

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, rillette	€ 6/p
Koude hapjes in porelein – keuze uit	€ 1,80/stuk
<ul style="list-style-type: none">• Garnaalcocktail• Gravlax van Noorse zalm, kerrie en quinoa• Ganzenlever met uienconfituur• Ibérico ham met tomaat	
Warme hapjes voor de oven - keuze uit	€ 1,30/stuk
<ul style="list-style-type: none">• 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
Pompoensoep met tuinkruiden	€ 6/L
Kreeftensoep met garnalen	€ 19/L

Koude voorgerechten

Gandaham met meloen	€ 12,50/p
Noorse zalm – huisgerookt met uisnipper, peterselie en citroen	€ 14/p
Noorse zalm – Gravlax met quinoa en lichte kerrie	€ 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

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

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

Kreeftbereidingen

<u>Halve kreeft 'à l'américaine' – de echte Bretoense schaaldierensaus</u>	€ 22/p
<u>Halve kreeft in romige kookjus en groentenjulienne</u>	€ 22/p

→ Als hoofdgerecht = hele kreeft € 41/p

Warme vlees- en gevogeltegerechten

<u>Varkenshaasje met reepjes Gandaham</u>	€ 13,50/p
<u>Parelhoenfilet met kervelroomsaus</u>	€ 13,50/p
<u>Lamskroontje met saus van rozemarijn</u>	€ 18/p
<u>Kalfslende met lichte suprèmesaus</u>	€ 17/p
<u>Hertenkalf 'rugfilet' met wildsaus</u>	€ 18/p

Aardappel- en groentebereidingen

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

Nagerechten

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

Bestellen kan als volgt:

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

- Afhaling vrijdag tussen 10u – 11u30 en 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.