Winterbbq | € 30 PP

Zachtgegaard buikspek / stokje van witte en zwarte pens / chateaubriand /
ragout van hert op Franse wijze / winterbroodje met veenbessen en noten
3 warme sauzen

Kerstmenu | € 34 PP

Tomaat- basilicumsoepje of bospaddenstoelensoepje

•

Gevulde kerstkalkoen met honing-mosterdsausje

•

Cheesecake in een glaasje met aardbei of hemelse tiramisu

Oudejaarsmenu | € 43 PP

Witloof ham/kaas kroketjes of Iberico kroketjes

•

Stoofpotje van hert op Franse wijze met veenbessen en kastanjechampignons

•

Raspberry pleasure
biscuit framboos | mousse champagne | coulis framboos | witte chocolade

of

Royal caramel
krokante gezouten caramel | joconde bisquit | crumble met chocolade brons

Alle bovenstaande menu's worden vergezeld van warme groentjes:
boontjes met gerookt spek | gebraiseerd witloof
gegrilde champignons | winterworteltjes
Puree met goei boter of verse kroketten of gratin dauphinois

Fijne feestdagen!

D&M BARBEQUE ANNO 2015

Bestel tijdig voor de feestdagen

24 december:
bestellen t.e.m. 19 december

31 december:
bestellen t.e.m. 26 december
(Bestelling sluiten af om 16u.)

Afhalingen
donderdag 24/12 tussen 10u en 16u
donderdag 31/12 tussen 10u en 14u

0476 68 46 69
dmbarbeque@gmail.com

Klein Boom 33 | 2580 Putte

Winters
hapje & drankje
aangeboden
bij afhaling

FEEST
special

D&M BARBEQUE ANNO 2015

dmbarbeque | D&M Barbeque

!! NIEUW !!

Gevulde hoevekip
5 pers. – €60/stuk

Gevulde kerstkalkoen
8 pers. – €96/stuk
12 pers. – €144/stuk

Vulling naar keuze:
Kippengehakt met veenbessen,
pistachenoten & porto

OF

Kalfsgehakt met truffel, cognac & tijm

Optie warm af te halen
enkel op 24/12 om 16u.

BEPERKT AANTAL!

Assortiment warme groenten

Boontjes met gerookt spek I gebraiseerd witloof gegrilde champignons I winterworteltjes	€ 9/pers.

Bijgerechten

Gestoofd appeltje met veenbessen	€ 3/st
Stoofpeertje in rode wijn en porto	€ 3/st
Puree met goei boter of verse kroketten of gratin dauphinois	€ 4/pers.

Warme sauzen

Sinaasappelsaus I portosaus I fine champagnesaus champignonroomsaus	€ 6,25/250ml

Huisbereide feestsoepen

Tomatencrèmesoep met veel ballekes	€ 8/liter
Witloofroomsoep met gerookte zalm	€ 9/liter
Bospaddenstoelensoep met dragonroom	€ 9/liter
Thaise rode currysoep met scampi	€ 10/liter
Kreeftenbisque	€ 12/liter

Voorgerechten

Champagne oesters in de oven	€ 5/st
Witloof ham/kaas kroketjes (2 stuks)	€ 7/pp
Wildkroketjes (2 stuks)	€ 8/pp
Iberico kroketjes (2 stuks)	€ 9/pp
Carpaccio met rucola, zongedroogde tomaatjes & balsamico crème	€ 12/pp
Trio van wildpaté met uienconfijt	€ 12/pp

Hoofdgerechten

Videe van Mechelse koekoek	€ 21/pp
Gevulde kerstkalkoen met honing-mosterdsausje	€ 23/pp
Wangetjes met Gouden Carolus en peperkoek	€ 24/pp
Stoofpotje van hert met veenbessen en zilveruitjes	€ 25/pp
Vispannetje met het beste uit onze Noordzee	€ 26/pp

Al onze hoofdgerechten worden vergezeld van warme groentjes: boontjes met gerookt spek gebraiseerd witloof I gegrilde champignons I winterworteltjes I Puree met goei boter of verse kroketten of gratin dauphinois

Kidsmenu | t.e.m. 12 jaar

Ballekes in tomatensaus met puree	€ 9/pp
Videeke met puree	€ 9/pp
Kids cheeseburger	€ 10/pp

Kaasschotels

Hoofdgerecht (vanaf 4 pers)	€ 16/pp
Dessert (vanaf 4 pers)	€ 12/pp

Al onze kaasschotels zijn rijkelijk versierd met vers fruit en noten.

Desserten

Cheesecake in een glaasje met aardbei	€ 8/st
Hemelse tiramisu	€ 8/st
Raspberry pleasure biscuit framboos I mousse champagne I coulis framboos I witte chocolade	€ 11/st
Royal caramel krokante gezouten caramel I joconde bisquit I crumble met chocolade brons	€ 11/st
Baileys temptation biscuit chocolade I mousse Baileys I witte chocolade	€ 11/st

Champagne / Cava / Wijnen

Champagne Bouché - Blanc de Blancs	€ 68/fles
Cava Proa Brut	€ 16/fles
Bellevaux Chardonnay (wit)	€ 15/fles
Bellevaux Syrah-Cabernet (rood)	€ 15/fles
Château de Ricaud (dessertwijn)	€ 26/fles

