

Kerst en Nieuwjaar Kwizine

Afhaalgerechten

Hapjes

- Terrine van ganzenlever met chutney en toast € 2,50
- Tartaar van tonijn met soja en wakamé salade € 2,25
- Couscous van bloemkool met grijze garnaltjes en dragon € 2,25
- Carpaccio van traag gegaard kalf met gemarineerde groentjes € 2,25
- Assortiment van finger food hapjes € 6,50
 - Traag gegaarde kip
 - Goujonette van zeetong en tartaar sausje
 - Crostini met Iberico ham
 - Worstebroodjes gearfumeerd met truffel

Soepen

- Soepje van butternut-pompoen met gepocheerde truffelballetjes € 8,00/ per liter
- Rijkelijk gevulde bisque van schaaldieren € 15,00/ per liter
- Heldere consommé van fazant € 14,00/ per liter
- Tomatensoep met balletjes voor de allerkleinsten € 6,00/per liter

Voorgerechten

- Wildpaté met confit van sjalot en chips van vergeten groenten € 14,00
- Gin "Maré" gemarineerde zalm, king krab en salade van quinoa € 16,00
- Filet van zeebaars met stampotje van aardpeer en jus van kokkeltjes € 16,00
- Coquilles van Bretagne met boschampignons en witte wijnsaus € 20,00

Hoofdgerechten

- Rollade van parelhoen met knolselder, witloof en wafelaardappeltjes € 19,00
- Hertensfilet met de klassieke wildgarnituur € 23,00
- Fazant "Fine Champagne" € 23,00
- Kabeljauw in een jasje van pancetta met verse pasta en tomaat € 21,00

Kreeft, oesters en ganzenlever

- Platte Zeeuwse oesters - ½ dozijn € 21,00
- Lauwe Creuse oesters met Cabernet Sauvignon dressing - ½ dozijn € 20,00
- “Waldorf” salade met kreeft € 26,00 / € 37,00
- Kreeft met fondue van tomaat (warm gerecht) € 26,00 / € 37,00
- Terrine van ganzenlever met confit van sjalot € 17,00
- Heldere consommé met ravioli van ganzenlever € 17,00/ per liter

Desserten

- Fantasie van chocolade: wit, donker en krokant € 7,00
- Appelcrumble met speculaasjys € 7,00
- Bavarois van peer met chocolade € 7,00
- Moulleux van chocolade met vanille ijs € 7,00
- Assortiment van kazen met toast en chutney van vijgen € 10,00
- Koffiegarnituur € 5,00

Afhaalmenu Kerst

- Feestelijke hapjes
- Rijkelijk gevulde bisque van schaaldieren
- Filet van zeebaars met stampotje van aardpeer en jus van kokkeltjes
- Hertenfilet met de klassieke wildgarnituur
- Appelcrumble met speculaasjys

€ 53,00

Afhaalmenu Nieuwjaar

- Feestelijke hapjes
- Gin “Maré” gemarineerde zalm, king krab en salade van quinoa
- Heldere consommé met ravioli van ganzenlever
- Rollade van parelhoen met knolselder, witloof en wafelaardappeltjes
- Fantasie van chocolade: wit, donker en krokant

€ 53,00

Feestelijke gourmetschotel

(min. 6 personen)

- Kort gemarineerde zalm
- Met Sechuan peper gepaneerde tonijn
- Spiesje van scampi's met citroengras
- Gemarineerde kippenspiesjes
- Lamscarré met rozemarijn
- Miniworstjes

- Pastasalade met feta, paprika en komkommer
- Knolseldersalade met rozijnen en pijnboompitten
- Tomatensalade met pijpajuin
- Gemengde salade
- Brood, boter en sausjes

€ 21,45

Feestelijke fondueschotel

(min. 6 personen)

- Kalfsvleesblokjes
- Simmental rundvleesblokjes
- Kippenfilet
- Mini blinde vinkjes met spek
- Gehaktballetjes geparfumeerd met truffel

- Pastasalade met feta, paprika en komkommer
- Knolseldersalade met rozijnen en pijnboompitten
- Tomatensalade met pijpajuin
- Gemengde salade
- Brood, boter en sausjes

€ 19,45

Bestellen kan telefonisch op het nummer: +32 473 98 00 69 of via e-mail: info@kwizine.be. | Afhalen kan in de kippenwinkel Kokoriko – Herent of bij catering Kwizine – Ramsel | Levering aan huis is mogelijk mits betaling vervoerkosten. | Gelieve ten laatste 5 dagen voor de levering of afhaling je bestelling aan ons over te maken. | Al onze prijzen zijn per persoon en inclusief 6% btw.

Catering met een exclusieve smaak!

Taste of Joy bvba - Catering Kwizine - Kwinten Boelen - Begijnendijksesteenweg 31 - 2230 Ramsel (Herselt)

GSM: +32 473 98 00 69 - E-mail: info@kwizine.be

BTW nr: BE 0895.983.555