

Kerstmenu

Assortiment van 4 proevertjes
mini-pizza, bouchée met garnalen,
ham-kaasrol en ham-brocoliquiche

Bretoens vissoepje met gebakken scampi's en basilicum

Huwelijk van schelvis en huisgerookte zalm in saffraansaus

Kalkoenorloff in boschampionnsaus

Wintergroentjes :
Wokgroentjes, bloemkoolgratin, gebakken witloof
en tomaat met pesto

Verse kroketjes (6 p.p.)

23 euro/pers.

Aan de voorgestelde menu's kan niets aangepast worden

Nieuwjaarsmenu

Assortiment van 4 proevertjes
mini-pizza, bouchée met garnalen,
ham-kaasrol en ham-brocoliquiche

Groene aspergeroomsoep met mascarpone

Zuiders scampi pannetje

Suprême van parelhoen
in bosvruchtensaus

Wintergroentjes :
Wokgroentjes, bloemkoolgratin, gebakken witloof
en tomaat met pesto

Verse kroketjes (6 p.p.)

23 euro/pers.

Aan de voorgestelde menu's kan niets aangepast worden

*Tip van uw slager: Bij het opwarmen van uw gerechten: oven voorverwarmen op 175°.
Gerecht afdekken met aluminiumfolie. Oven verlagen tot 150° voor 40/50 minuten.*



Menu

2017/2018
Eindejaarsfeesten



CULINAIRE SLAGERIJ
DÉLICE
Dronckaertstraat 40 Rekkem
☎ 056 41 13 81