

Eindejaarsmenu 2025

Apero & Hapjes

- *Tapasplank de luxe:*
Fijne selectie van Spaanse & Italiaanse kazen en vleeswaren, huisgemarineerde olijven, home made dip met crackers, mozzarella bolletjes met zongedroogde tomaatjes... (vanaf 4 Personen)
Prijs per persoon: 12,50 euro
- *Huisgemaakte Zakouskis (per 12 stuks)*
Assortiment van 12 huisgemaakte bladerdeeggebakjes (4 stuks per soort)
Trio van kazen: Oude Gouda XO - Parmigiano Reggiano DOP - Franse Gruyère
Ham & kaas mengeling: Trio van kazen en Jambon Blanc Duroc d'Olive
Handgepelde grijze noordzeegarnalen in bisquesaus
Prijs: 24 euro per set
- *Kruidige gehaktballetjes in veenbessensaus (8 stuks)*
Gehaktballetjes met middenoorsterse kruiden in winterse veenbessensaus
Prijs: 12 euro per set
- *Mini Vitello Tonnato Piemontese*
Fijne sneetjes traag gegaard kalfsvlees met kappertjessaus en ansjovis, afgewerkt met bijhorende garnituren
Prijs: 6,00 euro pp
- *Zalmtartaar met appel, zure room en avocadocrème*
Handgesneden tartaar van rauwe zalm, opgefrist met fijne stukjes Granny Smith appel, zure room en afgewerkt met zachte avocadocrème
Prijs: 7,00 euro pp
- *Mini Garmaalcocktail*
Klassieke cocktail van handgepelde grijze noordzeegarnalen, afgewerkt met gepelde kerstomaatjes, jonge kropsla, kwarteleitje en huisgemaakte dressing
Prijs: 8,00 euro pp

Soepen

- *Kreeftenbisque*
Klassieke huisgemaakte bisque van kreeft, afgewerkt met fijne garnituren
Prijs: 20,00 euro/liter
- *Geroosterde bloemkoolsoep met gerookte paling*
Soep van geroosterde bloemkool met stukjes gerookte paling en crumble van gegrilde hazelnoot
Prijs: 15,00 euro/liter
- *Tomatenvelouté met gehaktballetjes*
Romige tomatensoep met fijne gehaktballetjes - ideaal voor de kleine feestvierder
Prijs: 12,00 euro/liter

Voorgerechten

- *Rijkelijk gevulde garnaalkroket*
Huisgemaakte kroket met handgepelde grijze noordzeegarnalen in lichte bisquesaus
Prijs: 8,00 euro/stuk
- *Terrine van foie gras met vijgencompote*
Terrine van ganzenlever (eigen werk) met compote van gekarameliseerde vijgjes en zacht briochebrood
Prijs: 22,00 euro/pp
- *Scampi Diabolique (5 stuks)*
Kort gebakken scampi in licht pikante tomatensaus met parelcouscous
Prijs: 15,00 euro/pp
- *Open lasagne met kingkrab en bospaddenstoelen*
Lasagne van kingkrab, spinazie, zure room en kortgebakken bosschampionns in een lichte consomé
Prijs: 20,00 euro/pp
- *Feestelijk visschelpje*
Vispannetje in schelp met een variatie aan feestelijke vis en schaaldiere in bisquesaus, fijne groentengarnituur en vers zeekraal
Prijs: 19,00 euro/pp

Hoofdgerechten:

- *Zeetong Ostendaise met Pommes Duchesse*
Gefileerde tonggrolletjes in een licht romige witte wijnsaus met handgepelde grijze noordzeegarnalen, mosseltjes en bijhorende fijne groentjes, vergezeld van huisgemaakte pommes duchesse.
Prijs: 29,00 euro pp
- *Hertenragout met seizoensgroenten en gratin dauphinois*
Heerlijk stoofpotje van mals hert met winterse groenten (gebraiseerd grondwitloof, knolselder crème, appeltjes met veenbessen,...) en huisgemaakte gratin dauphinois
Prijs: 27,00 euro pp
- *Vol au vent Royale style Suzette met huisgemaakt kroketjes*
Klassieke vol au vent van traag gegaarde zwartpootkip, fijne gehaktballetjes, gebakken champignons, krokant gebakken zwezerik en kroketjes.
Voor de kindjes kan dit ook zonder zwezerik en met extra gehaktballetjes
Prijs: 27,00 euro pp

Desserts

- *Crêpes Suzette met vanille ijs*
Fijne pannekoekejs (2 stuks pp - eigen bereiding) met sinaasappelsaus en romig vanille ijs.
Prijs pp: 10,00 euro
- *Tarte Tatin met kaneelijs (per 4 personen)*
"Omgekeerd" appeltaartje met een fijn karamellaagje en vers kaneelijs
Prijs: 36,00 euro /4 personen
- *Chocolademousse met coulis van rood fruit*
Mousse van Belgische chocolade met huisgemaakte coulis van rood fruit
Prijs: 7,50 euro pp

Bestellen kan tot en met 19 december via info@suzettefood.be

Kerst: afhalen op 24 december tussen 11.00 en 15.30 uur

Oudejaar: afhalen op 31 december tussen 11.00 en 15.30 uur