

KERST EN OUDEJAARSMENU DE GRAVE TAKE OUT.

U stelt zelf uw menu samen met de onderstaande gerechten.

De aperitiefglaasjes zijn er 1 van beide per persoon.

Aperitiefglaasjes:

- Grijs garnaal met een wolkje cocktailsaus en luzerne
- Salade van koningskrab met een krokantje.

Voorgerechten: een keuze uit:

- Een tartaar van geelvintonijn afgewerkt met roze peperbes en dille.
- Carpaccio van st Jakobsnoten met koriander.
- Halve baby kreeft op een bedje van Russische sla.
- Carpaccio van wagyu beef met een crème van basilicum, Parmezaan schilfers , rucola , appelkappers en zongedroogde tomaten.

Hoofdgerechten: een keuze uit:(onze hoofdgerechten zijn eenvoudig op te warmen)

- Lotte" a la nage" met julliennegroentjes en kasteelaardappeltjes
- Zeetongrolletjes" op Oostendse wijze" met puree.
- Hertekalf met klassieke wildgarnituur en wildjus en aardappelgratin.
- Halve kreeft 350 gr op de klassieke en belle vue wijze met tomaat garnaal , gevuld eitje en aardappelsla.

Desserts: een keuze uit:

- Een soepje van huisgemaakte advocaat met seizoensvruchten.
- Chocoladermousse met een vleugje zeezout en Engelse room.
- Een duo van chocolade en passievruchten bavarois met vanillesausje.
- Panna cotta met een coulis van rode vruchten.

Zoetje voor bij de koffie:

- huisgemaakte pralines.
- Inclusief 1 fles Zuid Afrikaanse Silver lining rood of wit per twee menus. (of ½ fles per menu)

Prijs: 65 euro per persoon.

U kan uw menu bij ons ter plaatse bestellen vanaf 16 December . Of via mail peter-vandevyver@hotmail.com.

Bestellen kan tot en met 22 december voor de kerst en tot en met 29 December voor oud en nieuwjaar.

Afhalen : kerstavond van 14.00 tot 16.00 uur kerstdag van 10.00 uur tot 12.00 uur .

Oudejaarsavond van 14.00 uur tot 16.00 en nieuwjaarsdag van 10.00 tot 12.00 uur.

