

Afhaalmenu's

voor kerst & nieuwjaar 2020-2021



SALONS SAINTGERMAIN

— since 1978 —

DE BREYNE PEELLAERTSTRAAT 12 - 8600 DIKSMUIDE

www.salonssaintgermain.be - info@salonssaintgermain.be TEL. 051.50.25.20

Tim en Eline Saint Germain, Noa, Tibo en Lize en alle medewerkers wensen u een vredig en vreugdevol 2021.

Buffet à gogo

Iedere zondagmiddag, het hele jaar door, ook op donderdag 13 mei 2021 (O.L.H.-Hemelvaart)

Feestelijk aperitief met hapje, half kreeftje per persoon aan tafel bediend, oesterbar, waaier van koude gerechtjes, soep naar believen, buffet van warme vis- en vleesgerechten, streekkaasbuffet, dessertbuffet om van te snoepen.

Tijdig reserveren is noodzakelijk! Iedereen welkom vanaf 12 u. - All-in, incl. aperitief, bijpassende wijnen, water tot en met koffie

PRIJS: € 70,00 voor volwassenen € 22,00 voor kinderen (van 2 tot 12 jaar)

JAARLIJKS VERLOF van MAANDAG 21 FEBRUARI 2021 tot en met WOENSDAG 9 MAART 2021
en van MAANDAG 25 JULI 2021 tot en met WOENSDAG 10 AUGUSTUS 2021.

Afhaalmenu's 2020

feestelijk aperitiefbordje bij deze menu mits suppl. € 7,50

Mi-cuit van tonijn met soja / Gandaham met meloen
Gravlax van Schotse zalm / Crème van bloemkool met Noordzeegarnalen

Kerstmenu

Lichtgerookte kippenoester
met slaatje van spitskool & granaatappel

koud voorgerecht

of

Grietfilet met risotto & groene tuinkruiden,
saus met graantjesmosterd

warm voorgerecht

of

Parijse champignonroomsoep met spekcorstjes & peterselie

of

Kerstkalkoen

gevuld met de geconfijte boutjes & verrijkt met ganzenlever

of

Varkenshaasje

met reepjes Gandaham

Groenten: Golden appel met veenbessen - gebakken witloof
Aardappelkeuze: geplette polderaardappelen met tijm & olijfolie
of huisbereide aardappelkroketten

aardappelkeuze

of

Kerstbûche

met braambes, Bretoens zanddeeg & witte chocolade

Als u deze menu's voor meer dan 6 personen bestelt,
bent u beter af met kroketjes. (minder schotels = plaatsbesparing in de oven)

Wijntip!

Cava: Gran Troya € 15,00/fles — Wit: Le Roujal Chardonnay - sauvignon € 10,50/fles
Rood: Luis Felipe Edwards Merlot € 12,00/fles

à la carte

Natuurlijk kunt u ook een keuze maken uit een honderdtal gerechten
uit onze meeneemfolder. ... feestvieren «à la carte» bij u thuis ...

Onthaal - info - reserveringen - afhalingen:

maandag: 10u-12u // dinsdag: gesloten // woensdag: 10u-18u // donderdag: 10u-18u
vrijdag: 10u-18u // zaterdag: 10u-17u // zondag: 10u-11.30u

Alle gerechten kunnen het hele jaar worden afgehaald van donderdag tot en met maandag (op dinsdag en woensdag is dit niet mogelijk) of op afspraak.

Allergenen: Onze bereidingen kunnen allergenen bevatten. Een overzicht van alle gerechten met de desbetreffende allergenen is beschikbaar op onze website en kunt u opvragen in onze zaak. Bijgevolg zijn we niet verantwoordelijk voor kruisbesmetting gezien alle allergenen in onze zaak worden verwerkt.

Menu € 39,00 - enkel verkrijgbaar op 24 & 25 dec.

Afhaalmenu's 2020

feestelijk aperitiefbordje bij deze menu's mits suppl. € 7,50

Mi-cuit van tonijn met soja / Gandaham met meloen
Gravlax van Schotse zalm / Crème van bloemkool met Noordzeegarnalen

Menu € 53,00 - verkrijgbaar van 24 dec. tot en met 1 jan.

