



NOUSCHEZVOUS

KERST MENU

MONDJESPLEZIER

Mousse van Bosduif en vijg
Pana cotta in 't groen en gerookte paling
Tartaar van schotse zalm, komkommer en wasabiroom
Cannelloni van runds en kingkrab, truffel

VOORGERECHT

Wildpastei
Trio van haas, everzwijn, eend – brioche – chutney
Of/en
Coquilles
Soepje van aardpeer – sint jacobsmossel – pancetta crumble

HOOFDGERECHT

Fazant
Stoofpotje met boschampignons, zilverui – jus Chimay bier
herfstgarnituur – amandelkroketjes
OF
Pladijsfilet
Torrentje – geprakte aardappelen met waterkers – herfstgarnituur
garnaaltjes – jus van schaaldieren

DELICE

Bittere Chocolade – Dulce de l che – banaan – macademia - Baileys

Prijs

Menu met 1 voorgerecht € 39,90 pp
Menu met 2 voorgerechten €48,90 pp
Kinderen €29,90 pp

Bestellingen worden thuis geleverd
vrijdag 24 december 16 uur – 18 uur/zaterdag 25 december 11 uur – 13 uur
zondag 26 december 10 uur – 12 uur

Al onze gerechten worden met de meeste zorg en liefde bereid.



NOUSCHEZVOUS

NIEUWJAARS MENU

MONDJESPLEZIER

Cappucino van boschampignon & hazelnoot
Pana cotta in 't groen en gerookte paling
Mousse van bosduif en vijg
Praline van zalm Japanese style

VOORGERECHT

Gerookte eendenfilet
Doyenne peer, pistache, roodlof, biet en mangodressing

Of/en

Sint-jacobs mossel
Krachtige kalfsjus, zalf van bloemkool, Iberico crunch, truffle

HOOFDGERECHT

Hertenfilet
Klassieke wildgarnituur – poivradesaus – gratin dauphinois

OF

Lotte, zeeduivel
Puree van knolselder en pastinaak – jus van schaaldieren & fijne groenten

DELICE

Bittere Chocolade – Dulce de lêche – banaan – macademia - Baileys

Prijs

Menu met 1 voorgerecht € 49,90 pp
Menu met 2 voorgerechten € 62,50 pp
Kinderen € 29,90pp

Bestellingen worden thuis geleverd
vrijdag 31 december 16 uur – 18 uur
zaterdag 1 januari 12 uur – 14 uur

Al onze gerechten worden met de meeste zorg en liefde bereid.



NOUSCHEZVOUS

KERST & NIEUWJAARS MENU

VEGETARISCH

MONDJESPLEZIER

Mousse mascarpone en geitenkaas
Panna cotta van aardbei en gember
Millefeuille van koolrabi en burattacrème
Sushi cube

VOORGERECHT

Fantasie van peer, zwammen, noot, teriyaki, sake en bosui

Of/en

Soepje van aardpeer – geconfijte wortel, kastanje en bietspekjes

HOOFGERECHT

TOFU

Stoofpotje rijkelijk gevuld met herfstgarnituur – miso en amandelkroketjes

OF

TRUFFEL

Smeuïge risotto met boschampignon, geitenkaas en wintergarnituur

DELICE

Bittere Chocolade – Dulce de lèche – banaan – macademia - Baileys

Prijs

Menu met 1 voorgerecht € 39,90 pp
Menu met 2 voorgerechten €48,90 pp

Bestellingen worden thuis geleverd
Te verkrijgen met kerst en nieuwjaar
Te bestellen via email info@nouschezvous.be

Al onze gerechten worden met de meeste zorg en liefde bereid.

Al onze gerechten worden met de meeste zorg en liefde bereid.