

Onze gerechten bij U thuis

Afhalen kan op vrijdag, zaterdag en zondag

Gerechten 'à la carte' – stel zelf Uw menu samen

Afhalen kan op vrijdag, zaterdag en zondag

(Geldig vanaf maandag 11 januari 2021)

Aperitief

Tapas: Spaanse ham en Grissini, olijfjes, Keiemtaler, rilette	€ 6/p
Warme hapjes voor de oven - keuze uit	€ 1,30/stuk
• Soufflé van langoustine	
• Palmier van kaas en ham	

Soep

Tomatensoep met balletjes	€ 5/L
Soep van tuingroenten	€ 5/L
Aspergeroomsoep	€ 5/L
Champignonroomsoep	€ 5/L
Kreeftensoep met garnalen	€ 19/L

Koude voorgerechten

Gandaham met meloen	€ 12,50/p
Noorse zalm – huisgerookt met uisnipper, peterselie en citroen	€ 14/p
Carpaccio van 'Limousin'-runderfilet, pesto en Parmezaanse kaas	€ 14/p
Halve kreeft 'Belle Vue' (gegarneerd met tomaat garnaal, gevuld eitje en sla)	€ 21/p

Warme voorgerechten

Tarbot en tong met kreeftensaus, champignons	€ 13/p
Marmietje met tongfilet, staartvis en zalm, witte wijnsaus, groene asperges	€ 13/p
Zee tongreepjes op Normandische wijze	€ 13/p
Zee tongreepjes met kreeftensaus	€ 13/p
Gratin van zeevruchten met kreeftensaus of bieslooksous – tong, tarbot en zalm	€ 13/p
Bouillabaisse – met mooie vaste vis, rouille en looktoastjes	€ 14/p

➔ Bovenstaande warme voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht: supplement € 6/p

Kreeftbereidingen

Halve kreeft 'à l'américaine' – de echte Bretoense schaaldierensaus	€ 22/p
Halve kreeft in romige kookjus en groentenjulienne	€ 22/p
→ Als hoofdgerecht = hele kreeft	€ 41/p

Warme vlees- en gevogeltegerechten

Varkenshaasje met reepjes Gandaham	€ 13,50/p
Parelhoenfilet met kervelroomsaus	€ 13,50/p
Lamskroontje met saus van rozemarijn	€ 18/p
Kalfslende met lichte suprèmesaus	€ 17/p

Aardappel- en groentebereidingen

Puree aardappelen	€ 1,80/p
Gebakken krielaardappelen	€ 1,80/p
Voorgebakken frietjes	€ 1,80/p
Aardappelkroketten	€ 0,50/stuk
Appel met veenbessen	€ 2,30/p
Puree van knolselder	€ 2,30/p
Extra fijne erwtjes	€ 2,30/p
Gebakken witloof	€ 2,30/p
Peertjes in rode wijn	€ 2,30/p
Stoofpotje van seizoengroenten	€ 3,70/p

Nagerechten

Glaasje chocolademousse	€ 6/p
Bavarois van witte chocolade, frambozencoulis, blauwe bessen en krokante chocolade	€ 8,50/p
Bavarois van framboos, yoghurt, merengue en krokante chocolade	€ 9,50/p
Crèmeux van chocolade, Doyenee-peer, citrus crumble	€ 9,50/p

Koude hoofdgerechten

Gevarieerde visschotel "gerookt" - Gegarneerde zalm, tongrolletjes, tomaat garnaal, gevuld eitje, gerookte zalm en heilbot, gegarneerd met sla en groentjes - cocktailsaus apart	€ 21/p
Gevarieerde visschotel "appelsientje" - Gegarneerde zalm, tongrolletjes, tomaat garnaal, gevuld eitje, appelsientje gevuld met Noordzeeslaatje, gegarneerd met sla en groentjes - cocktailsaus apart	€ 19/p
Gevarieerde visschotel met kreeft - Halve kreeft, gegarneerde zalm, tomaat garnaal, gevuld eitje, gerookte zalm en heilbot, gegarneerde met sla en groentjes – cocktailsaus apart	€ 32/p
Koude aardappelen in tartaar	€ 1,80/p

Voor de allerkleinsten

Gehaktballetjes in tomatensaus met erwtjes en puree-aardappelen	€ 8,50/p
---	----------

Bestellen kan als volgt:

- Mail naar: info@salonssaintgermain.be
- Bel naar: 051/502520

- Afhaling vrijdag tussen 17u – 18u: te bestellen vóór donderdag om 12u
- Afhaling zaterdag tussen 10u – 11u30 en 17u – 18u: te bestellen vóór tot vrijdag om 12u.
- Afhaling zondag tussen 10u – 11u30: te bestellen vóór tot vrijdag om 12u.
- Alles wordt afgeleverd in ons eigen materiaal waarvoor een waarborg wordt gerekend (max € 75). De lege schotels kunt u terugbrengen van woensdag t.e.m. zaterdag van 10u – 12u en van 13u – 18u. Op zondag kunt u de lege schotels terugbrengen tussen 10u en 11u30.