

Voor de allerkleinsten : € 18.00
pp

Tomatensoep met balletjes

Kippenfilet met appelmoes en puree

Of gehaktballetjes in tomatensaus

Chocolademousse

Menu 3 aan € 52.00

Voorzien van broodjes

Aperitiefhapjes van de chef (3 pp)

1/2 kreeft "Thermidor"

Hertenkalf " Tenderloin ", truffeljus,
bospaddenstoelen , savooikool, peertje in
rode wijn, veenbessen

of

Chateaubriand, sjalottensaus, witloof,
spruitjes, spekjes

Jasmijn (witte chocolade, framboosjes, pistachebiscuit)

Nog op zoek naar een origineel
eindejaarsgeschenk ?

- Cadeaubon
- Flesje picon

Menu Nieuwjaarsdag

in de Velodroom en onder voorbehoud

Aperitief cava Nuria

*Warme oester / tataki van tonijn / mini
aardappeltje op Oostendse wijze*

*Gebakken St.-Jacobsnootjes / blanke bo-
ter / crème van prei*

*Cappuccino van Canadese kreeft /
Armagnac*

*Hertenkalf "Tenderloin" bospaddenstoe-
len / savooikool / knolselder- gratin /
oude port*

Feestelijk Nieuwjaarsdessert van de chef
Menu aan € 59.00 dranken tijdens de maaltijd
niet inbegrepen

Brasserie de Velodroom

Kerkplein 5, 8880 Sint-Eloois-Winkel

Traiteurdienst eindejaarsfeesten

Bestellingen enkel telefonisch op het nummer 0472/690775

of via mail naar de.velodroom@skynet.be

Kerstbestellingen doorgeven voor 19 december

Oud- en Nieuwjaarsbestellingen doorgeven voor 26 december

Geniet als gastvrouw mee aan tafel dankzij onze afhaal traiteur.

Op die manier worden gasten eenvoudig, ontspannen en lekker ontvangen.



De gerechten kunnen afgehaald worden op aangeduid uur

Kerstavond	24/12	Vanaf 16.00 tot 17:30
Kerstdag	25/12	Vanaf 10.30 tot 11.30
Oudejaarsavond	31/12	Vanaf 16.00 tot 17:30
Nieuwjaarsdag	01/01	Vanaf 10.30 tot 11.30

HAPJES

Canapé, mousse van gerookte zalm, kwarteleitje	€ 2.80
Peperkoekje, eendenlever, chutney van sjalot	€ 2.80
Glasje gravad lax "gin-tonic" dille room	€ 2.80
Opgevuld mini aardappeltje op Oostendse wijze (warm)	€ 3.00
Gegratineerde oester (warm)	€ 3.50
Coquille in zijn schelpje (warm)	€ 3.00

SOEPEN (1/2 l pp en broodje) kan ook voorzien worden als hapje

Agnes Sorel roomsoep (kippenvelouté)	€ 5.50
Cappuccino van Canadese kreeft, Armagnac	€ 6.00
Tomatensoep met balletjes	€ 3.50

KOUD VOORGerecht (dat wij graag op UW borden serveren)

Carpaccio van wilde zalm en coquille, honingvinaigrette, haringcaviaar	€ 14.50
Salade folle / van de chef (gerookte zalm, foie, Italiaanse ham)	€ 15.50
Terrine van ganzenlever, chutney van sjalot, kramiek	€ 15.50

WARM VOORGerecht

Tongrolletjes, bieslookroomsausje, fleuron	€ 14.50
Opgepulde Sint-Jacobsschelp, prei, champagnesaus	€ 16.50
Médaillon van zalm, saffraan sausje, rivierkreeftje	€ 15.50

VOLLEDIGE CANADESE KREEFT / SPECIALITEIT !!!

Kreeft " Belle Vue ", sucrine, hoeve eitje, cocktail, mayonaise (koud)	€ 39.00
Kreeft in de oven, basilicum, tomaat, linguini	€ 39.00
Kreeft "Thermidor", linguini	€ 39.00
Kreeft " à la nage " koriander, linguini	€ 39.00

HOOFDGERECHTEN VLEES met knolselder-aardappelgratin OF amandelkroketjes

Jong everzwijnhaasje, sausje van oude jenever, appel, veenbessen, witloof	€ 21.00
Chateaubriand, sjalottensaus, witloof, spruitjes, spekjes	€ 22.00
Hertenkalf " Tenderloin ", truffeljus, bospaddenstoelen , savooikool, peertje in rode wijn, veenbessen,	€ 24.00
Hazenrug, graantjesmosterd, peertje in rode wijn, spruitjes, spekjes	€ 26.00

HOOFDGERECHTEN VIS met duchesse aardappel

Oostends vispanneke van de chef	€ 22.00
Gebraiseerd kabeljauwhaasje, savooikool, spekjes, graantjesmosterd,	€ 23.50
Koude Noorse visschotel : gerookte heilbot, - paling, - zalm, tomaat grijze garnalen, verse zalm, tongrolletje ..., koude aardappeltjes of frietjes, kruidensausje	€ 23.00

Menu 1 aan € 25.00

Voorzien van broodjes

Tomatensoep met balletjes

"Duke of Berkshire"

varkensmignon extra doux

portosausje

Witloof, appel, veenbessen

Amandelkroketjes of
knolselder-aardappelgratin

Kerststronk (vanaf 2 p)

Menu 2 aan € 38.00

Voorzien van broodjes

Aperitiefhapjes van de chef (3 pp)

Agnes Sorelroomsoep

(kippenvelouté)

Jong everzwijnhaasje, sausje van
oude jenever, appel, veenbessen, witloof,

of

Gebraiseerd kabeljauwhaasje, savooikool,
spekjes, graantjesmosterd,

Trio van chocolade