



HOSTELLERIE SAINT NICOLAS**

Afhaalgerechten voor de Feestdagen 2018-2019

Wij nemen bestellingen op voor Kerstavond en Kerstdag t.e.m. zaterdag 22 december. Voor Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag t.e.m. vrijdag 28 december vrijdag 28 december.

Voor meer informatie +32 (0)57 20 06 22 – info@hostellerie-stnicolas.com

Hapjes

Warm en koud. €5,00 /stuk

Voorgerechten

Ganzenleverpastei met toast, ajuincompote en garnituur. €28,00 p.p.
Gebakken ganzenlever met gele en rode biet en gerookte boter. €30,00 p.p.
Gillardeau oesters 3° met oesterbrood en sjalotvinaigrette. €4,00 /stuk
Halve Europese kreeft "Belle-vue" met twee sausjes (400gr/p.p.) (per 2 pers.) €35,00 p.p.
Gemarineerde Schotse zalm met briochetost en zoet-zure dillesaus. €25,00 p.p.
Gebakken en gemarineerde zeeduivel met Tom Kha Kai saus en venkel. €32,00 p.p.

Hoofdgerechten

Zee tong op Normandische wijze (garnalen, mosselen, sint-jakobsoester). €45,00 p.p.
Roggeveugel met blanke botersaus, kappertjes, kasteelaardappelen. €30,00 p.p.
Hertenfilet met wintergarnituur, veenbessensaus en amandekroketten. €30,00 p.p.
Hazenrug "Royal" met hazenpeper, jus van haas en wildgarnituur. €35,00 p.p.
Fazant met gekonfijt witloof, amandekroketten en wildgarnituur. €28,00 p.p.
Hartzwezeriken met truffel in bladerdeeg, saus porto en madera. €35,00 p.p.

Nagerechten

Nagerechten bord. €18,00 p.p.
3 bereidingen rond chocolade: €18,00 p.p.
*Brownie met peer en ijs van rode wijn
*Mousse van dulce de leche, melkchocolade, banaan en mokka
*Witte chocolade met tijm en sorbet van mandarijn.
"Crème brûlée" met mousse van peer, chocolade en sorbet van peer. €12,00 p.p.
Citrus in 2 bereidingen: €15,00 p.p.
*Moderne versie van "crêpes Suzette"
*Mousse van Ruby Chocolade, campari en sorbet van pompelmoes.

Aparte garnituren

(in bovenvermelde hoofdgerechten zijn er steeds groenten, aardappelen en saus inbegrepen)

Consommé van duiven. €15,00 /1L
Bisque van garnalen en armagnac. €15,00 /1L
Garnaalkroket. €7,00 /stuk
Kaaskroket. €4,00 /stuk
"Pommes Dauphines" met noten of amandelen. €2,50 p.p.
Aardappelpuree "Robuchon". €8,00 /0,5kg
Saus fine champagne. €15,00 /0,5L
Saus Grand Veneur. €15,00 /0,5L
Saus van rode wijn met venkel en veenbessen. €15,00 /0,5L
Bruine fond. €15,00 /1L
Gevogelte fond blond. €15,00 /1L

Hostellerie Saint Nicolas

Veurnseweg 532 – 8906 Elverdinge – tel. + 32 (0)57 20 06 22
info@hostellerie-stnicolas.com – www.hostellerie-stnicolas.com

HOSTELLERIE
SAINT NICOLAS

Afhaalmenu Hostellerie Saint Nicolas

Vier aperitiefhapjes per persoon. (3,4)

Tartaar van **hert** met ganzenlever javanais, groene kool en aardpeer. (4)

Gebakken **sint-jakobsoesters** met crème van kervelwortel,
crumbel van bakbanaan en vermouth saus. (4)

Gebakken **blauwe lengfilet** met gepofte butternut pompoen,
ponzu en bisquesaus. (3)

Fazant met knolselderij, amandelkroketten en fine champagne saus. (3,4)

Feestelijk **nagerecht**. (3,4)

Versnaperingen voor bij de koffie of thee. (3,4)

3-services

(Aperitiefhapjes – blauwe lengfilet – fazant – nagerecht – versnaperingen)
€ 70 per persoon

4-services

(Aperitiefhapjes – hert – sint-jakobsoesters – fazant – nagerecht – versnaperingen)
€ 95 per persoon

U krijgt een fiche mee met de bereidingswijze en serveerwijze.