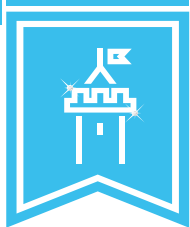


# Feestkaart 2022 - 2023



DE NIEUWE  
» BLAUWE TOREN »  
EET & PRAATCAFE

## Afhaal instructies

Za 24/12/'22 tussen 14u en 16u  
Graag bestellen voor 19 december!

Za 31/12/'22 tussen 14u en 16u  
Graag bestellen voor 26 december!

Bestel tijdig! 050 70 87 40  
[info@denieuweblauwetoren.be](mailto:info@denieuweblauwetoren.be)

Menu van a tot z met telkens een uitgebreide keuze in  
voor-, hoofdgerecht en dessert

### Assortiment van 4 feestelijke hapjes

\*\*\*

Rundscarpaccio van belgisch wit/blauw,  
met Parmezaan, rucola en pijnboompitjes

Zacht gerookte zalm met toast en garnituur

Scampi huis, roomsausje

Duo wildpastei fazant en ree met garnituur

Rijk gevulde St. Jakobsschelp

(Telkens voorzien van een broodje)

\*\*\*

Huisbereide gevulde kalkoenfilet  
met kalfsgehakt, een vleugje truffel en cognac.  
Vergezeld van een bospassenstoelensausje, wintergarnituur  
en amandelkroketjes  
+ € 2,00 / per persoon

Hertenragout

met veenbessen, peertjes en verse kroketjes

Ardeens varkenshaasje op grootmoeders wijze  
met warme wintergroentjes en verse kroketjes

Normandische tongrolletjes  
met garniaaltjes en puree

Huisbereid gratineerd vispannetje

4 soorten vis, kreeftenbisquesausje  
+ € 2,00 / per persoon

\*\*\*

Feestelijke ijsbuche, vergezeld van appelcrumble taart

Sneeuwmannetje (ijsdessert vanille)

Chocomousse

€ 44,50 / per persoon







## Kindermenu Kinderfeest hapjes

\*\*\*

Tomatensoep met balletjes  
of

Kaas- of garnaalkroketje  
\*\*\*

Koninginnenhapje  
met appelmoes en kroketjes  
Of

Balletjes in tomatensaus met puree  
\*\*\*

Sneeuwmannetje, ijsdessert

€18/kind

### Assortiment losse gerechten

Assortiment van 4 feestelijke hapjes €6,00/pp

### Soepen /lt

**!tip! kan ook als hapje**

Wortelsoep €6,00

Tomatensoepen met balletjes €6,50

Witloofsoep met spek en appeltjes €6,50

### Voorgerechten

Kaaskroket €2,50/st

Garnaalkroket €3,50/st

Rundscarpaccio van belgisch wit/blauw  
met parmesaan, rucola en pijnboompitjes €14/pp

Zacht gerookte zalm met toast en garnituur €14/pp

Scampi van huis, getomateerd roomsausje €14/pp

Duo wildpastei fazant en ree met garnituur €14/pp

Rijk gevulde St. Jakobsschelp €15/pp

### Hoofdgerechten €/p.p.

Huisbereide gevulde kalkoenfilet €21,50

met kalfsgehakt, een vleugje truffel en cognac.

Vergezeld van een bospassenstoelensausje,  
wintergarnituur en amandelkroketjes

Hertenragout €18,50

met veenbessen, peertjes en verse kroketjes

Ardeens varkenshaasje €18,50

op grootmoeders wijze met warme wintergroentjes  
en verse kroketjes

Normandische tongrolletjes €18,50

met garnaaltjes en puree

Huisbereid gegratineerd vispannetje €21,50

4 soorten vis in een kreeftenbisquesausje  
vergezeld van kroketjes

### Losse gerechten €/pp

Koninginnehapje € 10,00

Vlaamse stoverij € 11,00

Spaghettisais ( 1p = +/-400gram) € 7,50

Verse voorgebakken frietjes, 400gram (2p) €4,00

Verse aardappelkroketjes €0,35/st

Portie warme groentjes € 4,00

### Desserts €/pp

Feestelijke ijsbuche

vergezeld van een stukje appelcrumble taart €7,00

Sneeuwmannetje, ijsdessert vanille €7,00

Chocomousse €5,50



### WIJNTIP!

Cava

Cava Tentacion "Brut"

Penedes, Spanje

€17/fles

Witte wijn

Chardonnay

Domaine Pons, Languedoc, Frankrijk

€12/fles

Rode wijn

Primitivo "Crae" IGT

Tre Pini, Puglia, Italië

€14/fles

We voorzien verschillende voor- en hoofdgerechten op mooie borden/vuurvaste schotels. Hiervoor rekenen we een waarborg van €4 aan per bord/schotel.

Graag het leeggoed aan ons terug bezorgen tegen 15/01 voor de terugbetaling van u waarborg.