

**AFHAAL EINDEJAAR
KERST EN NIEUWJAAR**

2020

Luc van den Rijse
Oudenaardsesteenweg 729
9420 Bambrugge

0475 82 05 98

www.feestzaalensor.be

feestzaal.ensor@gmail.com

BESTELLING PLAATSEN

Neem contact met ons op
telefonisch of via email en geef het
volgende door:

- Uw naam en gsm nummer
- Aantal schotels of menu's u
wenst te bestellen
- Indien menu: het aantal met
aardappelgratin en
aardappelkroketten
- U wenst af te halen op:
 - 24 december
 - 25 december
 - 31 december
 - 1 januari

Afhalen gebeurt telkens tussen:

- 10u en 16u op 24 en 31
december
- 10u en 13u op 25 december en 1
januari.

**Bestellen kan tot 20 december
voor kerst en tot 28 december
voor nieuwjaar**

V.A. 1994

ENSOR

F E E S T Z A A L

traiteur - banketaannemer

K O U D E S C H O T E L S

**In al deze schotels zijn gemengde groentjes,
sauzen, aardappeltjes en pastasalade
inbegrepen !**

VLEESSCHOTEL €18,00 P.P.

Breydelham met asperges, Ardeens gebrad met
peertjes en veenbessen, Italiaanse ham met
meloen, kippenhaasje met gekarameliseerde
ananas

VISSCHOTEL €20,00 P.P.

Gestoomde zalm met tomaat, garnaal, scampi, ei
en zalmousse

NOORSE VISSCHOTEL €25,00 P.P.

Gestoomde zalm met tomaat, garnaal, scampi, ei,
gambas, gerookte zalm, gerookte forel, tonijn
perzik en zalmousse

VIS- EN VLEESSCHOTEL €30,00 P.P.

Vis: Gestoomde zalm met tomaat, garnaal,
scampi, ei, gambas, gerookte zalm, gerookte
forel, tonijn perzik en zalmousse

Vlees: gestoomde ham met asperges, Italiaanse
ham met meloen, Ardeens gebrad met peertjes
en veenbessen

M E N U ' S

De prijs naast elk gerecht is indien u deze apart wenst te bestellen!

MENU 1: KERSTAVOND €39,00 P.P.

Romig soepje van witloof met gerookte kwartel	€8/1
~	
Gevulde sint-jacobsschelp (sint-jacobsnootjes, zalm, kabeljauw, grijze garnaal, scampi) afgewerkt met bieslookpuree	€15/p.p.
~	
Suprême van parelhoen 'fine champagne' met witte druiven, gebraiseerd witloof en groene boontjes.	€22/p.p.
Keuze uit gratin of aardappelkroketten	
of	
Geflambeerde eendenfilet 'grand marnier' met sinaasappelsaus, citroengras en gebraiseerd witloof	€22/p.p.
Keuze uit gratin of aardappelkroketten	

MENU 2: OUDEJAARSAVOND €42,00 P.P.

Soepje van kreeft met butternut en verse room	€10/1
~	
Gebakken Dorade met fijne groentjes, venkel, wortel, prei, muscadet saus en pommes duchesses	€16/p.p.
~	
Filet van fazant met wilde bospaddestoelen, gebraiseerd witloof, gekarameliseerde appeltjes en veenbessen.	€23/p.p.
Keuze uit gratin of aardappelkroketten	
of	
Stoofpotje van hinde 'grand veneur' met gebraiseerd witloof, gekarameliseerde appeltjes en veenbessen.	€23/p.p.
Keuze uit gratin of aardappelkroketten	