

KERST-en NIEUWJAARSMENU

Kerstavond 24 dec.'11 vanaf 19u.

Kerstdag 25 dec.'11 vanaf 12u.

Oudejaars : enkel afhaalmenu's

Zondag 1 januari vanaf 12 uur.

*Naast ons menu zijn
aanbiedingen van onze kaart
eveneens verkrijgbaar, of
onderstaande voor- of hoofdgerechten
als volwaardig eenpansgerecht.*

*Menu : Bisque soepje van garnalen
geparfumeerd met Armagnac
Of Slaatje van gebakken scampi met
gedroogde gandaham en passievrucht*

*Blinde vink van Grietfilet met farce van
witvis, prei en rozemarijn en mossel
Of Fantasie van zeetong met wortel, gerookt
spek en witte wijnsaus*

*Passievruchtcoulis met frambozen en verse
kaas*

*Gebraad van everzwijnhaasje met wildsausje
en z'n drie pureetje
Of Filet van edelhert met geparfumeerd sausje
en z'n garnituur*

*Kerstdessert of Dessertsurprise 2011-2012
vergezeld van Mokka*

Als restaurantmenu € 38,00

Met apéro naar keuze , wachtbordje , huiswijnen en
waters + € 12,-

**AKTIE tot de feestdagen : Op vrijdag- en
zaterdagavond : Ribbetjes van het huis
naar gelieven € 16,00
met gratis gewone consumptie (twv € 2)**

Suggestiemenu v/d maand

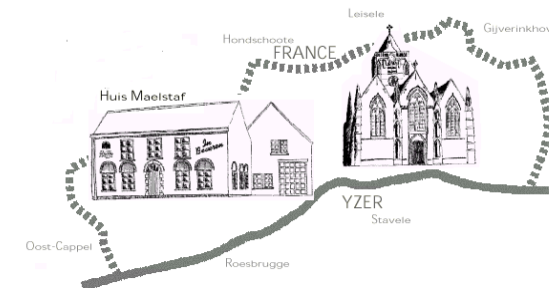
*Fantasie van schartong met wortel,
gerookt spek & witte wijnsaus*

*Eendenborstfilet in een jus
van passievrucht en koffie (nieuw)*

Vers appeltaartje met ijs v/h huis

Prijs € 25,00

All-in: +12,-



Eet- en drankhuis

"In Beveren"

Huis Maelstaf

Roesbruggestraat 20

8691 Beveren a/d Yzer

Tel: 057/30.05.73 of 0476/83.50.28

Email: huis.maelstaf@telenet.be

Website: www.inbeveren.be

Restaurantmenu

Afhaalmenu's

FEESTDAGEN

Ons huidig wildmenu (tot weekend voor de feestdagen)

Soepje van de week.

Voorgerecht

Slaatje van scampi

Gegrilde zeebaars op zijn vel gegrild met risotto en zijn zalfjes

Fantasie van schartong met wortel en gerookte spek

Hoofdgerecht

Hertekalffilet met smeltende knol en z'n fantasieën

Patrijs filet met champagnesaus

Wild Z.wijnfilet op winterbord met z'n wildsaus

Dessertje van de week Of Irisch of Dame-Blanche of gewone koffie € 32,00

2011-2012

Afhaalgerechten:

Koude voorgerechten

- Gegarneerde tomaat met grijze Noordzeegarnalen € 7,00
Tomaat met grijze garnalen in coctailsausje met ei
- Zeevruchtencoctail in glas € 8,00
Met garnalen, zalm, krab, sla, tomaat en eitje
- Parmaham met meloen € 8,00
Parmaham met meloen en rauwkost
- Gegarneerde gestoomde zalm met bisquesaus en garnituur € 8,00
Gestoomde zalm met wintergarnituur
- Gerookte Noorse visshotel € 8,50
Zalm, heilbot, forel & paling
- Huisgerookte zalmschotel € 8,50
Zacht huisgerookte zalm, versneden op bord met fijne ui en zijn sausje
- Carpaccio van tonijn met zoetzure paprika € 8,50
Tonijn met zuiderse groenten

Soepen

€ 2,00 per persoon

Tomatenroomsoep, Courgetteroomsoep, Witloofsoep met gerookte zalmsnippers, Pompoensoepje met ricard

€ 4,60 per persoon

- Soepje van onze Noordzee met Lotte en grijze garnaaltjes € 4,60-Bisque van garnaaltjes geparfumeerd met Armagnac

Alle gerechten dienen minimum voor 2 personen te worden besteld.

Bestel tijdig: tot 22 dec. voor kerstavond en tot 29 dec. voor oudejaarsavond. Gerechten dienen zelf te worden afgehaald.

Alles wordt geleverd in onze vuurvaste schotels, waarvoor wij een waarborg vragen die bij het inleveren wordt terugbetaald.

Warme voorgerechten (of als hoofdgerecht)

(kan eventueel als hoofdgerecht worden besteld met aangepaste groentjes en aardappelbereiding of pasta naar keuze) Dus als hoofdgerecht + € 6,00

- Vol au-vent van kip € 3,40
- Paling room, provencaal, in groen € 12,00
- Zalm in curry-, of saffraan- of garnaalsausje met tagliatelli € 8,00
- Timbaaltje van tong, prei en zalm met z'n garnituur € 10,00
- Gebakken kabeljauwhaasje met roomspinazie en fettucini € 10,00

HOOFDSCHOTELS KOUD

VIS en VLEESBUFFET (min 8 pers) :

buffet gegarneerd op schotels en spiegel met tomaat garnaal, schartongrolletjes, gegarneerde zalm, ananas met scampi, gerookte zalm en heilbot, rosbief, varkensgebraad, parmaham met meloen, kippeboutjes, rijstsla, koude aardappeltjes, groenten en sausjes € 26,00/pp

- ***VLEESSCHOTEL*** (min 8 personen): Koud bord met rosbief, parmaham, varkensgebraad, kippebout, ardeense en gewoneham, tomaatgarnaal, groentjes, fruit en zijn sausjes € 12,50/pp

- ***VISSCHOTEL***: tongrolletje, zalmfilet, tomaat met grijze garnaal, krabcocktail, gerookte zalm, groentjes, fruit en zijn sausjes € 15,-/pp
(met kreeft + € 10,-)

www.inbeveren.be

Hoofdgerechten

Met keuze van verse mini-kroketjes, aardappelgratin, spekaardappelen of krielaardappeltjes met tijd+ aangepaste groenten of fruit inbegrepen.

- Orloff van kalkoen, gerookte tong en Passendalekaas € 12,00
- Gevuld varkenshaasje met kalkoen Groentenweelde en parmaham € 11,00
- Gebraiseerde hoevekip met kool, spruitjes en saffraanpeertje € 11,00
- Ardeens gebrad met zachte pepersaus of champignonsaus € 12,00
- Struisvogelfilet met ananas, druiven en kiwisausje € 14,00
- Eendenborst met honingsausje € 12,00
- Hindefilet in z'n garnituur met wildsausje € 15,00

Eet-en drankhuis "In Beveren" wenst u prettige eindejaarsfeesten en smakelijk eten.

Bestellen kan via :

Telefoon 050/300573

Email huis.maelstaf@telenet.be

(bestellingen via email moeten tijdig gebeuren en door ons bevestigd worden)

Website : www.inbeveren.be

Grill-Eethuis "In Beveren"
"057-300573 * 0476-835028