

-KOKEN MET KLAAS-

KERST- EN EINDEJAARSMENU

...een heerlijk diner voor de gezelligste tijd van het jaar...

Geniet op 24/12, 25/12, 26/12, 27/12, 31/12, 01/01, 02/01 en 03/01 van ons feestmenu

Noordzeekrab - selder - granny smith
Maatje - causa limeña

Zalm-moelleux, gekarameliseerd
chilihoning en citrus - edamame - wakame

Ravioli funghi en truffel - Golden enoki

Hertenfilet Fine Champagne
witloof gegaard in bruine fond
Millefeuille van aardappel

Vanille Madagascar - crémeux & macaron
biscuit framboos - crumble

Huisgemaakte lekkernij voor bij de koffie

Tafelbroodjes

Prijs per persoon €85

-EXTRA'S-

APERO

Gegratineerde oester met champagnesaus €15/3 stuks
Bouchée Foie gras €20/5 stuks
Oesters Hooge Kraaijer €3.5/stuk
Kroketjes Ibericoham €20/10 stuks
Foccacia met tomaat, rozemarijn en Parmezaan €20/6 stuks

SOEP

Kreeftensoep met rouille en croutons €16.5/l

HOOFDGERECHTEN - EENPANS

Waterzooi van zalmfilet,witloof en aardappelen €33.5pp
--
Bouillabaisse Royal met heekhaasje, zalmfilet, mosselen, gamba,
sint-jacobsvruchten, scampi, patatjes, rouille en korstjes €33.5pp
--
Hertenstoofvlees en winterse garnituren €33.5pp
--
Geroosterde pompoen, feta, ras el hanout, platte peterselie, kikkererwt €28.5pp

KREEFT

Kreeft met kruidenboter en kerstomaatjes voor in de oven
halve kreeft 600-700g €39.9pp
volledige kreeft 600-700g €69.9pp

Kreeft gegarneerd met sla, tomaat, huisgemaakte mayo en cocktail
halve kreeft 600-700g €39.9pp
volledige kreeft 600-700g €69.9pp

DESSERTEN

Kersttaart zwarte woud €37.8/6p
--
Soezenkerstboom €39/6p
Piece montée van slagroomsoezen overgoten met chocoladeganache
--
mini boule de Berlin €10/5 stuks
ganachegebakje en pistache €10/5 stuks
bokkenpoot €10/5 stuks

DE DAG ERNA

Melanzane à la Parmigana €20pp/portie 600g

-KOKEN MET KLAAS-
KERSTMENU

...een heerlijk diner voor de gezelligste tijd van het jaar...

TIP

Graag doen we een suggestie gepaste Champagne, bubbels en wijnen bij jullie menu.

PRAKTISCH

Onze hapjes, het voorgerecht en dessert bij het menu
zijn reeds op bord gedresseerd.

We zorgen voor een gedetailleerde handleiding
om de warme gerechten op tafel te toveren.

Graag €50 cash voorzien als waarborg voor meegenomen porselein.

BESTELLEN

klaas@kokenmetklaas.be
+32 478 458 429
Kerst bestellen vóór 18/12/26
Eindejaar bestellen vóór 24/12/26

AFHALEN

voor 24, 25, 26 of 27 december
24/12/26 tussen 13u en 16u
25/12/26 tussen 10u en 11u

voor 31 december en 1, 2 of 3 januari
31/12/26 tussen 13u en 16u

TERUGBRENGMOMENT PORSELEIN

zondag 27/12/26 tussen 11u en 12u30
maandag 04/01/27 tussen 17u en 19u