

Take-Away met Kerst 2024

Bestellen kan tot WOENSDAGMIDDAG 18 december 2024 - 12u

ONLINE BESTELLEN VIA: www.restaurantnestor.be (online bestellen kerst afhaalgerechten)

Afhalen kan enkel op dinsdag 24 december 2024 tussen 14u30 en 17u

Gelieve uw opgegeven afhaalmoment te respecteren!

Bij afhaling, liefst betalen met bancontact, visa, mastercard

cash kan ook maar dan liefst gepast.

Soepen (per liter)

- Velouté van champignons en truffel (1 liter) € 10,50 / liter
Roomsoepje met champignons en truffel.
- Tomatensoep met balletjes (1 liter) € 9,50 / liter
- Witloofroomsoep met gerookte zalmsnippers (1 liter) € 11,50 / liter

Voorgerechten (per persoon)

- Rundscarpaccio € 16,00 /pp
*Garnituur: pijnboompitten, olijven, zongedroogde tomaatjes, 3 toefjes truffelmayo en waterkers.
Wij hebben geluisterd naar onze klanten. Deze vonden het vorig jaar moeilijk om de vitello uit het take away bakje over te plaatsen naar een bord.
Daarom serveren wij dit jaar de carpaccio op een echt bord dat u nadien mag houden.*
- Scampi Thai (5st) € 16,00 /pp
Met rode en gele kerrie, gember, citroengras, kokosmelk en kokosroom. Pittig

Hoofdgerechten (per persoon)

- Tongrolletjes € 23,00 /pp
met kreeftenroomsaus, rivierkreeftjes, grijze garnaltjes en groente puree (erwtjes en prei)
- Gevulde Mechelse koekoekfilet (+/-325gr) € 23,50 /pp
Vulling van gehakt, chorizo, champignon en tomaat, vergezeld van een lichte room-cognacsaus (roomsaus verrijkt met kalfsfond en cognac). Met witloofpuree
- Bouillabaisse € 25,00 /pp
Onze gekende bereiding, gesmaakt door velen
- Chili SIN carne met planted based gehaktvervanger (vegetarisch) (+/-550gr) € 17,00 /pp
In 2023 waren we vergeten het planted based gehakt toe te voegen. Dit zullen we dit jaar niet vergeten
- Varkenshaasje (+/-250gr) € 22,00 /pp
Vergezeld van onze zuiderse saus en groente puree (erwtjes en prei)

Nagerechten (per persoon)

- Zoet dessertje (Nestor's favoriet) € 9,50 /pp
(Pécan-Chocolat = sablé breton, cremeux van pecan noten, slagroom melkchocolade, quenelle chocolademousse)
- Kaasbordje met zijn garnituren en vergezeld van notenbrood € 13,00 /pp

DIVERSEN

Per kilo

- Vol-au-vent (1kg) € 24,00
- Handgerolde balletjes in tomatensaus (1kg) (+/- 10 balletjes) € 22,00
- Stoofpotje van wild (1kg) € 29,00
(Hert, Everzwijn, kastanjechampignons, zilveruitjes, wortel, peper, laurier, kruidnagel, rozemarijn, tijm, geconcentreerde wildbouillon, roux, specerijen en kruiden)
- Chili con Pollo (1kg) € 23,00
(Mexicaans gerecht - Chili con carne is een stoofpot die samengesteld is uit vlees (varkens-rundsgehakt) in dit geval gevogelte (kip) en chilipeper, knoflook, paprika, tomaat, rode kidney bonen, mais, ui, komijn, knoflook en vele andere kruiden en specerijen..)

Supplementen

- Supplement aardappelpuree (+/-250gr) € 2,50

PS. Koude of warme groenten voorzien wij niet bij onze gerechten. Ik vermoed dat jullie wel wat inspiratie hebben om iets lekkers op tafel te brengen. Alvast een tip, het is het seizoen van witloof, veldsla, pompoen en boschampignons.