

# Afhaal Kerst- en Nieuwjaarsmenu garDeVoo

Tijdens de feestdagen enkel afhaal mogelijk  
op 24 december & 31 december van 15u-17.30u

Geef je bestelling voor ons Kerstmenu ten laatste door op maandag 21 december &  
voor ons Nieuwjaarsmenu ten laatste op maandag 28 december via tel. 053/41 88 14

## KERSTMENU

### Voorgerecht

Scampi "garDeVoo"  
of

Slaatje met gerookte hertenbout,  
fazantenpastei en uienconfituur

-

### Soep

Romig pompoensoepje met curry  
en fijne groentjes

-

### Hoofdgerecht

Parelhoen op Brabantse wijze  
& huisbereide kroketjes  
of

Trio van Noordzeevis met venkel en prei  
champagnesaus  
& Pommes duchesse

-

### Dessert

Panna cotta met passievrucht

aan € 50 p/p

## NIEUWJAARSMENU

### Voorgerecht

Frivool slaatje met trio van  
lekkernijen

-

### Soep

Witloofsoepje met Breydelspek

-

### Tussengerecht

Gevulde pladijs  
kreeft & prei "Nantua"

-

### Hoofdgerecht

Filet van hertenkalf "Fine Champagne"  
wildgarnituur & huisbereide kroketjes

-

### Dessert

Trifle van chocolades en advocaat

aan € 55 p/p

Wijnsuggesties te bekijken op afhaalsuggesties garDeVoo Kerst- en Nieuwjaar

# Afhaalsuggesties garDeVoo Kerst-en Nieuwjaar

Tijdens de feestdagen enkel afhaal mogelijk  
op 24 december & 31 december van 15u-17.30u

De bestellingen voor onze afhaalsuggesties kunnen doorgegeven worden  
tot woensdag 23 december & woensdag 30 december via tel. 053/41 88 14

## VOORGERECHTEN (met brood)

- Soep "garDeVoo" (1L) (2 pers.) € 10
- Scampi "garDeVoo" € 15
- Gevulde gerookte zalm met krab en grijze garnalen € 20
- Salade gerookte eendenborst met foie gras en appelgelei € 20

## HOOFDGERECHTEN

- Scampi "garDeVoo" met pasta € 20
- Ragout van hertenkalf met wintergarnituur en risotto van aardappeltjes en spekjes € 21
- Varkenskroon Duroc d'Olives met wintergroentjes en huisbereide kroketjes € 23
- Hindefilet "Grand Veneur" met wildgarnituur en huisbereide kroketjes € 26
- Gebakken kabeljauw "Dugléré" grijze garnalen & Pommes duchesse € 23

## DESSERTEN

- Chocolademousse met Drambuie en crumble van speculoos € 7
- Panna cotta met passievrucht € 7

## WIJNEN

- Fles Les Berchets Chardonnay Pays d'Oc (wit) € 16
- Fles Les Berchets Merlot Pays d'Oc (rood) € 16
- Fles Baron Charcot Rosé Pays d'Oc € 16
- Fles Cava Clos Amador Brut Réserve Délicat € 17
- Fles Champagne Laure d'Echarmes Brut € 36