

Enkele samengestelde menu's (met gratis hapjes).

U kunt ook zelf een menu samenstellen aan de kaart, uiteraard krijgt U er dan ook de 5 warme hapjes gratis bij.

**Menu 1** € 25,90

5 warme hapjes  
Zeevruchtencocktail  
Tomatenroom  
Ardennergebraad met roomsausje  
Ijsgebakje

**Menu 2** € 32,80

5 warme hapjes  
Witloofroom  
Pannetje met scampi  
Wildzwijnfilet "Ardennaise"  
Crème brûlée

**Menu 3** € 27,80

5 warme hapjes  
Aspergeroom  
Gegratineerde zeevruchten  
Kalkoenootje "Archiduc"  
Dessertwaaier

**Menu 4** € 25,80

5 warme hapjes  
Tomatenroom  
Zalmoot met bieslooksousje  
Kalkoenootje "Grand-Mère"  
Meringue glacée

**Menu 5** € 35,80

5 warme hapjes  
Agnes Sorelsoep  
Tongreepjes "Normande"  
Hertenkalffilet "Grand-Veneur"  
Speculoos- en chocoladeijs

**Menu 6** € 31,00

4 vishapjes (2 x koud, 2 x warm)  
Slaatje met gerookte zalm  
Wortelsoepje met heilbot  
Kabeljauwhaasje met fijne groentesaus en gemengde salade  
Chocolademousse

Wij beschikken voor de komende nieuwjaarsweken over een menu aan € 45, wijnen en frisdranken inbegrepen.

Deze menu wordt geserveerd op zondagmiddag  
8, 15, 22 en 29 januari,  
5, 12 en 19 februari.

Er wordt U aangeboden :

*Aperitief met een hapje*

*Twee wijzen van victoriabaars met een vleugje wortelpuree en zongedroogde tomaat*

*Agnes Sorel - room*

*Châteaubriand "Fines Herbes"  
Salade mixte en frietjes*

*IJstranche met frambozensaus*

*Mokka*

Er is mogelijkheid om het dessert om te vormen tot een nagerechtenbord + € 2,50 (vooraf te bestellen).

*Enkel na reservatie.*

*Salons Leieburcht*

**E. Clausstraat 41 • 8793 Sint-Eloois-Vijve**  
**Tel. 056 60 10 08**  
**info@leieburcht.be**  
**www.leieburcht.be**

Ontwerp en druk: Cees-Dank-Blondel, Wijkien, 056 61 53 02

*Salons Leieburcht*

E. Clausstraat 41 • 8793 Sint-Eloois-Vijve

Tel. 056 60 10 08

info@leieburcht.be • www.leieburcht.be

Mevrouw, Mijnheer, Geachte klant,

We zijn er terug met onze eindejaarsafhaalmenu's. U vindt een ruime keuze van gerechten aan de kaart en samengestelde menu's.

Bij het nemen van een volledig menu (soep, voorgerecht, hoofdgerecht en dessert) geven we er graag de warme hapjes gratis bij (5 per persoon).

Bel of mail ons of kom langs voor uw keuze!! Vermeld steeds met frietjes of kroketjes.

**Electronisch bestellen kan enkel via het bestelformulier op onze website [www.leieburcht.be](http://www.leieburcht.be).**

Uiterste besteldatum:

Kerstavond/Kerst-dag: **20 december om 12.30 u.\***

Oudejaarsavond/Nieuwjaarsdag: **27 december om 12.30 u.\***

**\*Dan worden de bestellingen afgesloten!**

**Tijdig bestellen is de gouden raad,** vooral wat betreft onze koude buffetten.

Uw bestelling wordt afgehaald in onze feestzaal:

Kerstavond / Oudejaarsavond tussen 16 en 18u.

Kerst-dag / Nieuwjaarsdag tussen 10 en 12u.

Afhalen **KOUD BUFFET** vanaf **11u.** op **KERST- EN NIEUWJAARSDAG.**

Contante betaling met **cash, cheque** of **bancontact**. Hou rekening met de wachttijd bij de terminal.

Hou ook rekening met waarborg voor leeggoed.

Verder wensen wij U nog een

Vrolijk Kerstmis en een Gelukkig Nieuwjaar!

Smakelijk!

