NOG MEER OM VAN TE GENIETEN

Onze klassiekers

Koninginnenhapje	€ 13,00
Vlaamse stoverij	€ 14,00
Tomatensoep Per liter	€ 5,00
Pompoensoep Per liter	€ 5,00

Supplement balletjes: + € 2,00
Naar keuze bij beide soepen.

Garnaalkroket	€ 4,00
Kaaskroket	€ 3,00

Kroketten: prijs per stuk.

Voor de kinderen

Balletjes in tomatensaus Met puree, frietjes of kroketjes.	€ 12,00
Vol-au-vent Met appelmoes en puree, frietjes of kroketjes.	€ 12,00
Macaroni	€ 9,00
Spaghetti	€ 9,00

Prijzen per portie, tenzij anders vermeld.

BESTELLEN & AFHALEN

Wij koken. Jij geniet.

Een feestelijke maaltijd thuis, met de vertrouwde smaken van De Nieuwe Blauwe Toren.

KERSTAVOND & KERSTDAG

Afhalen op donderdag 24 december

Tussen 11.30 en 14.00 uur.

Bestellen vóór 16 december.

OUDEJAAR & NIEUWJAAR

Afhalen op donderdag 31 december

Tussen 11.30 en 14.00 uur.

Bestellen vóór 23 december.

MOOI GESERVEERD

Onze voor- en hoofdgerechten worden gepresenteerd op mooie borden en vuurvaste schotels.

Waarborg: € 5 per bord of schotel en € 1 per glaasje. Graag het leeggoed vóór 31/01/2027 terugbrengen, zodat we uw waarborg kunnen terugbetalen.

Alles wordt geleverd met een duidelijke handleiding om thuis op te warmen.

DE NIEUWE

BLAUWE TOREN

Feestelijk *thuis*

KERST & EINDEJAAR 2026

Jouw feesttafel. Onze keuken.

Bestel tijdig

050 70 87 40

info@denieuweblauwetoren.be

www.denieuweblauwetoren.be

ONS FEESTELIJKE AFHAALMENU

Een feestmenu op jouw maat

€ 53

PER PERSOON

Een assortiment van 4 feestelijke hapjes, gevolgd door een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert naar keuze.

Liever losse gerechten? Dat kan ook. De losse prijzen staan telkens bij het gerecht.

01 / EEN SMAAKVOL BEGIN

Voorgerechten

Bresaola met Parmezaan

Fijn gesneden bresaola met rucola en geroosterde pijnboompitten.

Los: € 16,00

Klassieke cocktail van grijze garnalen

Met eitje en cocktailsaus.

Los: € 17,00

Scampi van het huis

In een romige, licht getomateerde saus.

Los: € 16,00

Rijk gevulde sint-jakobsschelp

Los: € 18,50

Tongrolletjes op Normandische wijze

Met garnaaltjes.

Los: € 17,00

02 / HET HART VAN HET FEEST

Hoofdgerechten

Gevulde kalkoenfilet

Romige boschampignonsaus, warme wintergroentjes en verse kroketten.

Los: € 23,00

Hertenragout

Stoofpotje van mals hertenvlees, warme wintergroentjes en verse kroketten.

Los: € 23,00

Gegratineerd vispannetje

Vier fijne vissoorten, kreeftenbisquesaus en verse kroketten.

Los: € 25,00

Fazantfilet 'fine champagne'

Met warme wintergroentjes en verse kroketten.

Los: € 22,50

Hertenkalffilet met portosaus

Warme wintergroentjes en verse kroketten.

Los: € 32,00

In het menu: + € 6,00

Liever gratinaardappeltjes in plaats van kroketten? Dat kan ook. Vermeld dit gerust bij het doorgeven van uw bestelling.

03 / NOG EVEN NAGENIETEN

Desserts

Nagerechtenassortiment van het huis

Los: € 9,00

IJsdessert chocolade

Stracciatella, chocolade en feuilletine.

Los: € 8,00

IJsdessert framboos

Meringue, framboos en vanille.

Los: € 8,00

Chocolademousse

Los: € 7,00

ASSORTIMENT VAN 4 FEESTELIJKE HAPJES

€ 9,50 per persoon

Inbegrepen in het keuzemenu.

Fijne feesten! De Witten & Annelien, Kato & Stan en het hele team van De Nieuwe Blauwe Toren.