Gastronomische menu

Salade van kreeft
met groene appel en lichte kerrie



Tarbotplakje met verse bladspinazie,
zeekraal & schaaldierenjus



Hertenkalf met wildsaus
of
Rundfilet pur gegrild met natuursaus
stoofpotje van seizoensgroenten
cilinder van polderaardappel met katenspek & pijnboompitten



Cremeux van chocolade met Doyenné peer
gegaard in Kardemon-thee, spongecake & citruscrumble

Als u deze menu's voor meer dan 6 personen bestelt,
bent u beter af met kroketjes. (minder schotels = plaatsbesparing in de oven)

Wijntip!

Cava: Gran Troya € 15,00/fles — Wit: Le Roujal Chardonnay - sauvignon € 10,50/fles
Rood: Luis Felipe Edwards Merlot € 12,00/fles

à la carte

Natuurlijk kunt u ook een keuze maken uit een honderdtal gerechten
uit onze meeneemfolder. ... feestvieren «à la carte» bij u thuis ...

Onthaal - info - reserveringen - afhalingen:

maandag: 10u-12u // dinsdag: gesloten // woensdag: 10u-18u // donderdag: 10u-18u
vrijdag: 10u-18u // zaterdag: 10u-17u // zondag: 10u-11.30u

Alle gerechten kunnen het hele jaar worden afgehaald van donderdag tot en met maandag (op dinsdag en woensdag is dit niet mogelijk) of op afspraak.

Allergenen: Onze bereidingen kunnen allergenen bevatten. Een overzicht van alle gerechten met de desbetreffende allergenen is beschikbaar op onze website en kunt u opvragen in onze zaak. Bijgevolg zijn we niet verantwoordelijk voor kruisbesmetting gezien alle allergenen in onze zaak worden verwerkt.

Afhaalmenu's 2020

feestelijk aperitiefbordje bij deze menu's mits suppl. € 7,50

Mi-cuit van tonijn met soja / Gandaham met meloen
Gravlax van Schotse zalm / Crème van bloemkool met Noordzeegarnalen

Oudejaarsmenu

Carpaccio van St-Jacobsvruchten
met flan van schorseneren, gebrande hazelnoot & komkommer

koud voorgerecht

of

Kabeljauwhaasje
met Griekse pasta, winterprei & bieslooksaus

warm voorgerecht

of

Pompoenroomsoep
met paprika & courgette

of

Tournedos van fazant,
beukenzwammetjes & dragon

of

Edelhert
met grand veneursaus

Groenten: peertjes in rode wijn – puree van knolselder
Aardappelkeuze: geplette polderaardappelen met tijm & olijfolie
of huisbereide aardappelkroketten

of

Eindejaarsgebak Axelle
framboos - vanille

aardappelkeuze

Menu € 40,00 - enkel verkrijgbaar op 31 dec. & 1 jan.

Onze traiteurdienst voor de eindejaarsfeesten ...

- Alle gerechten dienen **minimum per 2 personen** te worden besteld!
- **Bestel tijdig!** ... Bestellingen worden opgenomen tot maandag 21 december 17 u. voor kerstavond en kerstdag en tot maandag 28 december 17 u. voor oudejaarsavond en nieuwjaarsdag.
- Vanaf die data zijn wijzigingen van bestellingen niet meer mogelijk.
- Deze gerechten zijn «**afhaalgerechten**» d.w.z. door uzelf bij ons af te halen
- Alles wordt afgeleverd in ons eigen materiaal waarvoor wij een waarborg vragen die bij het inleveren wordt terugbetaald (waarborg max € 75,00).
- De schotels brengt u afgewassen terug en dit binnen de **2 weken!**
Dit kan ook op 2^{de} Kerstdag en op 2^{de} Nieuwjaarsdag.
- We zijn gesloten elke dinsdag, op 2^{de} Kerstdag en 2^{de} Nieuwjaarsdag

Je kan de bestellingen afhalen:

- op kerst- en oudejaarsavond van 13.30 tot 17.30 u.
- op Kerstdag en Nieuwjaarsdag van 9.00 tot 11.30 u.

