Feestfolder

2024 -2025



Openingsuren

Zondag 22/12 en 29/12: 8u30 tot 12u00

Maandag 23/12 en 30/12: **gesloten**

Dinsdag 24/12 en 31/12: 9u00 tot 16u00

Woensdag 25/12 en 01/01: enkel **afhaling** van 10u30 tot 12u00

Donderdag 26/12 en 02/01: **gesloten**

Vrijdag 03/01: **gesloten**



We wensen jullie warmte, licht en liefde

We wensen jullie simpel, puur en fijn

We wensen jullie gezond, gezien en veilig

We wensen jullie groot geluk in klein

Menu's

Kerstmenu

Velouté van bloemkool en broccoli

–

Carpaccio van gerookte zalm

–

Kalkoengebraad met portosaus,
klassieke groentjes en kroketten

–

Feestgebakje

37,50 € p.p.





Eindejaarsmenu

Noordzee vissoep

–

Risotto met boschampignons en gebakken zalm

–

Varkenshaasje met peperroomsaus,
warme groentekrans en kroketten

–

Crème brûlée

40,00 € p.p.

Aperitiefhapjes

Oesters Fine champagne 4 st	17,50 € p.p.
Trio van koude amuses	7,50 € p.p.
Apérobox warme ovenhapjes 20 st	20,95 € p.p.
Tapasschotel (vanaf 4 personen)	9,95 € p.p.



Soepen

0,5 L / pers - exclusief broodje

Tomatenroomsoep met balletjes	2,50 € p.p.
Bloemkool - broccoli velouté	2,50 € p.p.
Boschampignonsoep	3,00 € p.p.
Witloofroomsoep met garnaaltjes	3,50 € p.p.
Noordzee vissoep	5,00 € p.p.

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Duo van wildpaté met salade van mango en peperkoek	14,00 € p.p.
Gebrande zalm met parelcouscous	12,95 € p.p.
Carpaccio van gerookte zalm	11,50 € p.p.

Warme voorgerechten

Ravioli met kreeft in een dillesausje	12,95 € p.p.
Vispannetje van het huis	12,95 € p.p.
Scampi's van de chef (6st)	11,95 € p.p.
Risotto met boschampignons en gebakken zalm	11,95 € p.p.

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten vis

Zalmfilet suprême	20,50 € p.p.
Kabeljauwhaasje in witte wijn saus	19,95 € p.p.
Vispannetje van de chef	21,95 € p.p.
Scampi 'Brabo' (9 st)	20,95 € p.p.

Hoofdgerechten vlees

Varkenshaasje met peperroomsaus	18,95 € p.p.
Kalkoenfilet met archiducsaus	18,50 € p.p.
Stoofpotje van hert	21,95 € p.p.
Kalkoenpavé mignon met portosaus	18,50 € p.p.
Parelhoenfilet 'Fine Champagne'	21,95 € p.p.
Filet van hert in 'Grand Veneur saus'	26,95 € p.p.
Zachtgegaarde varkenswangetjes op wijze van de chef met Gulden Draak	22,95 € p.p.

Alle hoofdgerechten worden vergezeld van aangepaste groenten, een beetje zoet, saus en aardappelbereiding (kroketten, puree, ...) naar keuze.

Gratin = supplement van 1,50 € p.p.



Feesttopper !

Kerstkalkoen

Gevulde kalkoen (minimaal 6 per.) 20,95 € p.p.

Vergezeld van aangepaste warme groenten,
een beetje zoet, saus en aardappelbereiding
(kroketten, puree,...) naar keuze.

Gratin = supplement van 1,50 € p.p.



Warme Beenham

Dit is de specialiteit van het huis.

+ koude groenten 16,50 € p.p.
+ warme groenten 18,50 € p.p.

Op zijn geheel af te halen of reeds voorgesneden.
Beenham zit vacuüm verpakt.

Hamburgerparty

Bak zelf hamburgertjes op een steengrill 16,50 € p.p.
of tepan yakiplaat en stel uw burger samen.
4 verschillende hamburgers en 4 broodjes.
Sla, tomaatjes, zongedroogde tomaatjes, bicky uitjes,
kaas, gerookt spek, augurken, verschillende sausjes

Salontafelen

Maak het u zelf gemakkelijk en blijf zoveel mogelijk
bij uw gasten in plaats van in de keuken.
Alle gerechten worden geserveerd op individuele schaaltjes
en op 'to share' borden.





