



Koken met Klaas

"People who give you their food, give you their heart"

César Chávez

Eindejaarsmenu 2018 – 2019

Menu Kerst 2018 en Nieuw 2019



Grijze Noordzeegarnalen - smeus van rattepatat met kervel
kreeftensausje - rucola - microleaf

X

Filet van jonge eend - crème van bataat met Szechuanpeper
portobello - oesterzwam - jonge ui - geroosterde rode biet
met tiim - jus met Luikse stroop, sinaas en ciderazijn



X

Caribbean chocolate cube
mango - passie - kokos



Menu €42/pp

Hapjesassortiment 5 stuks + €10,60/pp

Broodjes bij de maaltijd + €0,50/pp

Passende wijnen & hulp ter plaatse mogelijk



Onze gerechten

-HAPJES-

Hapjesassortiment 5 stuks €10,60/pp

X

Ierse Creuse oesters 000 of Gillardeau oesters (geopend indien gewenst) €12/6st of €20/12st

X

Platte oesters €10/4st of Platte Zeeuwse oesters 00000 €3,5/st

-SOEPEN-

Kreeftenbisque - rouille - korstjes €6,5/pp

X

 Pompoencrème - pesto-olie - krokante uitjes €6,5/c

-VOORGERECHTEN-

Grijze Noordzeegarnalen - smeus van rattepatat met kervel
kreeftensausje - rucola - microleaf €16/pp


X

Halve Kreeft Belle Vue (kreeften van 750g/800g)
saladehart - tomaat - ei moelleux - schaaldierenmayo & cocktail €26,5€/pp

X

Terrine van ganzenlever "en torchon" - peperkoek - vijgenconfijt met Port en perenstroop - krokante ui €17,50/pp

X

 Risotto verde - zeekraal - jonge spinazie - courgette €14,50/pp
(optie schaaldierenjus - kabeljauwhaasje) €3,5/pp



Onze gerechten

-ZEEVRUCHTEN-

Halve kreeft (750g à 800g) - ½ Noordzeekrab - 4 platte Zeeuwse oesters - kokkels
gamba - langoustines - grijze garnalen €45,5/pp

x

Kreeft Belle Vue (kreeften van 750g à 800g): halve €26,5€/pp ; hele €49,0/pp
saladehart - tomaat - ei moelleux - schaaldierenmayo & cocktail

-HOOFDGERECHTEN-

Filet van jonge eend - crème van bataat met Szechuanpeper - portobello
oesterzwam - jonge ui - geroosterde rode biet met tijm
jus met Luikse stroop, sinaas en ciderazijn €25/pp


x

Gevulde kwartel met foie gras & hoorn des overvloeds - knolselder - koningsoesterzwam
gratins van aardpeer & pastinaak - wildjus met mosterzaadjes €25/pp

x

Wildragout (hertenstoofvlees) - truffelpuree- gesmoord witloof €22/pp

x

 Risotto verde - zeekraal - jonge spinazie - courgette €18,5/pp
(optie schaaldierenjus - kabeljauwhaasje) €6,5/pp

-NAGERECHTEN-

Caribbean chocolate cube - mango - passie - kokos €8/pp

x

Lekkernijen bij de koffie (4st) €5/pp

x

Selectie van 5 kazen, geaffineerd door Kaasmeesters van Tricht (150g pp)
brood met noten & vijgen - konfijt van vijgen met Pineau de Charente €12/pp



Weetjes

Afhalen kan op 24/12 & 31/12 tussen 13u00 en 16u00
op ons afhaaladres Baardegem-Dorp 88 te 9310 Baardegem.

Ook op andere momenten kan, op aanvraag, worden afgehaald.

We stellen alles in het werk om er een smakelijk Kerst- of Nieuwjaarsdiner van te maken!

Onze gerechten worden bereid met dagverse producten en zijn samengesteld met het oog op een zeer eenvoudige opwarming. Alles wordt meegegeven in een aangepaste verpakking. We geven per gerecht een duidelijke uitleg hoe u best te werk gaat.

Uiteraard blijven we ook de rest van het jaar graag voor u koken,
aangepast aan jullie wensen & budget,
in afhaal, bij jullie thuis of op verplaatsing.

Contacteer ons voor een voorstel op uw maat.

Wij wensen jullie een gezellige december- en januarimaand toe met veel smakelijke ontmoetingen en overheerlijke momenten. Ook voor 2019 wensen we jullie het allerbeste toe!

Klaas & Sofie
Koken met Klaas bvba
0478 458 429
Baardegem-Dorp 88, 9310 Baardegem

