

Eindejaarsmenu 2020

Hapjes

Zeeuwse oester creuse (opengestoken)	1,5 euro
Zeeuwse oester creuse gratineerd met Champagnesabayon	3 euro
Tartaar van filet pur / Royal Belgian Caviar	10 euro
Gegratineerde coquille	5 euro
Tataki van tonijn / wasabi / komkommer	4 euro
Gerookte zalm / quinoa / granaatappelpitjes	4 euro
Carpaccio van hert / eendenlever / truffel	5 euro
Vitello tonato	3 euro
Veggie mini quiche / tomaatjes / zwarte olijven	3 euro
Vegan tartaar van tomaat en avocado	3 euro
Kids mini pizza / tomaat / salami / mozzarella	3 euro

Voorgerechten

Thais rode curry soepje / kreeftenvlees (1/2 kreeft)	28 euro
Tartaar van filet pur / Royal Belgian Caviar	28 euro
Coquilles / saffraanroomsausje / bieslook	16 euro
Zeevruchtenschelp / zeekraal / champagnesausje	11 euro
Handgepelde grijze garnalencocktail met gerookte zalm	12 euro
Vitello tonato	11 euro
Carpaccio van hert / eendenlever / truffel	16 euro
Garnaalkroketten (zeer rijkelijk gevuld met grijze garnalen)	13 euro
Kaaskroketten	10 euro
Veggie Gevulde portobello / noten / geitenkaas	12 euro
Vegan Aardpeersoepje / gebakken bospaddenstoelen	12 euro
Kids Tomatensoep met balletjes en lettertjes	6 euro

Kreeft

650-700 gr. 44 euro/stuk of 28 euro 1/2 kreeft

Belle vue / slaatje / sausjes - brood en boter
Salade van kreeft (gedecorticeerd) / appel - brood en boter
Zeevruchten-citroentoomsausje / fijne groentjes - brood en boter
Gegrild met limoenboter / chili - brood en boter

Hoofdgerechten

Everzwijnragout / wildgarnituur / aardappelbereiding naar keuze*	18 euro
Haasje van hertenkalf / wildsausje / wildgarnituur / aardappelbereiding naar keuze*	30 euro
Hazenrug harlekijn / wildgarnituur / aardappelbereiding naar keuze*	27 euro
Vispannetje de luxe (kreeft, coquille, tarbot, zeetong) / aardappelbereiding naar keuze*	28 euro
Verse pasta / Black Tiger scampi (maat 8/12) / zeevruchten-citroentoomsausje / groentjes	25 euro
Koude visschotel / garnituren / brood en boter	25 euro
Wildpaté - kaasschotel / garnituren / brood en boter	25 euro
Veggie Lasagne met zuiderse groentjes / ricotta / pijnboompitjes	15 euro
Vegan Structuren van bietjes / falafel	16 euro
Kids Gegratineerde macaroni / kaassaus / ham	10 euro

* aardappelbereidingen: zie volgende pagina

Kerstgevoel

Assortiment warme groentjes, vulling, zoet bijgerecht, sausje en aardappelbereiding zijn inbegrepen in de prijs.

<i>Hele ontbeende en gevulde kalkoen (vanaf 8 personen)</i>	<i>23 euro pp</i>
<i>Hele ontbeende en gevulde babykalkoen (vanaf 4 personen)</i>	<i>25 euro pp</i>
<i>Gevulde kalkoenfilet</i>	<i>21 euro pp</i>
<i>Hele ontbeende en gevulde kwartel (1 persoon)</i>	<i>26 euro pp</i>

U kiest uw vulling, zoet bijgerecht, sausje en aardappelbereiding:

Gehakt / kastanjes / pancetta / cognac

Gehakt / gedroogde abrikozen / rozijnen / noten

Gehakt / appel / veenbessen

Gehakt / ganzenlever / verse truffel (+ 4 euro pp)

Appeltje gevuld met veenbessen of in rode wijn gegaard peertje

Limoncello - tijmsausje

Bospaddestoelenroomsaus

Fine champagne

Portosaus

Verse kroketjes (5 stuks pp)

Aardappelpuree

Aardappelspiesje

Dessert

3 kleine dessertjes - 12 euro

- Trijfle: citroencrème / mascarpone / cake / meringue / bosvruchten*
- Chocolademousse / granaatappel*
- Büchette Irisch Coffee*

Kids Gebak kerstman (chocolade zanddeegkoekje, witte chocolade, rood fruit) - 8 euro

Gerechten verkrijgbaar van 18 t/m 31 december

Indien u wenst dat uw gerechten geleverd worden, dan maken wij graag een afspraak.

Indien u graag uw kalkoen gegaard ontvangt, neemt u dan eventjes contact met ons op.

Heeft u een allergie, laat het ons weten!

Gelieve ten minste 8 dagen op voorhand uw gerechten te bestellen.

Graag zouden wij een voorschot van 50% van het totale bedrag vragen.

Rekeningnummer: be51 0015 0851 1462

Gelieve bij uw betaling uw naam en datum van afhaling te vermelden.

Taste Matters

Zandstraat 32

3140 Keerbergen

info@tastematters.be - 015 34 79 34 - www.tastematters.be