschillende nagerechten;** **5.00**
 - => Bavarois, caramel / Oreó's
 - => Appeltaartje “Tatin” / vanilleroomijs, vers gedraaid
 - => Mousse, mascarpone / peertjes / speculoos

• **Extraatjes**

- Oesters, geopend / diverse soorten / Oesters gekruid **dagprijs**
- Kaasbordje (incl gedroogde vruchten, geleï en toast) vanaf 2 pers. **10.00**
- Kreeftje, 80ogr. / parelcouscous / beurre blanc **dagprijs**
- Garnalenbisque **11.00 / 1 L**

Een Chef-aan-Huis onder de kerstboom?! Geef een cadeaubon!

U kunt dan ongestoord genieten van het familiemoment. We stellen dan in samenspraak met u een gastronomisch, creatief en seizoensgebonden menu op met verse kwaliteitsvolle producten. Bijvoorbeeld; een 3-gangenmenu met fingerfood kost ongeveer 75,00 euro per persoon (afhankelijk van uw productkeuze), all-inclusief.

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

- 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 - zone komt er een km-vergoeding bij (0.36 euro / km).
- **Afhaal en levering verloopt coronaproof.**
- **Diverse betalingswijzen?; cash en/of Payconic.**
- 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!
- Afhalen 24/12 enkel vanaf 16.00u.

Björn Matheusen

Molenstraat 4

2920 Kalmthout

Gsm; 0495/31.31.64.

E-mail; info@bjornmatheusen.be

www.bjornmatheusen.be Facebook en Instagram: Björn Matheusen, Chef-aan-Huis



**We wensen u alvast een warm en hoopvol kerstfeest
en een bijzonder 2022 vol positieve wensen!**