Aperitiefhapjes

Koude belegde lepelhapjes	per stuk € 1,60
Koude hapjes in porselein of glas	€ 1,80
Warme hapjes voor de oven	€ 1,30
Huisgemaakte kaaskroketjes	€ 1,30
op hoge temperatuur frituren	
Huisgemaakte garnaalkroketjes	€ 1,60
Eigentijds bordje met 4 koude hapjes	per bord € 7,50
mi-cuit van tonijn met soja	
Gandaham met meloen	
gravlax van Schotse zalm	
crème van bloemkool met Noordzeegarnalen	
Aperitiefbord met 6 koude hapjes	€ 10
voorgaande 4 hapjes aangevuld met carpaccio van rund en gerookte eendenborst	
Tapasschotel (voor ± 5 pers.)	
p.p. Spaanse ham met grissini, rilette, olijven, Keiemtaler, tapenade, bruchetta's, tomatensalsa, ansjovis	per schotel € 29
Peuzelschotel met schaaldieren en rauwkost (voor ± 10 pers.)	
p.p. Een zestal grabbelsnacks met o.m. kreukels, langoustines, garnalen, mini-rolmops, ...	€ 39

Koude voorgerechten

Spaanse ham	
flinterdun – meloen – slaatje	per persoon € 12,50
Zeevruchten	
cocktail – garnalen – zalm – krab – kropsla – tomaat – ei	€ 13
Noorse zalm	
gemarineerd – groene asperges – bieslook – citroen	€ 13
Noorse zalm	
huisgerookt – ui – peterselie	€ 14
Noorse zalm	
gravlax – dille – kerry – quinoa	€ 14
Noorse zalm	
trio – gemarineerd – gerookt – gravlax – garnalen	€ 14
"Limousin"-rund	
carpaccio – "Arbequina" olijfolie – parmezaan	€ 14
Noorse gerookte visschotel op bord	
zalm – heilbot – paling – forel	€ 15
Tomaat garnaal	
mayonaise – fris slaatje	€ 15
St.-Jacobsvruchten	
gemarineerd – schorseneren – hazelnoot – komkommer	€ 15
Ganzenlever	
Granny Smith – uienconfituur – portogelei	€ 15
Halve kreeft	
belle vue – tomaat – ei – sla – mayonaise	€ 21
Halve kreeft	
nieuwe stijl – volledig uit de schaal – Italiaanse deegwaren	€ 22
Oesters	
creuses – diepe	per stuk € 2,50
Oesters	
Zeeuwse platte – 0000	€ 3,80

Soepen

Roomsoepen	per persoon € 2,50
<ul style="list-style-type: none">• Tomatensoep – Aspergesoep – Preisoep• Kervelsoep – Witloofsoep – Bloemkoolsoep• Champignonroomsoep• Gevogeltecreme	
Creatieve soepen	€ 3
<ul style="list-style-type: none">• Groentenbouillon• Knolseldervelouté met spekkorstjes• Pompoensoep met tuinkruiden• Groene kruidensoep met oesterzwammen• Minestrone (getomateerd met groentjes en pasta)• Gazpacho (koude soep met tomaat, komkommer en olijfolie)	
Gastronomische soepen	€ 9,50
<ul style="list-style-type: none">• Kreeftensoep met Noordzeegarnalen & groene kruiden	

Koude hoofdschotels

Gevarieerde vleeschotel	
Parmaham – rundergebraad – varkensroti – kippenboutjes – gekookte natuurham kalkoenfilet – tomaat garnaal – groentjes – fruit – saus	
	per persoon € 18
Gevarieerde visshotel «appelsientje»	
gegarneerde zalmfilet – tongrolletjes – tomaat met grijze garnalen appelsientje gevuld met zalmcocktail – scampi – sla – groentjes – saus	
	€ 19
Gevarieerde visshotel «gerookt»	
shotel zoals hierboven beschreven maar met gerookte zalm en heilbot i.p.v. appelsientje	
	€ 21
Supplement vlees bij gevarieerde visshotel	
U kan een keuze maken uit één van de hierboven vermelde visshotels, maar met een aparte vleeschotel erbij bestaande uit rundergebraad, varkensroti en natuurham, gegarneerd met vers fruit.	
	Suppl. € 8
Gevarieerde visshotel met kreeft	
shotel met halve kreeft (kreeft ± 600 g) – tomaat garnaal – zalmfilet – groentjes – saus	
	per persoon € 32
Zeevruchtenschotel	
een echte «fruits de mer» met halve kreeft – oesters – langoustines – scampi – kreukels – gamba's rivierkreeftjes – garnalen – pandalus	
	€ 36

