

MENU NYE 2020

Aankomst en de eerste gesprekken:

Chips, olijfjes en lekkere vleesjes sieren de tafel om de nacht in gang te zetten.

Kleine glaasjes:

U wordt verwend met een Gravlax zalm, gepaard met appeltjes in een mosterd-dille dressing. Alsook een glaasje met Brasvar ham, seldersalade en lekkere zoete honing mosterd. Niet te vergeten de klassieker of all times.. de grijze noordzeegarnaal voorzien met appel en peertjes in een lekker Chutneysausje.

Du Croquette of Krokot:

Iets stevigers is onderweg, geen hollandsse muur krokot maar een echte gastronello krokot, smaken van Red curry, Zalm en dille, Beuling, garnaal en mechelse koekoek. Alsook de smaakvolle blend croquette en een klassieker onder de kroketten met Grimbergenkaas.

Gegrild tomatenbrood:

Ovenheerlijke tomaten bruschetta's om onze aandacht naar tafel te brengen.

Lets soup:

U heeft hierbij zelf de keuze naar waar uw voorkeur gaat:

Pompoensoep of een lekkere **tomaatroomsoep** elks met zijn perfecte afwerking

Starters for the masters:

Naar welk voorgerecht gaat uw keuze, let op... de duivel zit in de details.

Beide zijn zeer gewild en geliefd.

Rundercarpaccio van Belgisch WIT-BLAUW:

1ste keuze van Belgisch kwaliteitsrundsvlees, zongedroogde tomaatjes en rucula. Vergezeld van krullen en vlokken parmezaanse kaas.

of

Porchetta Tonnato:

Filterdun gesneden Brasvar, gekruid en op smaak gebracht tot in de perfectie, lekker met een creme van tonijn en zijn kappertjes gevolgd door ansjovis.

VLEES OF VIS:

The Royal Fish Pan:

Een pannetje gevuld met het lekkerste uit de zee, Kabeljauw, Tongrolletjes en Zalm, overgoten in een wittewijnsaus met grijze noordzeegarnaaltjes. Vergezeld van mosseltjes en een brunoise van groentjes. Samen met echte grove boeresneden brood en kroketjes.

of

Gevlogen Parelhoen:

Parelhoenfilet, zacht en fijn van smaak, voorzien van haar hemelse druivensausje. Gebonden boontjes van spek, champignons, uitjes, zachte paprikareepjes samen met een gemarineerd krieltje. gekruid ter afwerking van de smaakpapillen.

Voor de liefhebbers voorzien we kroketten en een extra wild jachtsausje.

COOL DOWN, ITS TIME FOR ICE CREAM:

Mini buche, op smaak gebracht vanille ijs omhuld door een krokantje van chocolade. Geslagen room en rood fruit sieren het bord mee. Een Tasje koffie of Latte kan hier een extra smaakmaker zijn om deze heerlijke menu te laten 'zakken' zodat we ons voetjes in gang kunnen trekken en dansjes placeren.

KINDER MENU:

Kids smullen mee van al het lekkers op tafel voor we gaan zitten, eens we gaan tafelen voorzien we een Tomatenroomsoep met balletjes als voorgerecht. Onze kleinste volgen ons dan verder mee aan tafel met een heerlijk verse kipfricassee voorzien van haar krokante koekje en smaakvolle kroketjes. (Videe) En om hun avondmaaltijd mee af te sluiten krijgen ze net zoals de mama en papa's een bordje Mini buchee met vanille ijs.

VEGETARISCH MENU:

Beste vrienden, dit is niet voorzien... Brengt uw gezelschap toch een vegi mee die zich niet kan thuis vinden in het menu, geen probleem. Dan zullen wij op die moment na uw inschrijving de vraag naar onze

traiteur stellen om een volwaardig alternatief te kunnen aanbieden als vervanging voor de vleesproducten.

RESERVEREN:

VIA MAIL OF KOM EENS LANGS IN DE ZAAK,

Inschrijving is pas geldig na storting van voorschot en ontvangst van bevestigingsmail.

info@cafedeblauwekoe.be

BE85 7755 9806 1706

eten vis 70 euro pp

AANTAL PERSONEN:

eten wild 65 euro pp

AANTAL PERSONEN:

eten kids 25 eur pp

AANTAL PERSONEN