



KERST MENU

2024

WINTERPROEVERTJES

Wildpastei van ree & veenbes – Coquilles & bisque
Panna cotta van gerookte forel

VOORGERECHT

Gravad Lax

Gemarineerde zalmhaas – bieten fantasie – hangop met prei

CAPPUCCINO

Bospaddestoelen, kastanje & mascarpone, tijm & honing crunch

VOORGERECHT

Patrijs

Filet krokant op vel - knolselder – girolles – Crème van Calvados

HOOFDGERECHT

Fazant

Ragoût van de billetjes, zwammen, cannelloni van savooikool, millefeuille, kroketjes

OF

Schelvis

Haasje - smeus van erwt - seizoen groenten – sausje met garnalen

OF

Hert

Casserol Grand veneur – wintergroenten – aardappelgratin

ZOETIGHEID

Biscuit chocolade– yuzu krokant – vanille ganache – cremeux passievrucht – pistache

Prijzen

Menu met 5 gangen (Gravlax)	€ 58,80 pp
Menu met 6 gangen (Gravlax & Patrijs)	€ 69,90 pp
Kinderen	€ 32,90 pp

Menu met liefde bereid volgens het seizoen & mood van de Chef

Geleverd bij u thuis op 24 december 14 uur - 16uur, op 25 december 10uur - 11uur

Afhalen te Mariakerke 9030, Guldenroedestraat nr 11

info@nouschezvous.be - 0491 181 483 – 0498 081 223

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



OUDEJAARS MENU

2024

MONDJESPLEZIER

CHEF'S CHOICE

Gegratineerde oester "Champagne" – Praline van bosduif
Rolmops van Gravad lax – Gelakte buikspek teriyaki & zoete aardappel

VOORGERECHT

Zeeduivel

Oostendse wijze – prei – Belgische garnaal - duchesse aardappel

TUSSENGERECHT

Butternut

Velouté van flespompoen – pumpkin spice, kerrie topping – gebrande pitten

HOOFDGERECHT

Hertenkalf

Gegrilde filet – zalf van knolselder – winterse lekkernijen – poivrade saus – aardpeer gratin

ZOETIGHEID

Chocolade biscuit – yuzu krokant – vanille ganache – cremeux passievrucht – sponge pistache

Prijzen

Menu	€ 69,90 pp
Kids Menu	€ 32,90 pp

Menu met liefde bereid volgens het seizoen & mood van de chef

Levering bij u thuis op 31 december van 14 uur – 16 uur

Afhalen van 16:30 – 17:30

Adres: Guldenroedestraat nr 11, 9030 Mariakerke

info@nouschezvous.be – 0491 181 483 – 0498 081 223

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



MENU KIDS

2024

MONDJESPLEZIER

Croque met pesto van tomaat
Mousse van Breydelham & druif
Lolly van geitenkaas

VOORGERECHT

Velouté van pompoen met balletjes

HOOFDGERECHT

MECHELSE KOEKOEK

Gevogelte, appel & peer, paddestoelen en amandelkroketjes

ZOETIGHEDEN

Kerstgebak au chocolat – rode vruchten

Prijs

Menu Kids € 32,90 pp tot 12 jaar

Bestellingen worden thuis **geleverd**

24 december 14 uur – 16 uur, 25 december 10 uur – 11 uur

Afhalen te Mariakerke 9030, Guldenroedestraat nr 11

Te bestellen via email info@nouschezvous.be

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



EINDEJAAR MENU VEGETARISCH

2024

MONDJESPLEZIER

Mousse van geitenkaas – framboos & crumble
Millefeuille van koolrabi – crème van erwt
Crème van buratta – zoetzure biet - mandarijn

VOORGERECHT

TRUFFEL

Ravioli met Eekhoorntjesbrood – truffel - rucola

en

Cappuccino boschampignons – crème van kastanje – krokant van tijm

HOOFDGERECHT

BLANQUETTE

Stoofpotje met Tofu, haloumi, wintergroenten, paddestoelen en Belle de Fontenay

ZOETIGHEID

Chocolade biscuit – yuzu krokant – vanille ganache – cremeux passievrucht – sponge pistache

Prijs

Menu all-in € 58,80 pp

Bestellingen worden thuis **geleverd**

24 december 14 uur – 16 uur, 25 december 10 uur – 11 uur

Afhalen te Mariakerke 9030, Guldenroedestraat 11 van 16:30 – 17:30

Bestellen via email info@nouschezvous.be

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