

*** Koude en warme happen. (huisbereid) naar keuze**

Toast met wildpastei en marmelade € 1,25

Lepel hapje gebrande zalm met citroenkaviaar en wakame € 1,55

Macaron met mousse foie gras, witte chocolade en rozenblaadjes € 1,55

Lepel hapje carpaccio coquille met groenten vinaigrette € 1,55

Quiche loraine (prei-spek) € 1,25

Huisbereide garnaalkroketjes € 1,55

Seranosoesjes € 1,25

Mossel gefrituurd met remoulade saus € 1,55

3 veggie-vegan hapjes 4,95

**** Vast menu kerst-en Nieuwjaarsavond**

(Hierbij zijn geen aanpassingen mogelijk) € 39,50/p.p incl.btw

Cappucino van champignons met ravioli

Gegrilde pladijsfilet op een bedje van prei-limoen, beukenzwam en bisque jus

Kalkoenmedaillon/ rode wijnpeertjes/ pastinaak-topinamboer/ veenbes/ spruitjes/ wilde boschampignons/ grand-veneursaus/ amandelkroketten (24-25/12)

Ardeens varkenshaasje/ wortel/ sugarsnaps/ pastinaak/ irygne champignons/ gratin/ dragon jus
(enkel op 31/12)

Verrassings dessert op basis van chocolade en mascarpone mousse, crumble (in glas)



***** Vast luxe menu kerst –en Nieuwjaarsavond**

(Hierbij zijn geen aanpassingen mogelijk) € 49,00/p.p. incl.btw

Pompoensoep met sinaas, sushuanpeper, zure room en peterselie

Kreeft (halve) / handgerolde couscous/ komkommer/ hummus/ gerookte ricotta / frisse appel-venkel-spinazie jus (koud voorgerecht)

Hertenfilet/ rode wijnpeertjes/ pastinaak-topinamboer/ veenbes/ spruitjes/ wilde boschampignons/ Grand-Veneursaus/ amandelkroketten (hoofdgerecht) (24-25/12)

Lamskroon/ artisjokzalf/ aubergine/ shitake/ gratin/ rozemarijnsaus (**enkel op 31/12**)

Trio dessertglaasjes: Tiramisu-peer, chocolade markies, Panacotta van vanille- blauwbessen

***Kidsmenu: € 18,00**

Tomatensoep met balletjes en peterselie

Kipfilet/ wortel/ erwt/ appelmousse/ frietjes

Chocolademousse huisbereid

***Vegetarisch menu: € 36,00**

Cheviche Vegan groenten

Pompoensoepje/ sinaas/ seshuanpeper

Soja-kip (op soja basis) met winterse groenten, rosti's en zijn chili jus

Chocolade moelleux met rode vruchtencoulis (Vegan mogelijk zonder eieren)



***Keuze gerechten los naar keuze per persoon**

Gegrilde pladijsfilet op een bedje van prei-limoen, beukenzwam en bisque jus € 16,50

Kreeft (halve) / handgerolde couscous/ komkommer/ hummus/ gerookte ricotta / frisse appel-venkel-spinazie jus (koud voorgerecht) € 22,50

Fazantenfilet (Hen) met bout/ rode wijnpeertjes/ pastinaak-topinamboer/veenbes/ Spruitjes/ wilde boschampignons/ chocolade-wildsaus/amandelkroketten € 19,50

Kalkoenmedaillon/ rode wijnpeertjes/ pastinaak-topinamboer/ veenbes/ spruitjes/ wilde boschampignons/ champignonsaus / amandelkroketten € 18,50

Hertenfilet/ rode wijnpeertjes/ pastinaak-topinamboer/ veenbes/ spruitjes/ wilde boschampignons/ grand-veneersaus/ amandelkroketten € 24,00

Assortiment dessertglaasjes 3 soorten € 4,95

(chocolade, tiramisu, sabayon)

Limoentaartje met mangocoulis € 9,00

*** Zoetigheden voor bij de koffie € 16,00/pers. (5 soorten)**

chocolade sinaasappel, brownie, zandkoekje, gevulde kersen, marshmallow (spekjes)



Koud buffet luxe € 28,00 incl.btw per persoon

In bouillon gegaarde zalm

Tomaat grijze garnaal op nieuwe wijze

Scampi's gebakken

Gerookte zalm, heilbot en kipperfilet

Roodbaarsfilets met crumble wasabi

Gegarneerde eitjes

Kerstomaat mozzarella met basilicum

Koude aardappelsalade

Vlinderpasta met rivierkreeftjes, ananas, koriander

Orichiette pasta met choriso

Rode biet salade

Vleessoorten: Speenvarken (Porchetta), Pastrami,

Wildpastei van everzwijn, cavaillon met pata negra

Sauzen: cocktail en tartaar

Supplement Kids: € 12,00

Gehaktballetjes + kippenbout + incl koude salades

Broodjes malse apart te verkrijgen 0.45/st

***** Royal Belgian Caviar (Gold Label)** => Verpakt in een mooi gouden hermetisch afgesloten zakje

30 gr. => € 45,00

125 gr. => € 175,00

*** Caviar lepeltje parelmoer € 4,50/stuk



- Fondue: € 24,00 incl btw

Vlees soorten:

Worstjes, gehaktballetjes, ronds, kip, kalkoen, varkens

Salades:

Kerstomaatjes met rode pesto

Koude aardappelen

Vlinderpasta

Rode biet salade

Wintersalade

Komkommersalade

Saus:

Cocktail en tartaar

Incl breekbrood

- Gourmet/ raclette : € 24,00 incl btw

Vlees soorten:

Kip, biefstukjes, kalkoen, varkenshaas, lamskoteletjes,

Hamburgertjes, chipolata, gehaktballetjes

Salades:

Kerstomaatjes met rode pesto

Koude aardappelen

Vlinderpasta

Rode biet salade

Wintersalade

Komkommersalade

Saus:

Cocktail en tartaar

Incl breekbrood



Kerst- en Nieuwjaarsgerechten 2021-2022

Voor vegetariërs, veganisten, lactose vrij,... passen wij onze gerechten aan!