Nick en Emalinda Dewitte - Galo  
Hein Taelman, keukenchef  
Yves Moerman, zaalmeester  
en het volledig team  
van Salons Leieburcht

2012

## Aperitief & wijnen

2012-aperitief	per 0,75 lit.	12,00
Assortiment van vier koude lepeltjes		5,00
Assortiment van 5 warme hapjes		4,00
Bordeaux Sec	per fles	6,50
Rode wijn Corbières	per fles	6,50

## Soepen

Aspergeroom	2,50
Tomatenroom	2,50
Witloofroom	2,80
Agnes Sorel	3,00
Wortelsoepje met heilbot	4,50

## Voorgerechten

Zeevruchtencocktail	10,00
Gandaham in nieuwjaarskleedje	12,50
Slaatje met gerookte zalm	10,00
Harmonie van eendenmousse en gerookte eendenborst	12,00
Pannetje met scampi in romige kruiden	12,50
Gegratineerde zeevruchten "Nantua" (vispannetje)	10,00
Tongreepjes met kreeftensaus	13,50
Tongreepjes "Normande"	13,80
Pangasius met prei en Leffesaus	9,00
Zalmmoot met bieslooksausje	9,50
Kabeljauwhaasje met fijne groentesaus	9,00

## Hoofdgerechten min. voor 2 personen

Hoofdgerechten die voor 1 persoon besteld worden:  
+ 1,25 (verpakkingsdozen)

Ardennergebraad met fijn roomsausje (fijne boontjes, Parijse worteltjes)	10,50
Kalfsgebraad "Escoffier" (roomsausje met dragon en fijngesneden paprika, fijne boontjes, worteltjes)	14,70
Halve parelhoen "Conférance" (peertjes, veenbessen, gemengde salade)	11,50
Varkenshaasje "Stroganoff" (provençalse groenten in een lichte roomsaus, worteltjes en fijne boontjes)	12,50
Kalkoenootje "Archiduc" (champignonsaus, fijne boontjes, Parijse worteltjes)	10,50
Kalkoenootje "Grand-Mère" (donkere saus met spek, uitjes en champignons, boontjes, worteltjes)	11,00
Gemarineerde kalkoenborst "Madras" (licht currysausje met appeltjes, broccoli, Parijse worteltjes)	11,70
Wildzwijnfilet "Ardennaise" (jachtsaus met bospaddestoelen, selderpuree, broccoli, rode wijnpeertjes)	14,50
Hertenkalfrug "Grand-Veneur" (peertjes in siroop, veenbessen, broccoli)	15,50
Borststukje van parelhoender met Port (sausje met port, broccoli, rode wijnpeertjes, witloof)	14,50
Cassoulet met trio van zalm, tong en pangasius (individuele ovenschotel, fijne groentesaus, gemengde salade)	13,50
Wonderbare visvangst (zalm, tong, heilbot, coquille, rivierkreeftjes, zeevruchten, gemengde salade)	16,00
Frietjes of kroketjes zijn inbegrepen. Tussen haakjes vermelde garnituren zijn inbegrepen in de prijs.	

Ovenschotel met Gratin Dauphinois 5 pers. 10,00

In supplement verkrijgbaar :

gemengde salade	1,50
fijne boontjes	1,30
Parijse worteltjes	1,00
broccoli	1,50
portie frietjes extra	2,00

Andere wildgerechten dan op de kaart vermeld zijn verkrijgbaar op aanvraag.

## Nagerechten

Dessertwaaier (flans, mousses, bavaroises, kleingebak, fruit)	4,80
Glaasje met drie sorbets (kan ook als verfrissing genomen worden)	3,50
IJstulpje (zes ijssoorten in tulpegebakje)	4,50
Speculoos- en chocoladeijs	3,50
Méringue glacée (mokka- & vanilleijs op méringuekoekje)	2,80
Ijsgebakje met chocolade en vanille	2,90
Crème brûlée (nog te caraméliseren in de oven met de meegeleverde suiker)	3,00
Koude Krieksabayon	3,00
Artisanale chocolademousse	3,50
Kerststronken in roomijs 6 pers. (vanille-mokka, vanille-chocolade of alleen vanille)	9,50
Frambozencoulis per halve liter	3,00

## Koude gerechten

Bestel tijdig a.u.b. - Kan mogelijks vervroegd afgesloten worden.

Voor koude gerechten op Kerstdag en Nieuwjaarsdag wordt een feestdagtoeslag van € 1,00/pers. aangerekend

**Kerstschotel (min. 2 pers.) 15,00**

Noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade, gevuld ei, varkensfilet, rosbief, gekookte hesp, groenten, sausen, frietjes of koude aardappelen

**Nieuwjaarsschotel (min. 2 pers.) 18,00**

Noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade, gerookte zalm, gevuld ei, varkensfilet, rosbief, gekookte hesp, groenten, sausen, frietjes of koude aardappelen

**Zeevruchtenschotel (min. 2 pers.) 23,00**

Noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade, vispastei, gerookte forel, gerookte zalm, gerookte heilbot, scampi, rivierkreeftjes, groenten, sausen, frietjes of koude aardappelen

**Koud buffet (min. 4 pers.) 24,00**

Noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade, scampi, rivierkreeftjes, gerookte forel, gerookte zalm, varkensfilet, rosbief, hespenrolletjes, rauwe hesp met meloen, druiven, garnituren, gevuld ei, groenten, sausen, koude aardappelen of frietjes.

Kan nog uitgebreid worden met gerookte heilbot 3,00  
half kreeftje 6,50

**Waarborg bij koud buffet 50,00**