

[KERSTMENU]

HAPJES

Assortiment 3 hapjes op kleine bordjes 7,25 euro / pers.

Oester natuur 2,50 euro / stuk

Oester warm 3,50 euro / stuk

MENU

- Op vel gebakken dorade royale, kort gestoofde courgette, platte peterselie en sausje met look*
- Romig soepje van butternut en zeeuwse mosselen, zacht gegaarde leng met dragon
- Gebakken parelhoen met schorseneren en champignons, jonge aardappel en portosaus*
- Crèmeux van hazelnoot en chocolade, gekarameliseerde hazelnoot en chocoladecaramelsaus *

36,50 euro / 3 gangenmenu /pers.*

41,50 euro / 4 gangenmenu /pers.

Aangepaste wijn:

Cava: 16,50€/fles

witte wijn: 16,50€/fles

rode wijn: 16,50€/fles



TRAITEURKERST-EINDEJAAR2016-2017



[OUDEJAARSMENU]

HAPJES

Assortiment 3 hapjes op kleine bordjes 7,25 euro / pers.

Oester natuur 2,50 euro / stuk

Oester warm 3,50 euro / stuk

MENU

Oudejaarsmenu:

Gebakken grietbot met groene kool en spek, sausje met platte peterselie*

Romige bisque van kreeft, zacht gegaarde tong-schar, kort gestoofde witloof

Medaillon van hert met notenpersillade, gebakken champignons en knolselder, jus met champignons*

Mousse van mango en passievrucht, tartaar en jus van mango en munt*

39,50 euro/ 3 gangenmenu /pers. *

47,00 euro/ 4 gangenmenu /pers.

Aangepaste wijn:

Cava: 16,50€/fles

witte wijn: 16,50€/fles

rode wijn: 16,50€/fles

[PRAKTISCH]

Bij de menu's worden huisgebakken broodjes mee gegeven.
Hapjes en nagerechten zijn al gedresseerd op bordjes

Gelieve min, 3 dagen op voorhand te reserveren . Bestellen kan via
info@the-art-of-cooking.be

Wij vragen een waarborg van 5,00€/pers. voor het huurmateriaal

De menu's kunnen opgehaald worden op zaterdag 24 december
tussen 14u -17u , zondag 25 december tussen 11u-12u en
zaterdag 31 december tussen 14u -17u.

Bij het ophalen van de menu bieden wij u een glaasje cava aan.

THEARTOFCOOKING

Oostendse steenweg 81

8377 Houtave

0473/970.539

www.the-art-of-cooking.be

TRAITEURKERST-EINDEJAAR2016-2017