



Het afhaalmenu voor vrijdag 23/10, zaterdag 24/10 en zondag 25/10

Ovenpannetje van Noordzeevis met Italiaanse pasta en kreeftensaus

Hertenkalf 'rugfilet', knolselderpuree, chiconettes, chantenay wortel en gebakken krieltjes

Doyenee peer met cremeux van chocolade

€ 34/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. zondag (10u – 11u30).

Onze gerechten bij U thuis Afhalen kan op vrijdag, zaterdag en zondag (Geldig vanaf maandag 19 oktober 2020)

Aperitief

Tapas: Spaanse ham en Grissini, olijfjes, Keiemtaler, rillette € 6/p

Soep

Tomatensoep met balletjes € 5/L

Groentesoep € 5/L

Koude voorgerechten

Gandaham met meloen € 13/p

Carpaccio van 'Limousin'-runderfilet, pesto en Parmezaanse kaas € 14/p

Halve kreeft 'Belle Vue' (gegarneerd met tomaat garnaal, gevuld eitje en sla) € 26/p

Warme voorgerechten

Tarbot en tong met kreeftensaus € 13/p

Marmietje met tongfilet, staartvis en zalm, witte wijnsaus € 13/p

Zeetongreepjes op Normandische wijze € 13/p

Zeetongreepjes met kreeftensaus € 13/p

Bouillabaisse – met mooie vaste vis, rouille en looktoastjes € 14/p

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

Halve kreeft 'à l'américaine' – de echte Bretoense schaaldierensaus € 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 suprêmesaus € 17/p

Runderfilet met natuursaus € 18/p

Hertenkalf 'rugfilet' met wildsaus € 18/p

Aardappel- en groentebereidingen

Puree aardappelen € 1,80/p

Gebakken krielaardappelen € 1,80/p

Voorgebakken frietjes € 1,80/p

Puree van knolselder € 2,30/p

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

Voor de allerkleinsten

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

Praktisch

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. zondag (10u – 11u30).