Hapjes

Soepje van de chef
Mille feuille van gerookte zalm
en groentjes

Voorgerechtjes

Plankje van carpaccio en garnituren
Gepaneerde kippenspiesjes met mangochutney

Hoofdgerechtjes

Vispannetje van de chef
Kalkoennootje Grand mère met gratin
Gebakken krieltjes met traaggegaard buikspek



Dessertjes

Assortiment van 3 mini dessertjes

49,95 € p.p.



Fondue

Fondue — 11,50 € p.p.

Runds-, varkens- en kalkoenblokjes,
fondue bolletjes en spekrolletjes.

Kinderfondue — 6,50 € p.p.

Kipfilet, gehaktballetjes en spektolletjes

Mixed fondue balletjes — 9,95 € p.p.

Mix van 20 kleurrijke gehaktballetjes

Tepan Yaki — 16,95 € p.p.

Scampi's, gemarineerde zalm, traag gehaard spek,
gevogeltespiesje, pittafestival, lamsvlees en rundsvlees.





Klassieke gourmet 12,95 € p.p.

Biefstuk, varkenslapjes, kalkoentournedos, mini hamburgers, mini kaasburgers, spekrolletjes en chipolatta.

Luxe gourmet 16,95 € p.p.

Klassieke gourmet aangevuld met lamsvlees, varkenshaasje en scampi's.

Wildgourmet 21,95 € p.p.

Hertenfilet, eend, lam, everzwijn en fazant

Kindergourmet 6,50 € p.p.

Mini worstjes, mini burgers en kalkoenschnitzel.

Groenten & sausjes

- Bijhorende koude groentjes 4,95 € p.p.
- Bakgroenten (om te bakken) 6,95 € p.p.

- Koude sausjes: tartaar, cocktail, provinciaalse 2,00 € / potje
  verkrijgbaar per potje van 150 gr.
- Warme sausen: béarnaise, archiduc, peperroom, ... 7,50 € / potje
  verkrijgbaar per potje van 500 gr.

Koude buffetten

Dit alles mooi gegarneerd met vers fruit en met onze allerbeste zorg!
Hierbij voldoende groenten, aardappeltjes, sausjes en sandwiches.

Gevarieerde vleesschotel — 16,95 € p.p.

Gekookte ham met asperges, rosbief, gebakken kipfilet,
rauwe ham met meloen, varkensgebraad.

Zalm / Tomaat garnaal — 25,95 € p.p.

Gekookte ham met asperges, rosbief, gebakken kipfilet,
rauwe ham met meloen, varkensgebraad, tomaat garnaal
en gekookte zalm.

Vlees en visschotel — 26,75 € p.p.

Gekookte ham met asperges, rosbief, gebakken kipfilet,
rauwe ham met meloen, varkensgebraad, tomaat garnaal, gekookte
zalm, gerookte zalm en heilbot.

Visbuffet de luxe — 30,50 € p.p.

Gerookte zalm, gerookte heilbot, gekookte zalm, tomaat garnaal,
perzik met tonijn, gerookte forel, langoustines.

Kaasschotel — 16,95 € p.p.

Gevarieerd assortiment aan kazen, 300 g/p.p.
afgewerkt met gedroogd fruit en notenmix.

- Fruitplank — 5,00 € p.p.
- Assortiment mini broodjes — 0,75 € / stuk



Bestellen

Via onze website:
WWW.BRABOZOMERGEM.BE

U zal een bevestigingsmail ontvangen met een overzicht en bestelnummer. Breng dit mee bij afhaling.

Om alles vlot te laten verlopen, vragen wij u uw bestelling tijdig door te geven!

Voor 24/12 en 25/12 graag ten laatste 19/12
Voor 31/12 en 01/01 graag ten laatste 26/12

Bestellingen na de aangegeven data kunnen niet meer aanvaard worden!!!

Afhalen

U krijgt een tijdsblok waarin u uw bestelling kan afhalen. Dit jaar kan u terug eerst afrekenen in onze winkel en daarna afhalen aan ons afhaalpunt in de Blauwerstraat!


Brabo