



SMAKELIJKE FEESTDAGEN MET BOER GOOSSENS



Bestellen & afhalen

Bestellingen voor:
24, 25 & 26 december ontvangen wij graag
uiterlijk **maandag 20 december**.

Bestellingen voor:
31 december en 1 januari ontvangen
wij graag uiterlijk **maandag 27 december**.

Je ontvangt van ons altijd een bestelnummer.

Afhalen:

24 december: tussen **13:00 en 16:00** uur

25 december: tussen **11:00 en 13:00** uur

26 december: tussen **11:00 en 13:00** uur

31 december: tussen **13:00 en 16:00** uur

1 januari: tussen **15:00 en 17:00** uur

Soepen uit eigen keuken Per liter (ongeveer 4 koppen)

Wildbouillon Vlees paddenstoelen	12
Tomatensoep Gehaktballetjes room	10
Bisque Rijk gevulde kreeftensoep room	14
Pompoensoep  Geroosterde pompoen	10
Brood & dip Brood van de Dungense molenbakker Tomatendip & kruidenboter	5

ONZE HUZARENSALADE WORDT AL ZEKER 80 JAAR VOLGENS RECEPT VAN OPA GOOSSENS GEMAAKT.

Huzarensalade per kg	10
Huzarensalade Gegarneerd met sla, tomaat en eitjes	6,50 p.p.
Russisch ei vlees Huzarensalade paté Ardennerham vitello asperges met ham rémouladesaus	11,50 p.p.
Russisch ei vis Huzarensalade gerookte paling gerookte zalm asperges met ham cocktailsaus	12,50 p.p.
Hors d'oeuvre vlees Huzarensalade paté Ardennerham meloen vitello rosbief gerookte eendenborst eitjes asperges met ham rémouladesaus	17,50 p.p.
Hors d'oeuvre vis Huzarensalade gerookte paling gerookte zalm gerookte forel Hollandse garnaaltjes eitjes asperges met ham cocktailsaus	18,50 p.p.

BOVENSTAANDE SCHALEN ZIJN TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN

We bereiden de gerechten helemaal voor zodat je ze thuis alleen nog maar warm hoeft te maken in de oven of in een pan heet water.
Met onze duidelijke beschrijving is dat heel eenvoudig.

Tip!

Veel dezelfde gerechten maakt het nog makkelijker



VOORGERECHTEN

Thuis verder af te maken op je eigen servies

Hollandse garnalen little gem cocktailsaus	12
Carpaccio truffeldressing pijnboompitjes rucola Parmezaanse kaas <i>Supplement eendenlever +5</i>	12
Vitello tonnato kalfsvlees tonijnmayonaise kappertjes	11
Wildpaté paté van haas & hert compôte van rode ui	13
Halve kreeft koud geserveerd dragonmayonaise	18
Kletskop tonijn tonijntartaar sinaasappel-soja sesam kletskop wasabi-roomkaas	12
Zalmtartaar gember citroen zoetzure komkommerlinten	10
Chevre & asperge groene asperge oude geitenkaas walnotenpesto ✓	9
Ham appel meloen Ardennerham appel-meloensalade	10

HOOFDGERECHTEN

Varkenshaas champignons roomsaus spekjes worteltjes witlof	18
Kalfssukade zacht gegaard eigen jus worteltjes witlof	20
Zalm warm gerookt Hollandaisesaus worteltjes witlof	20
Zeetong gebakken en gefileerd citroenboter ravigottesaus worteltjes witlof	30
Fazantfilet rouleau spek aceto gekarameliseerde zilverui zuurkool	22
Hazenpeper wildsaus spekjes zilveruitjes rode kool spruitjes	20
Hazenrug peper-wildsaus rode kool spruitjes	24
Hertenrug malse filet bospaddenstoelensaus rode kool spruitjes	25
Canneloni paddenstoelen spinazie saus van eekhoorntjesbrood ✓	15
Hele runderhaas van 1 tot 6 personen aan een stuk (200 gram per persoon) rode wijnsaus worteltjes witlof	27 p.p.

LOS BIJ TE BESTELLEN

Aardappelgratin (500 gram)	4
Aardappelpuree (500 gram)	4
Stoofpeertjes (2 stuks)	2

DESSERTS

Chipolatapudding per 4 personen	14
Naar traditioneel familierecept	
Hele nougatine ijstaart (8 personen)	20

Desserts per persoon

Omelet Sibérienne	7
Vanille-ijs cake eiwitschuim	
Applecrumble	6
Karamelsaus	
Lemon pie	6
Een frisse afsluiter	
Kaasplankje	10
4 heerlijke kazen kletzenbrood	

MERRY
CHRISTMAS