

Souffleur & Botero

Hand in hand naar de eindstreep van 2020!!!

Samen zijn we sterken en graag stellen we jullie de bubbel feest menu's voor Kerst voor!

Tapas menu:

Een plateau koude hapjes zonder enig werk op tafel kan plaatsen

Een plateau warme hapjes dat u in de oven moet opwarmen aan 200°C een 8-tal minuten

Een koud assortiment van:

Artisanale kazen, charcuterie, humus, tapenades, rillette, olijven en groentjes

Dit alles met versgebakken toastjes

Warme lookbroodjes, toastje met tomaat en mozzarella, verse buik traag gehaald,
Champignons met zijn tuinkruiden en huisgemaakte balletje in zuiderse tomatensaus

Kalkoenfilet gevuld met boschampignons en truffel twee sausjes

Appel en veenbessen en een gratin van aardappel, groene kool en spekjes

Chocolade Crème brûlée

Is een taartje met een interieur van chocolademousse, hartje van crème brûlée en hazelnoot biscuit
op een bodem van chocolade boterdeeg

Prijs P/P met minimum afname van 2 personen is 42 euro P/P

Traditioneel kerstmenu:

3- koude Hapjes:

Cannelloni van gerookte zalm, Japanse zee algen, sesamolie, limoen en sojasaus

Gamba body peel, oosterse tartaar

Traag gehaalde verse buik met Tierenteynse mosterd

Voorgerecht: 12 min oven 200°C

½ kreeft met tuinkruiden boter en salsa van tomaat

Hoofdgerecht: oven 12 min aan 200° c

Kalkoenfilet roomsausje van truffel, boschampignons en ganzenlever

Puree van knolselder, gebakken witlof

Dessert

Chocolade Crème Brûlée

Is een taartje met een interieur van chocolademousse, hartje van crème Brûlée en hazelnoot biscuit
op een bodem van chocolade boterdeeg

Prijs P/P met minimum afnamen 2 personen is 48 euro P/P

Kerstavond af te halen in Souffleur van 14 tem 17 uur ten zeï anders overeengekomen

Kerstdag af te halen in Souffleur van 10 tem 12 uur ten zeï anders overeengekomen

info@botero.be 056/211124

info@souffleurkortrijk.be 0496/269261

check de menu ook op www.botero.be of www.souffleurkortrijk.be