
Eindejaar-Feestmenu 2017-2018: € 38/pers.

(geldig vanaf 15 dec -15 jan.)

(verkrijgbaar vanaf 6 pers.)

Slaatje grijze garnaaltjes, flan van bloemkool, trostomaatjes, courgettekrollen

Of

Vitello tonato(fijne sneetjes rosé gebraden kalfsfilet)-tonijnmayonaise

Of

Carpaccio van hert, truffeldressing, notensla

-- --

Tomatensoep met balletjes

Of

Soepje van bospaddestoelen, spekjes en bieslookroom

Of

Rijkelijke vissoep (supl.3.25€)

-- --

Het lekkerste van kalkoen, rijkelijke saus van woudpaddestoelen en chorizo

OF

Schelvishaasje op vel gebraden, limoensaus met winterporei (supl.3.5€)

OF

Hertenrugfilet (vanaf 4pers., aangebraden in één stuk)" Grand-Veneur" (supl. 6€)

(al deze gerechten worden voorzien van wintergroenten en vers aardappelkroketjes(6 st.)

-- --

Weckpot met "eigen creatie van zwarte woudtaart"

Suggesties:

Stoverij van Europees hert met speculoos en jenever (per kg.)

€ 17

Fricassé van everzwijn, idem vleesballetje, vergeten groentjes

€ 17

In huis opgevulde kalkoenfilet (va.6 pers) gehakt, kastanjes, mandarijnsaus

€ 25/kg.

Trio van wintergarnituren

€ 7.5/pers.

Verse aardappelkroketjes

€ 4.5(10 st.)

Delicatessebroodjes

€ 4 (10 st.)

KINDERMENU: € 22 /kind

Kaaskroketje, slaatje, tartaar

-- --

Tomatensoep met balletjes

-- --

Kippasteitje met verse aardappelkroketjes

-- --

Duo van chocoladeschuim

Totaal = €

uur van afhaling buffet: =

24/12 en 31/12 afhalen tussen 15u00 en 17u00

25/12 en 01/01 afhalen tussen 08u00 en 10u00

Te bestellen: Kerst t/m 19/12 voor nieuwjaar: t/m 26/12

Telefonisch op 011/42.27.13 of inf@peterdaniels.be

Er kan enkel contant betaald worden.