Eveneens kan u bij ons terecht voor heerlijke aangepaste wijnen.

Onze meest genomen wijnen zijn :

Cava: Tenute del garda brut il classico € 28,50/ fles incl.btw

Zwarte Parel (Wijnkasteel Genoelselderer) - België € 18,50/ fles incl.btw

Cava Spaanse € 15,00/ fles incl.21%btw

Witte wijn:

- Tormaresca chardonnay Puglia € 14,50/ fles incl.btw
(stevige, droge witte wijn, die toch lekker doorsmaakt) * peer, appel, perzik, Grapefruit)
- Chardonnay wit Wijnkasteel Genoelselderer € 13,40/fles incl.btw

Rode wijn:

- Pinot Noir rood (wijnkasteel Genoelselderer) – België € 31,20 incl.btw
- I Muri ' Primitivo' Puglia IGT € 15,00/ fles incl.btw
(Stevige rode wijn) * pruim, braam –en zwarte bes

Dessertwijn

- Marco Bonafante La Filere Di Maria Grazia 50 cl. - Italië € 14,00 /fles incl.btw



Nieuw verkrijgbaar in ons assortiment of als cadeau verpakt !!

"Postelein" Gin (Huisbereid)

Deze unieke gin heeft smaken van limoen/ gember/ kardemon/ Postelein
Heerlijke frisse, kruidige en zachte afdronk
Aanbevolen om te combineren met een neutrale Tonic
Garnituur voor in de gin is erbij geleverd
Nu Actie => inclusief 4 x 20 cl Fever Tree mediterranean Tonic
50 cl./fles € 42,00/fles incl.btw

"Postelein Sea" Gin (Huisbereid)

Deze unieke gin heeft een ziltige smaak naar zee-algen, zeewier
en een kruidige peper om het pittig te maken,
ook een frisse afdronk is aanwezig
Ideaal met een neutrale tonic om de smaken tot zijn recht te laten komen
Garnituur voor in de gin is erbij geleverd
Nu Actie => inclusief 4 x 20 cl Fever Tree mediterranean Tonic
50 cl/fles € 42,00/fles incl.btw

Pakket van "Postelein" Gin (1 flesje (10cl. voor 2 personen)

+ 2fl. Tonic Mediterranean met garnituur € 18,19 incl.btw/pakket



Kerst- en Nieuwjaarsgerechten 2021-2022

Leveren aan huis: € 0,50/km heen en terug

Prijzen zijn incl.6%btw

Enkel alcoholische dranken incl.21%btw

Er word een *waarborg van € 50,00* aangerekend (contant), bij afhaling krijgt u een bonnetje mee !!

Die u bij het retourneren van materiaal terug betaald word via dit bonnetje.

Indien de bestelling *niet* wordt *afgehaald*, wordt *75%* van het totaalbedrag *aangerekend*

Bestellingen worden aangenomen tot en met 16 december 2020 voor kerst

en tot 23 december voor eindejaarsavond en nieuwjaarsdag.

Afhalen van gerechten op vrijdag 24/12 tussen 14.00u. tot 16.00u.

Leveren 16u00 – 18u00

zaterdag 25/12 tussen 10.00u. tot 12.00u.

Leveren 10u00 tot 12u00

Op vrijdag 31/12 tussen 14.00u. tot 16.00u

Leveren 16u00- 18u00

Op 31/12 namiddag ook af te halen voor vrijdag 01/01/2022

Bestellingen worden enkel via e-mail opgenomen (info@depostelein.com),

gelieve volledige naam, adres en telefoonnummer erbij te noteren en datum van afhaling (bestelling).

!!!Afhaaladres: !!!

Aseindestraat 1

3720 Kortesseem

Betaalwijze: Contant bij afhaling of via overschrijving.



Kerst- en Nieuwjaarsgerechten 2021-2022

Retourneren van materiaal:

- Van kerst op maandag 27/12/2021
- Van nieuwjaar op dinsdag 04/01/2022

Alle materiaal dient afgewassen te retourneren op afhaaladres anderszids word er + € 50,00 incl.btw gefactureerd.

We weten natuurlijk niet hoe de maatregelen gaan zijn in deze feestperiode maar hou er dus rekening mee dat er eventuele wijzigingen in de uren kunnen plaatsvinden.

Wij gaan jullie het afhaal uur doorgeven voor afhaling dat strikt moet worden nageleefd.

Hier wordt u steeds op de hoogte van gebracht en hou ook steeds onze website in de gaten.

Indien u meer vragen heeft kan u ons contacteren op het nummer 0472/26 80 96

of info@depostelein.com

tot binnenkort

Het Postelein Team

"Taste The Difference"

