

Take-Away met Kerst 2025

Bestellen kan tot WOENSDAGMIDDAG 17 december 2025 - 12u

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

Afhalen kan enkel op woensdag 24 december 2025 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)

- Tomatensoep met balletjes (1 liter) € 10,00 / liter
- Witloofroomsoep met gerookte zalmsnippers (1 liter) € 12,50 / liter

Voorgerechten (per persoon)

- Rundscarpaccio € 16,00 /pp

Garnituur: pijnboompitten, olijven, zongedroogde tomaatjes, 3 toefjes truffelmayo en waterkers.

Net zoals vorig jaar serveren wij dit jaar de carpaccio op een echt bord dat u nadien mag houden.

- Scampi Arabiata (5st) € 16,00 /pp

pittige saus gemaakt met tomaten, knoflook, peperoncino, peterselie en extra vergine olijfolie

Hoofdgerechten (per persoon)

- Vers Koolvishaasje € 23,00 /pp

met kreeftenroomsaus, rivierkreeftjes, grijze garnaaltjes en aardappel-pompoenpuree

- Mechelse koekoekfilet – Gentse waterzooi-style € 23,00 /pp

Een lekker stoofpotje van kip, wortel, prei, kippenjus, room en krieltjes.

(Naar een recept van Chef Geert Van Der Bruggen - Lijsterbes Berlare)

- Bouillabaisse € 25,00 /pp

Onze gekende bereiding, gesmaakt door velen

- Chili SIN carne met planted based gehaktvervanger (vegetarisch) (+/-550gr) € 17,00 /pp

- Savourette varkensfilet (+/-250gr) € 22,00 /pp

Vergezeld van champignonroom en gerookte spekreepjes en aardappel-pompoenpuree

Nagerechten (per persoon)

- Zoet dessertje (Nestor's favoriet) € 9,50 /pp

Zoals u van ons kan verwachten hebben wij een leuk en lekker kerstdessert van creades (spin-off hotelschool Ter Groene Poorte – Brugge) geselecteerd.

- 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)	€ 23,00
---	---------

Stoofpotje van wild (1kg)	€ 30,00
---------------------------	---------

(Hert, Everzwijn, kastanjechampignons, zilveruitjes, wortel, peper, laurier, kruidnagel, rozemarijn, tijm, geconcentreerde wildbouillon, roux, specerijen en kruiden)

Chili con Carne (1kg)	€ 22,00
-----------------------	---------

(Mexicaans gerecht - Chili con carne is een stoofpot die samengesteld is uit vlees (varkens-rundsgehakt) 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.