



AFHAALGERECHTEN

KERST/OUDEJAAR – 2017

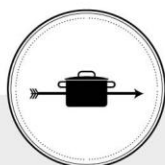
APERO HAPJES

Koude hapjes:

➔ Huisgemaakte toastjes (4st) met dips:	1,5€
- Tomaten tapenade	
- Humus met gegrilde paprika	
- Rilette van forel	
➔ Glasje crème van bloemkool, mousse van makreel, rode biet en pistache nootjes	3,0€
➔ Vitello tonato	2,0€
➔ Lolly van foie gras met mango en macaron	2,0€
➔ Sushi: maki roll van zalm en tonijn (3 st)	2,5€
➔ Carpaccio van rund met Parmezaan crème	2,5€

Warme hapjes:

➔ Croque : tomaat, mozzarella, peperoni en pesto	1,5€
➔ Mini hamburgertje	2,2€
➔ Scampi in bladerdeeg met kruidenboter	1,5€
➔ Huisgemaakte kaaskroket met witloof en ham (in frituur)	2,5€
➔ Opgevulde champignon met spek, look, Parmezaan en groene kruiden	1,0€
➔ Mini quiche	
- Zalm/paprika/courgette	1,5€
- Ham/ prei/ oesterzwam	1,5€
➔ Krokot van wildragout met truffelmayo (in frituur)	3,0€
➔ Gegratineerd visschotelletje	5,0€
➔ Nobashi garnaal in panko met rucolamayo (in frituur)	2,0€
➔ Coquille met butternut en peterselieolie, crumble van ui	4,0€





VOORGERECHTEN

- ➔ Carpaccio van Hertenkalf met aardpeer en rode biet (gedresseerd op bord) 13,0€
- ➔ Scampi's (6st) in curry sweet chilli saus (Parmezaan, appel, tomaat, peterselie) 12,0€
- ➔ Zeetongrolletjes à la duglère: wortel, prei, tomaat, champignons, garnalen 16,0€/ 22€*
(3st) (4st)
- ➔ Griet, beure blanc saus, crème van erwt, tuinboontjes, adoornknolletjes en koolrabi 16,0€/ 23€*
(100gr) (180gr)

*Tongrolletjes of Griet als hoofdgerecht: extra groenten en aardappelbereiding (zie hoofdgerechten)

SOEPEN

- ➔ Pastinaaksoep met gremolata room 5€/L
- ➔ Champignonroom soep 6€/L
- ➔ Garnalensoep 10€/L

HOOFDGERECHTEN

- ➔ Opgevlude kwartel (kalfsgehakt, appeltjes, veenbessen, nootjes, pens) 19€
Saus van porto en boschampignons, witloof, champignon mengeling, butternut en opgevuld appeltje
- ➔ Hertenkalf 25€
Wildjus, knolselder, zilveruitjes, wijnpeertjes, witloof
- ➔ Ballofine van kalfsvlees, kalfszwezerik en truffel 23€
Fine champagnesaus, knolselder, witloof en jonge wortel.

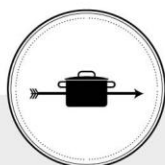
Per hoofdgerecht kunnen er extra portie groenten voorzien worden 2€

mengeling van verschillende wintergroenten: bloemkool, spruitjes, wortel, champignons, knolselder, pastinaak, raapjes en butternut.

Aardappelbereidingen: Keuze uit

(prijs inbegrepen in hoofdgerecht)

- ➔ Opgevlude krieltjes met groene kruiden
- ➔ Verse amandelkroketjes (kleine balletjes – 10st)
- ➔ Gratin aardappelen





DESSERTS

➤ Chocolademousse	2,0€
➤ Crème brûlée	2,0€
➤ Tiramisu met baileys en speculoos	2,5€
➤ Panacotta van yoghurt en witte chocolade met roodfruit	4,0€

BIJKOMENDE INFO

- Vermelde prijzen zijn per persoon en inclusief BTW.
- Kerstavond: afhaal tussen 16h en 18h, gelieve gewenste uur van afhaling door te geven
- Kerstdag: afhaal tussen 10h en 11h30
- Oudejaarsavond: afhaal tussen 16h en 18h, gelieve gewenste uur van afhaling door te geven
- Er kunnen geen bestelling afgehaald worden op nieuwjaarsdag
- Bestellen voor 15 december per mail info@benjis.be of telefonisch op 0474/911 638
- Terug brengen materialen: Gelieve de materialen afgewassen terug te bezorgen op dinsdag 26/12 of op dinsdag 2/1 telkens tussen 10h en 14h.
- Betaling contant bij afhaling, of via overschrijving 1 week op voorhand

