



Stijlvol de feesten tegemoet

*Open op Kerstavond, Kerstdag,
Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag*

Traiteurdienst tijdens de volledige feestperiode

*Restaurant 't Heerenhuys
Diksmuidsesteenweg 132
8800 Roeselare*

Oudejaarsavondmenu

Volgens het humeur van de chef

6 gangen menu inclusief dranken

115 € p.p.

Nieuwjaarsdag

('s middags en 's avonds verkrijgbaar)

*Duo van Duroc d'Olives en ganzenlever,
wortel, komijn, infusie van Bordelaise*

-

*Open lasagne van kreeft, peterselie, wortel,
bospaddenstoelen, zeekraal, schuim van schaaldieren*

-

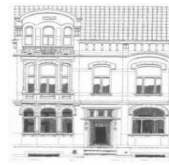
*Op vel gebakken zeebaars,
winterratatouill en krokante bintjes*

-

Brugse Kletskoppen, mascarpone en mokka

55 € p.p.

*Cadeaubonnen verkrijgbaar
Reservaties: 0473 85 68 84*



Stijlvol de feesten tegemoet

*Open op Kerstavond, Kerstdag,
Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag*

Traiteurdienst tijdens de volledige feestperiode

*Restaurant 't Heerenhuys
Diksmuidsesteenweg 132
8800 Roeselare*

Kerstavond

*Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes,
limoen crème, gezouten snijboontjes
en wintertruffel*

-

*Cannelonni van tong en noordzee krab,
schuim van schaaldieren,
crumble van focaccia*

-

Kalfsmedaillon of tarbot

*(bospaddestoelen, aardappelpoffers en
vergeten wintergroenten, jus van morieljes)*

-

Kerstsabayon

60 € p.p.

Kerstdag

('s middags en 's avonds verkrijgbaar)

*Canneloni van West-Vlaams rund,
ganzenlever, rucola, appel en rode biet*

-

*Cappucino van grondwitlof,
wilde gamba's, limoenthym*

-

*Gegrilde tarbot, risotto,
bospaddenstoelen en zuring*

-

Kerstsabayon

55 € p.p.

*Cadeaubonnen verkrijgbaar
Reservaties: 0473 85 68 84*

Traiteurmenu's

Menu Puur

1e voorgerecht:
Vitello tonato of bisque

2e voorgerecht:
Kwartel of gegrilde tarbot

Hoofdgerecht:
Kabeljauwhaasje
of
Stoofpotje van wild everzwijn
of
Fazant

Dessert:
Mascarpone met bosvruchten

45 € p.p.

Menu Puur Deluxe

1e voorgerecht:
Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes of
terrinen van ganzenlever of 1/2 kreeft Belle-vue

2e voorgerecht:
Gebakken gansenlever of ravioli van verse krab of
heldere bouillon van fazant met wintertruffel

Hoofdgerecht:
Halve kreeft in de oven met fijne groentjes
of
Tarbot
of
Hertekalf
of
Kalfsmedaillon

Dessert:
Moelleux

59 € p.p.

Extra te verkrijgen:

Tapasborden
Aangepaste wijnen aan democratische prijzen

Bij elk gerecht worden instructies voorzien
Beperkt het aantal verschillende traiteurgerechten
voor uw eigen gemak

Traiteurgerechten

Koude en warme voorgerechten

Wilde zalm, kort gerookt, appel, rode kool 14 €

Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes 17 €

Vitello tonato 17 €

Terrine van ganzenlever 18 €

Gekonfijte kwartel, pastinaak, bospaddenstoelen 16 €

Normandische oesters € dagprijs

Kreeft Belle-vue 22 €

Kreeft in de oven 22 €

Ravioli van verse krab 19 €

Gegrilde tarbot, butternut, zeekraal 19 €

Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje met fijne groenten, prak van
Nicola aardappelen, blanke botersaus, bieslook 24 €

Kreeft Belle-vue 38 €

Kreeft in de oven 38 €

Kalfsmedaillon, ratatouille van wintergroenten,
gratinaardappelen, jus van morieljes 28 €

Stoofpotje van wild everzwijn, fijne groentjes,
risotto en fijne kruiden 23 €

Fazant Brabançonne, de specialiteit van de chef:
witloof, appeltjes, veenbessen, gratin aardappelen
fine Champagnesaus 30 €

Hertekalf, pastinaak, appeltjes, bospaddenstoelen,
ratatouille, poivrade saus, aardappelpoffertjes 33 €

Extra te verkrijgen:

Tapasborden
Aangepaste wijnen aan democratische prijzen

Bij elk gerecht worden instructies voorzien
Beperkt het aantal verschillende traiteurgerechten
voor uw eigen gemak

