

★ Kerstmenu 2019 ★

KOUDE HAPJES

Gemarineerde tonijn Wakame salade Soja dressing.....	€ 2 • stuk
Mousse Breydelham Gelei van porto Gepofte quinoa.....	€ 2 • stuk
Eendenlever terrine in rol per +/- 200 gr of +/- 400 gr	€ 105 • kg
Vijgen confituur (vanaf 125 gram).....	€ 20 • kg
Uien confituur (vanaf 125 gram)	€ 20 • kg
Tartaar van zalm Avruga Oesterroom Salty Fingers	€ 2 • stuk

WARME HAPJES • prijs per stuk

Yakitori van rund met rode pesto	€ 2 • stuk
Samossa Lamsgehakt Dressing Ras el hanout.....	€ 2 • stuk
Kreeftensoepje Fijne groentjes Chantilly van bieslook.....	€ 2 • stuk
Croque-monsieur Parma ham Mozzarella Tomatenpesto	€ 2 • stuk
Panini geitenkaas met granny smith & walnoten.....	€ 2 • stuk
Dip verjus met mosterd	
Kaasballetjes met Oud Brugge.....	€ 0,75 • stuk
Kroket Brasvarwangetjes.....	€ 1,50 • stuk
Kippenvleugeltjes	€ 1,50 • stuk
Zwezerik Kroket.....	€ 1,60 • stuk



VOORGERECHT KOUD • prijs per persoon

Vitello tonato Sucrine Zwarte olijf Tomaat Focaccia	€ 12
Carpaccio van rund Eendenlever Rucola Dressing oude balsamico	€ 14
Carpaccio van St. Jacobsoester Frisse yoghurt dressing met limoen Avruga eitjes	€ 15
Kreeft belle vue Klassieke garnituur Kruidenmayo.....	€ 21

VOORGERECHT WARM • prijs per persoon

Kroket Brasvarwangetjes Gefrituurde peterselie Kruidensla.....	€ 12
Bisque van schaaldieren Noordzeevis Fijne groente Toast met rouille.....	€ 12
Vispannetje met heerlijkheden uit de Noordzee Nouilly prat saus.....	€ 15
Zwezerik Kroket Dipsaus Madeira Kruidensla	€ 16
Gegrilde kreeft Kruidenboter Gekonfijte citroen Focaccia.....	€ 21

HOOFDGERECHT • prijs per persoon

Stoofpotje van ree met boschampionns Knolselderpuree Wintergroente	€ 21
Involtini van parelhoen Boschampionns Wintergroente Appel met veenbessen.....	€ 22,50
Gratin aardappel Sauce fine champagne	
Filet van hertenkalf Wintergroente Gebraiseerd witloof	€ 22,50
Amandelkroketjes Rode wijnsaus	
Opgevulde kalkoen (8 pers) Klassieke wintergroente Grenaille aardappel Jagersaus	€ 175

DESSERT • prijs per persoon

Moelleux van Belgische chocolade Hazelnoot	€ 5,50
Appeltaart met bladerdeeg	€ 5,50

EXTRA

Artisanaal Roomijs met vanille per liter	€ 12
Chocoladesaus per 4 personen	€ 5

★ Menu

• U kan telkens kiezen uit onderstaande gerechten

VOORGERECHT KOUD

- Carpaccio van rund | Eendenlever | Rucola | Dressing oude balsamico
- Vitello tonato | Sucrine | Zwarte olijf | Tomaat | Focaccia
- Kreeft belle vue | Klassieke garnituur | Kruidenmayo + €12.50 pp

VOORGERECHT WARM

- Vispannetje met heerlijkheden uit de Noordzee
- Bisque van schaaldieren | Noordzeevis | Fijne groente | Toast met rouille
- Gegrilde kreeft | Kruidenboter | Gekonfijte citroen | Focaccia + €12.50 pp

HOOFDGERECHT

- Filet van hertenkalf | Wintergroente | Gebraaiserd witloof | Amandelkroketten | Rode wijnsaus
- Involtini van parelhoen | Boschampignons | Wintergroente | Appel met veenbessen
Gratin aardappel | Sauce fine champagne

DESSERT

- Moelleux van Belgische Chocolate | Hazelnoot
- Crumble van appel & peer (+ Vanille ijs met Madagaskar Vanille per liter te verkrijgen)

€ 52.00

★ kids menu

HOOFDGERECHT

- Parelhoenfilet | Appelmoes | Kroketjes
- Feestelijke ovenschotel | Kalfsgehakt
Erwtjes & Worteltjes | Puree

€ 12.50



ENKEL OP BESTELLING!

via sales@fruy.be
of 056 20 40 44

OPENINGSUREN AFHAAL

24 december
vanaf 09h tot 14h

PORSELEIN / GLAZEN HUREN

Indien gewenst kan u ons porselein, glaswerk
of bestek bijhuren voor uw kerstavond