Buffetten

Koud vis- en vleesbuffet: min. 10 pers.	
buffet gepresenteerd op spiegels en schotels met o.m. gegarneerde zalmfilet – tongrolletjes – tomaat garnaal – krabcocktail gerookte zalm en heilbot – mozaïek van gerookte rivierpaling rundergebraad – varkensroti – Parmaham – kippenboutjes – rijstsalade koude aardappelen – groenten – saus	
	per persoon € 38
Gastronomisch buffet: min. 10 pers.	
verfijnd koud buffet met o.m. halve zee-kreeft per persoon – trio van Noorse zalm – tomaat garnaal – gemarineerde zalm met bieslooksnippers oesters – mozaïek van gerookte rivierpaling – gemarineerde St. Jacobsvruchten – carpaccio van "Limousin" rund Parmaham met meloen – tagliatelle met gamba's – rijst met scampi - koude aardappelen in tartaarsaus structuren van ganzenlever – groenten – saus	
	€ 46

Warme voor- en visgerechten

Kaaskroketten		per stuk € 2,50
Garnaalkroketten		€ 4
	rijkelijk voorzien van Noordzeegarnalen	
Gegratineerde St.-Jacobsvruchten (in schelp)		€ 11
Gratin van zeevruchten in kreeftensaus of bieslooksaus	ook mogelijk als hoofdschotel mits suppl. € 6	per persoon € 13
	tong – tarbot – zalm – groentensnippers – champignons – garnalen	
Kikkerbilletjes		€ 13
	roomsaus of Provençaals of lookboter	
Bouillabaisse van de Middellandse zee		€ 13
	rouille – mooie stukken vaste vis	
Kabeljauwhaasje		€ 13
	saus van Bretoense schaaldieren – uit de oven	
Griet		€ 13
	mousseline van langoustines – groentenbrunoise	
Zalm en tarbot		€ 13
	safraansaus – prei	
Marmietje		€ 13
	zalm – tong – staartvis – verse asperges	
Ovenpannetje		€ 13
	zeetong – staartvis – Zuiders tintje	
Tarbot en tong		€ 13
	verfijnde boschampignons	
Zeetongreepjes – kreeftensaus		€ 13
Zeetongreepjes – normandische wijze		€ 13
Zeetongreepjes met zalm – champignon de Paris		€ 13
St.-Jacobsvruchten		€ 13,50
	gebakken – kerriesaus – groentenknikkers	
St.-Jacobsvruchten		€ 13,50
	witte wijnsaus – tuingroenten	
Staartvis		€ 13,50
	preiroomsaus of kreeftensaus	
Paling		€ 16,50
	roomsaus – in 't groen – Provençaals – van het huis	

Kreeftenbereidingen als warm voorgerecht

Halve kreeft	gebakken – kruidenboter	per persoon € 22
Halve kreeft	romige kookjus – groentenjulienne	€ 22
Halve kreeft	shiitakechampignons – lichte kerriesaus	€ 22
Halve kreeft	"à l'américaine" – de echte Bretoense schaaldierensaus	€ 22
	als hoofdschotel = hele kreeft ± 700g	€ 41

Voor de kleinsten onder ons

Vol-au-vent met puree		per kind € 6
Gehaktballetjes in tomatensaus		€ 6,50
Koude schotel op bord (met tomaatgarnaal, kippenbout, hesp, eitje, zalm, meloen)		€ 11

- VOOR ALLE BEREIDE GERECHTEN GEBRUIKEN WIJ ONS EIGEN MATERIAAL TEGEN WAARBORG
 - ALLE GERECHTEN DIENEN DOOR UZELF TE WORDEN AFGEHAALD
 - GERECHTEN DIENEN MINIMUM PER 2 PERSONEN TE WORDEN BESTELD.

**Aperitief, Champagne, Crémant, Cava, schuimwijnen
en wijnen zijn ook apart verkrijgbaar.**

Vlees- en gevogeltegerechten

Kip kerriesaus – rijst – champignons	per persoon € 11,50
Varkensgebraad "Orloff" kaas – ham	€ 11,50
Varkensgebraad "Archiduc" roomsaus – champignons	€ 11,50
Kalkoenfilet muskaatdruiven – kervel – roomsaus	€ 12,50
Kalkoentournedos romige kruidensaus	€ 13,50
Parelhoen aromatsaus – sinaasappelsaus	€ 13,50
Parelhoenballotine boschampignons – aromatsaus	€ 13,50
Varkenshaasje reepjes Gandaham	€ 13,50
Eendenborst dragonsaus	€ 13,50
Lamskroontje saus van rozemarijn	€ 16
Franse kwartels Sultanarozijntjes	€ 17
Kalfslende lichte suprêmesaus – gebakken en versneden	€ 17
Runderfilet natuurlijke braadjus	€ 18
Kalfslende zwezeriken – romige bieslooksaus	€ 19

