



SPIJSHUIS - RESTAURANT - SPEISEHAUS

Donald

Alfons Pieterslaan 36
8400 OOSTENDE
Tel. 059/50 85 14

TRAITEURDIENST VOOR DE FEESTDAGEN

Menu voor Kerstdag en Nieuwjaar

Gerookte Schotse zalm
Soep van krab, geparfumeerd met cognac
Fazant op Brabantse wijze (met witlof en krokettjes)
Sorbet van ananas

Prijs: 950 frank

Wenst U zelf een menu samen te stellen dan laten we U een keuze tussen volgende gerechten:

SOEPEN

Koninginneroomsoep (kip met champignon)	50 fr./liter
Vichysoise (bloemkool en preiwit)	50 fr./liter
Crecysoep (wortelen en room)	50 fr./liter
Kreeftensoep	150 fr./liter

KOUDE VOORGERECHTEN

Mousse van eend met porto	325 fr./per persoon
Pasta gans met wintergarnituur	300 fr./per persoon
Verse zalmforel (min. 4 pers.)	350 fr./per persoon

WARME VOORGERECHTEN

Grietfilet met kreeftensaus	425 fr./per persoon
Blanquette van Sint Jacobsvruchten	375 fr./per persoon
Verse zalm met zuring en witte wijnsaus	
Nootjes van zeeduivel op zijn Amerikaans	400 fr./per persoon

HOOFDSCHOTELS

Fazant geflambeerd met calvados in de roomsaus met amandelkroketjes	550 fr.
Bout van jonge kerstkalkoen met wintergroenten en kerstaardappelen	350 fr.
Wilde eend met sinaasappelen dauphnaardappelen	495 fr.
Ossehaas «Wellington»	595 fr.
Tong met champagne	650 fr.

NAGERECHTEN

Verrassingstaart (4 pers.)	150 fr.
Banaan geflambeerd met rum	150 fr.
Peren in Beaujolaiswijn	150 fr.

WENST U NOG ANDERE GERECHTEN, VRAAG DAN VRIJBLIJVEND OM INLICHTINGEN

RESERVATIE IS NOODZAKELIJK

UITERLIJK TOT 23 DECEMBER OM 18 UUR VOOR HET KERSTMENU
OF UITERLIJK OP 30 DECEMBER OM 18 UUR VOOR HET OUDEJAARSVONDMENU