

## WEIHNACHTS- UND SYLVESTERMENÜ 2020

---

### *Häppchentrio*

\*\*\*\*\*

*Pastinakencreme, karamalisierte Nussplitter  
und Chips von der geräucherten Entenbrust*

\*\*\*\*\*

*Entenstopfleberterrine mit Ingwer und würzigem Mango-Chutney*

*oder*

*Pfännchen von Jakobsmuscheln & Langustinen  
mit Orangenbisque*

\*\*\*\*\*

*Perlhuhnschenkel auf Niedrigtemperatur gegart, Chutney von Blutorange &  
Chicorée, Lebkuchensoße und ihre vergessenen Gemüse*

*oder*

*Hirschkalbfilet, kräftige Rotweinsoße mit frischem Thymian, Rübenkaramel,  
Waldpilze aus der Pfanne*

*oder*

*Zanderpavé mit Garnelen, Butternut, Mango, Apfel, Zitrone, neue Zwiebeln*

\*\*\*\*\*

*Käsekuchen mit in Amaretto pochierter Birne*

*oder*

*Cappuccino-Windbeutel mit Mandarinenkompott*

**Preis : 45€ / Person (5 Gänge)**



## WEIHNACHTEN UND SILVESTER 2020

### Aperitif / Preis: 11.50€ pro Person

X Häppchenquartett (4 Stück)

- Steinpilz-Hokkaidokürbis-Pfännchen mit Rosinen und Haselnüssen
- Tarte tatin vom Rübchen und Ardenner Schinken
- Knuspriges Landgeflügel mit Trockenfrüchten
- Panna cotta von geräucherter Forelle aus der „Commanderie 7“ (Voeren)

\*\*\*\*\*

### Suppen / Preis: 3.50€ pro Person (300ml)

X Pastinakencreme, karamalisierte Nussplitter und Chips von der geräucherten Entenbrust

X Velouté vom Knollensellerie mit Safran und Esskastanien

X Velouté vom Hokkaidokürbis mit Jakobsmuscheln und Trüffelöl (+1€)

Alle Suppen werden mit Brötchen geliefert

\*\*\*\*\*

### Kalte Vorspeisen / Preis: 12€ pro Person

X Zitroniges Törtchen vom geräucherten Lachs, Mascarponecreme mit Dill

X Entenstopfleberterrine mit Ingwer und würzigem Mango-Chutney

### Warme Vorspeisen / Preis: 12€ pro Person

X Wachtelroulade mit geräuchertem Speck, Apfel und Calvados auf ihrem Chicoréebett

X Pfännchen von Jakobsmuscheln & Langustinen mit Orangenbisque

\*\*\*\*\*

### Hauptgerichte

X Perlhuhnschenkel auf Niedrigtemperatur gegart, Chutney von Blutorange & Chicorée, Lebkuchensoße und ihre vergessenen Gemüse: **19€ / Person**

X Hirschkalbfilet, kräftige Rotweinsoße mit frischem Thymian, Rübenkaramel, Waldpilze aus der Pfanne: **21€ / Person**

X Zanderpavé mit Garnelen, Butternut, Mango, Apfel, Zitrone, neue Zwiebeln: **19€ / Person**

Beilage für die Hauptgerichte :

- ...X Hausgemachtes Kartoffelgratin
- ...X Würzige Ofenkartoffeln und Süßkartoffelecken aus dem Ofen
- ...X Trio von hausgemachtem Püree



## WEIHNACHTEN UND SILVESTER 2020

X Käseplatte mit Feinschmecker-Biokäse

- Hartkäse natur & aromatisiert für Ihr Raclette: **12€ / Person (250Gr)**

- Hartkäse und gereifter Käse mit Beilagen als Hauptgericht: **15.80€ / Person (250gr)**

### Für die kleine Feinschmecker

(nur in Verbindung mit Erwachsenenmenüs)

X Wachtelroulade mit geräuchertem Speck und Apfel mit Apfelkompott: **11.50€ / Kind**

\*\*\*\*\*

### Dessert

X Käsekuchen mit in Amaretto pochierter Birne: **4.50€ / Person**

X Bavarois von Zitrusfrüchten und kandierte Kumquat: **4.50€ / Person**

X Cappuccino-Windbeutel mit Mandarinenkompott: **4.50€ / Person**

X Feinschmecker-Käseplatte mit 6 Sorten Bio-Käse, Trockenobst & lütticher Sirup: **6.50€ / Person**

X Weihnachtskuchen und andere süße Köstlichkeiten von unserem Bäcker Jean-Pierre  
(sprechen Sie uns gerne an für weitere Informationen)

\*\*\*\*\*

Für ein vegetarisches Menü oder im Falle einer Lebensmittelallergie  
können Sie uns gerne ansprechen.

### Informationen

Gerne können Sie diverse Backwaren (Brote, Brötchen, verschieden  
Baguettespezialitäten ...) bei uns bestellen. Auf Anfrage.

Die Bestellungen können erfolgen :

- per Telefon : 087/67.88.53

- per Mail : [info@lestoquesgourmands.be](mailto:info@lestoquesgourmands.be)

- durch den Website [www.lestoquesgourmands.be](http://www.lestoquesgourmands.be)

- im Geschäft (bevorzugt).

Annahmeschluss für die Bestellungen : Weihnachten, spätestens am 21. Dezember 2020  
Silvester, spätestens am 28. Dezember 2020  
mittags



## WEIHNACHTEN UND SILVESTER 2020

---

Wichtig : Da unsere Kapazitäten begrenzt sind, bitten wir um Verständnis dafür, dass eventuell schon vor diesen Daten keine Bestellungen mehr angenommen werden können.

Die Bestellungen werden am 24. Dezember und am 31. Dezember von 10Uhr bis 13Uhr im Geschäft abholbereit sein.

Für jede Bestellung, bitten wir um eine Anzahlung von 50%, Restzahlung bei der Abholung.

Wir danken Ihnen schon jetzt für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen schöne Weihnachtsfeiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

FANNY & XAVIER

Les Toqués gourmands  
Klosterstrasse, 24 / 4700 Eupen - 087/67 88 53