

Kasteel FRUITHOF

TAKE AWAY FEESTMENU

APERITIEFHAPJES

mini kaaskroketjes (20gr) per 10 stuks	€ 11,00
mini garnaalkroketjes (20gr) per 10 stuks	€ 14,00
assortiment mini kroketjes (20gr) per 10 stuks (kaas, garnaal, witloof-ham, duvel, beuling)	€ 13,50

TAPAS-SCHOTEL

MINIMUM 4 PERS	€11,50 PER PERSOON
albondigas (Spaanse balletjes in pittige paprikasaus)	
Manchego kaas	
chorizo forté & dulce	
gerookte ham	
zongedroogde tomaten	
tapenade van zwarte olijven	
gemarineerde kalamata olijven	
carpaccio wraps	
aperitief crackers	

GEVULDE GLAASJES

PER 4 GLAASJES P/P	€ 12,00
mousse van geitenkaas / pijnboompitten/ rucola	
tartaar van zalm/ komkommer/ dille	
tomaat/ garnaal/ cocktailsaus	
mousse van beenham/ meloen/ honing	

SOEPEN

PER LITER (1LITER = 3 PERSONEN)	
tomatenroomsoep met balletjes en scheutje verse room	€ 6,00
butternut pompoensoep met mascarpone	€ 7,00
witloofveloute met grijze garnaal en appelblokjes	€ 7,00
bisque van scampi en fijne groentjes	€ 9,00

KOUDE VOORGERECHTEN

garnaalcocktail	€ 10,50
rijklijk gevuld glas met grijze garnaaltjes, sla, tomaat, ei en Ierse coctail	
carpaccio van Belgisch wit-blauw	€ 11,50
rundsvlees geschikt op een porseleinen bord vergezeld van een heerlijke vinaigrette, rucola, geroosterde pijnboompitten en Parmezaan schilfers	
trio van wildpasteien	€ 10,90
drie verschillende soorten wildpasteien gepresenteerd op een porseleinen bord met garnituur en bijpassende konfijten	
vitello tonato	€ 11,50
Italiaanse klassieker van fijn rosé gebraden kalfsvlees gepresenteerd op een porseleinen bord met een heerlijk sausje op basis van tonijn	

WARME VOORGERECHTEN

rijklijk gevuld vispannetje	€ 10,90
in visfumet gepocheerde tongrolletjes, zalmfilet en kabeljauw in een witte wijnsaus met tomaat, champignons en grijze garnaaltjes	
scampi's in een kreeftensausje (5 stuks)	€ 9,90
in een zacht sausje van kreeft afgewerkt met stukjes tomaat	
vol au vent des mers	€ 9,70
bladerdeegje gevuld met het beste uit de Noordzee	
artisanale kaaskroketten (65gr) 4 stuks	€ 10,50
artisanale garnaalkroketten (65gr) 4 stuks	€ 14,50

al onze warme voorgerechten zijn geschikt in ovenschotels, overgoten met de bijpassende saus en dienen enkel nog te worden opgewarmd ongeveer 20 min. in een voorverwarmde oven van 180°C afgedekt met aluminium folie

HOOFDGERECHTEN

vleesgerechten	
varkenshaasje in een groene peper roomsaus	€ 11,50
eendenborstfilet in appelsiensaus	€ 13,80
konijnenbillen met abrikozen in donkere Leffesaus	€ 10,90
hertenkalffilet in boschampignonsaus	€ 16,90
wildstoofpotje	€ 13,50

visgerechten

Noordzee-vispannetje met puree	€ 16,50
scampi's in kreeftensausje (8stuks)	€ 15,90
vol au vent des mers	€ 16,50

bijgerechten (p/p)

warme groentjes	€ 6,50
assortiment van fijne boontjes, Brussels lof, wortel, bloemkool & broccoli geschikt in een schotel klaar om opgewarmd te worden in de oven of microgolf	
fruitassortiment	€ 5,90
twee peertjes gemarineerd in rode wijn en een woud appeltje met veenbessen geschikt in een schotel klaar om opgewarmd te worden in de oven of microgolf	

aardappelgarnituren	
aardappelkroketten / 10 stuks	€ 3,00
amandekroketten / 10 stuks	€ 4,00
aardappelpuree p/p	€ 3,50
aardappel gratin p/p	€ 4,25

<i>al onze hoofdgerechten zijn geschikt in ovenschotel, overgoten met de bijhorende saus en dienen enkel nog opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven afgedekt met aluminiumfolie.</i>	
<i>Vleesgerechten op 200°C ongeveer 25 minuten</i>	
<i>Visgerechten op 180°C ongeveer 20 minuten</i>	

DESSERTS

chocolademousse met gekonfijte appelsien zestes	€ 6,00
tiramisu op wijze van de chef	€ 6,00
cheese-cake crème met bosvruchten	€ 6,00
trio van shotglaasjes	€ 7,50

PRAKTISCH:

Bestellen kan via
info@kasteelfruithof.be

BESTELLEN KAN TOT

voor de kerstdagen ten laatste 16/12
voor de nieuwjaarsdagen ten laatste 23/12

Gelieve er rekening mee te houden dat na deze data geen bestellingen meer worden aangenomen.

Mogen wij u vriendelijk verzoeken om uw keuze te maken uit onze schotels en of gerechten en hiervan niet af te wijken, waarvoor onze dank.

U kan enkel bestellen via mail en hiervoor gebruik maken van de bestelbon, die u dient mee te brengen bij afhaling van de bestellingen ?????

AFHAALMOMENTEN

De bestellingen dienen afgehaald te worden op

24/12	tussen 10u30 en 17u00
25/12	tussen 9u30 en 11u30
31/12	tussen 10u30 en 17u00
01/01	tussen 9u30 en 11u30

WAARBORG

voor alle meegeleverde schotels, ovenschotels en porselein wordt een waarborg aangerekend van € 25,00 die u uiteraard terug krijgt na het terugbrengen van deze goederen in perfecte en propere staat

Fijne feestdagen!

HET TEAM VAN DE JONGSTE TELG & KASTEEL FRUITHOF