Wildbereidingen in jachtseizoen (15 oktober – 15 januari)

Stoofpotje van hertenkalf boschampignons	per persoon € 12,50
Tournedos van fazantenborst saus van veenbessen	€ 18
Hertenkalf rugfilet – wildsaus	€ 19
Haas inlandse filet – "Grand Veneursaus"	€ 22

Filet van haas en hertenkalf moeten nog kort afgebakken worden, daarna versnijden in medaillons

Aardappel- en groentebereidingen

Aardappelkroketten vers en huisgemaakt	per stuk € 0,50
Aardappelgratin "Dauphinois"	per persoon € 1,80
Gepersileerde aardappelen	€ 1,80
Puree aardappelen	€ 1,80
Voorgebakken frietjes	€ 1,80
Koude aardappelen in tartaarsaus	€ 1,80
Koude rijstsalade	€ 1,80
Aardappelcilinder met brunoise van fijne boontjes en wortel	€ 2,10

Appeltjes met veenbessen – Bloemkool met roomsaus – Extra-fijne erwtes 'Franse wijze' – Snijboontjes	
Gebakken witloof – Gegratineerde prei – Jonge worteltjes – Peertjes in rode wijn – Puree van knolselder	
Ratatouille van mergpompoen en ajuin – Verse spinazie in roomsaus	per groente per persoon € 2,30
Geglaceerde knolselder met rode ui, spruitjes en spekkorstjes (seizoensgebonden 15 okt - 15 jan)	€ 2,90
Stoofpotje van seizoensgroenten	€ 3,70

Desserts

Caramelflan met rood fruit	per persoon € 6
Glaasje chocolademousse met krokant koekje	€ 6
Vanillebavarois met aarbeien coulis en seizoensfruit	€ 6
IJstaarten (min. 12p.)	€ 6
Luxe banketgebak (min. 12p.)	€ 6
Rood fruit in bessengelei met mousse van Amaretto	€ 8
Nagerechten bord met mini-gebak – fruit – bavarois – chocolademousse – enz.	€ 9,50
Bavarois van framboos – yoghurt – gebrand eiwit – krokante chocolade	€ 9,50
Buffet van nagerechten – een waaier van zoeternijen (min. 12 p.)	€ 13

Activiteitenkalender 2021

Alle activiteiten gaan door onder voorbehoud en met toepassing van de Corona-maatregelen. Indien nodig kunnen formules en/of data aangepast worden.

Christoff

79 €
All-In

vrijdag 19 november 2021 om 19 u.

Feestelijk aperitief met welkomsthapjes - Waaier van koude gastronomische gerechtjes op bord

Keuze uit het warm vis- en vleesbuffet - Nagerechtenbord - Mokka met versnaperingen

inclusief alle dranken (wijnen, waters, bieren) tijdens het diner tot en met de koffie

DISCOBAR EN DANS TOT 2 U. - Reserveren noodzakelijk

76 €
All-In

Willy Sommers

vrijdag 18 juni 2021 om 19 u.

Dancing Dinner (op zaterdag)

9 januari
23 januari
30 januari
6 maart
13 maart
27 maart
3 april (Paaszaterdag)
10 april
17 april
15 mei
22 mei
29 mei
4 juni
19 juni

Sprankelend aperitief met hapje

Waaier van gastronomische gerechtjes op bord

Ruime keuze uit het warm vis- en vleesbuffet

Dessertwandeling

Mokka met versnaperingen

66 € All-In = inclusief alle dranken (wijnen, waters, ...)
tijdens het diner tot en met de koffie

DISCOBAR MET TOP DJ EN DANS TOT 2 U.

Deuren vanaf 19 u. - Reserveren noodzakelijk

24 juli
14 augustus
11 september
2 oktober
9 oktober
16 oktober
23 oktober
30 oktober
6 november
13 november
20 november
27 november
4 december
11 december

Wegens corona-maatregelen kan het
«Festival van het varkentje 2021» niet doorgaan.

Save the date: 07/02/2022

VOOR AL DEZE EVENEMENTEN ZIJN CADEAUBONS BESCHIKBAAR.
EEN IDEEAAL GESCHENK VOOR DE EINDEJAARSFEESTEN !!