

# KERST MENU



Aperitief 12.00 uur ✕ Aan tafel 12.30 - 16.30 uur

Inclusief aangepaste wijnen, water, frisdrank en bieren tijdens het diner.

## MENU

Bubbels / knabbels

o

Schelvis / prei / tomaat / selder / champignon / lichte jus met vadouvan

o

Soepje van butter-nut pompoen / basilicum

o

Sorbet van glühwein

o

Warm hoofdgerechten buffet met onder andere Hertenkalf, Entrecote, Schotse zalm, Kalfs...

o

Tarte tatin / vers gedraaid vanille roomijs

o

Mokka met zoetigheden

**€75 PER PERSOON ✕ €25 KINDEREN** (4 tot 12 jaar)

Aparte speelruimte met animatie voor de kinderen.  
Er is een aangepast menu voorzien voor de kinderen.

RESERVEER

014 57 46 46

VOOR 20/12

## La Source

Restaurant - Bistro - Feestzalen - Catering

# TRAITEUR

## KERSTAVOND & KERSTDAG

Kerstavond: afhalen tussen 14u en 16u ✕ Kerstdag: afhalen tussen 10u en 12u

### ▲ SOEPEN

Pompoensoep .....	€5/LITER
Tomatenroomsoep .....	€5/LITER
Kreeftensoep .....	€9/LITER

### ▲ MENU

Schelvis	
Pompoensoep	
Hertenkalf OF Schotse zalm OF Stoofpotje van bresse kip	
Tarte tatin met ijs .....	€45/PP

### ▲ BUFFET

#### VIS- EN VLEESBUFFET

*Minimum 4 personen*

Gepelde tomaat - grijze garnalen	
Huis gemarineerde zalm	
Gerookte forel	
Paté van wild met bessen confituur	
Gerookte eendenborst	
Buffel Mozzarella	
Italiaanse beenham met tuinkruiden	
Kalfsgebraad	
Rauwkost salade .....	€38/PP

#### VISBUFFET

*Minimum 4 personen*

Gepocheerde Zalmsuprême "Arlequin" met groene kruiden	
Gepelde tomaat – grijze garnalen	
Graved lachs van huis gemarineerde Schotse zalm	
Gekookte gamba	
½ kreeft belle vue 600 g	
Gerookte zalm – peterselie en witte ajuin	
Rauwkostsalades	
Koude pastasalade met scampi, tomaat en basilicum	
Cocktail en mayonaise, groene salade .....	€36/PP



**La Source**  
Restaurant - Bistro - Feestzalen - Catering