

Kerst – en Nieuwjaarsbrochure 2024 - 2025

(van 24 december tem 1 januari)

Al onze gerechten bevatten allergenen. Informeer ernaar aub.

- | Fingerfood bij het aperitief (warm en koud) | Prijs / pers. |
|--|----------------------|
| - Lolly bladerdeeg “Pizzaiola” | 1.85 |
| - Kippenworstenbroodjes met za’atar | 1.85 |
| - Bladerdeegdriehoekjes met brie en Wildertse honing | 1.85 |
| - Wildkroketjes | 2.25 |
| - Gerookte eendenborst met mangochutney | 2.15 |
| - Cocktail met rivierkreeftjes | 2.15 |
| - Spread peterseliewortel en Parmezankrokantjes | 1.85 |
| - Tartaar zalm met appel, komkommer en avocado | 2.15 |
| - Tapasbordje met everzwijnsalami, komijnkaas “Zuidgeest”, olijven, charcuterie “Rooiendam” (vanaf 5 personen) | 10.00 |



• Keuzemenu's afhaal (koud)

- Prijzen staan vermeld per persoon.
- Menu's dienen vanaf 2 personen besteld te worden.
- Soepen kunnen apart ook per liter extra besteld worden. (9.00 euro / L)
- Aanpassingen uit verschillende menu's zijn jammer genoeg niet mogelijk.
- Nagerecht kan vervangen worden door een lokaal kaasbordje van kaasboerderij de Zuidgeest uit Bergen op Zoom (zie verder), voor 4,00 euro / persoon extra.
- Alle sausen, soepen, vis – en vleessoorten en nagerechten kunnen aangepast worden volgens een **allergie**. Wij kunnen ook kindergerechtes bereiden.

MENU 1

35,00 / pers.

Belgische tomatenroomsoep / verse balletjes
of scampi, gebakken / parelcouscous / spekjes / salsa paprika

Varkenshaasje, gevuld / boschampignons
of zalmfilet, gebakken / dilleroom

Mousse Wildertse honing
of chocolademousse, Callebaut, in duo

MENU 2

40,00 / pers.

Heldere soep / fijne wintergroenten
of Sint-Jacobsnoot, gebakken / parelcouscous / spekjes

Hertenfilet, traag gegaard / appeltje met veenbessen
of tongschar "Saltimbocca" / graantjesmosterd

Appeltaartje "Tatin" / vanilleroomijs "Bourbon"
of mousse mascarpone / speculoos

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

- Assortiment wintergroenten wortel, witloof, gele bietjes, gepofte sjalot
- Keuze uit verse aardappelkroketten, gratin, krieltjes.

Vegetarisch

- Portabella, gevuld met parelcouscous en wintergroenten 18.95
- Verse ravioli met pompoen en boschampignons 20.95

• **Koud buffet “Oliver Twist” (vanaf 6 personen)** 31.95

- Gevulde tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje
- Gepocheerde verse zalmmoot
- Bonbon van gerookte zalm met rivierkreeftjes
- Gemarineerde scampi
- Orzo (Griekse) pastasalade met chorizo en mozzarella
- Kipsuprême, lichtgerookt, met verse ananas
- Carpaccio van rund “de klassieker”
- Spaanse bergham en cavaillonmeloen
- Assortiment salades, aardappelsalade en bulghursalade
- Koude sausjes (cocktail, vincent)
- Gemengde broodjesmand

- **Eventueel keuze uit verschillende nagerechten;** **6.00**
 - => Chocolademousse, Callebaut, in duo
 - => Appeltaartje “Tatin” / vanilleroomijs “Bourbon”
 - => Mousse, mascarpone / speculoos

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

- Gerookte forel 1.70
- Kippenfrikadellen 1.20
- ½ babykreeft / pers. **dagprijs**
- Gerookte eendenborst met mangochutney 1.70

• **Warm buffet “Santa Claus”** **31.95**

(exclusief bain-maries – 5,00 euro/st) (vanaf 6 personen)

- Varkenshaasje, gevuld / boschampignons
- Traag gegaarde hertenfilet met veenbessen
- Zalmfilet, gebakken / dilleroom
- Assortiment seizoensgroenten (wortel, witloof, gele bietjes, gepofte sjalot)
- Aardappelgratin en verse aardappelkroketten

- **Eventueel keuze uit verschillende nagerechten;** **6.00**
 - => Chocolademousse, Callebaut, in duo
 - => Appeltaartje “Tatin” / vanilleroomijs, vers gedraaid
 - => Mousse, mascarpone / speculoos

• **Extraatjes**

- Oesters, geopend / diverse soorten / Oesters gekruid dagprijs
- Lokaal kaasbordje (incl gedroogde vruchten, gelei en toast) vanaf 2 pers. 10.00
- Kreeftje, 80ogr. / parelcouscous / beurre blanc dagprijs
- Garnalenbisque 13.00 / 1 L
- Brully Chardonnay “Les Abeilles”(wit) 17,00 / fles
- Colpasso Nero d’Avola (rood) 17,00 / fles

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.

Graag maken wij met u een afspraak. U bent steeds welkom in de Rooiendamlaan 15 te Essen!

- 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 de 5 km - zone komt er een km-vergoeding bij (0.42 euro / km).
- **Diverse betalingswijzen?; cash (liever), 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 krijgen de beste score van de FAVV-voedselcontrole.**
- Alle gerechten kunnen we indien mogelijk aanpassen volgens uw wensen (**dieet – allergie – intolerantie**)
- Er kan voor de meeste 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

Rooiendamlaan 15

2910 Essen

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 2025 vol positieve wensen!**