

Koude buffetten... Onze specialiteit !

- Gevarieerde visschotel.....17,5 €
(gestoomde zalm, tomaat garnaalmousse, gerookte heilbot en zalm, forelfilet, eitje met krab, perzik met tonijn)
- Gevarieerde visschotel 'Prêt-à-manger'..20 €
(uitbreiding met tongrolletjes, scampi, maatjes, gerookte palingbuikjes en oesters)
- Luxe vlees - en visbuffet ...*topper* ! ...24,75 €
(variatie van 12 vis - en 8 vleessoorten, inclusief sausjes, oesters, frieten of koude krielaardappelen, ruim assortiment groenten)

supplement mogelijk van halve kreeft pp bij alle schotels (+ 14 €)

- Plateau fruit de mer (min 2 pers)40 €
(kreeft, krab, langoustines, gamba's, scampi, ongepelde garnalen, oesters, kreukels, wulken, gerookte vissoorten, ... sausjes en broodjes)



Gezellig tafelen, maar anders !

- Visfondue of gourmet.....23 €
(zalm, kabeljauwhaasje, koningsvis, victoria baars, roodbaars, zeeduivel, st jacobsoester, tongrolletje, gamba, spiesje van scampi en pladijs - 2 koude sausjes en slamix - bij fondue is de visfondue inbegrepen)
- Gourmet 'Prêt-à-manger' Royale.....28 €
(visgourmet uitgebreid met tournedos van Belgisch rund, lamsnootje, chippolatta, koude groenten en bijpassende sausjes)
- Verrassingsbrood.....7.55 €
Assortiment belegde mini pistolets met aangepaste garnituren (7 per persoon)



Suggestiemenu's

MENU 130 €
3 fijne sfeerscheppertjes

Vitello tonnato met truffelmayonaise

Toscaanse tomatenvelouté met zure room

Plumo iberico, duo van warme groenten, sirop de liège
saus & kroketten

Glaasje met trio van chocolademousses

MENU 236 €
3 fijne sfeerscheppertjes

Risotto verde met kabeljauwhaas en sancerrresausje

Bospaddenstoelenroomsoep

Kalkoenborstgebraad, sausje met veenbessen 'Gran veneur', gratin dauphinois taartje, wijnpeer en romanesco

Zwartewoud gebak in witte chocolade verpakking

MENU 340 €
3 fijne sfeerscheppertjes

'Noordzeeweelde'
gegratineerd vispannetje met de edelste
Noordzeeproducten

Fluweelzachte bisque d'homard van Canadese kreeft

Hertekalffilet, vergeten groenten, chocolade sausje en
amandelkroketten

Cup met verschillende smaken en texturen van mango, passie
en vanille



**Ruim assortiment exclusieve wijnen
in de winkel. Ideaal bij uw menu
of als geschenk !**



Eindejaarsfolder 2019 - 2020



Karel Van Manderstraat
52a - Meulebeke
051/464343
www.pret-a-manger.be
pretamanger@skynet.be



Aperitiefhapjes - Koud.....1,8 €

- Zeeuwse oester natuur of met sjalot framboos
- Zalmtartaar citroenmousse
- Macaron met foie gras en confijt
- Mini Oostendse garnalencocktail
- Brioche mini met geitenkaas en olijvenconfijt
- Sushi met wasabimayonaise
- Bagel met gerookte zalm en kruidenkaas
- Surf en turf van kalfsvlees en tonijnmayonaise

Aperitiefhapjes - Warm.....1,8 €

- Gegratineerde oester 'fine champagne' (2 €)
- Scampi diabolique met groentenbrunoise
- Zuiderse Quiche met zongedroogde tomaat
- Lingot van roodbaars, spinazie en mousseline
- Artisaan bereide everzwijnkroketjes
- Cocotte van rivierkreeftjes, sancerresausje
- Hartig wafeltje met tomaat en ricotta
- Pittemse witloofkroketjes apero **TOPPER !**
- Mini coquille en visschelpjes

Soepen

- Crème van bospaddestoelen, dobbelsteentjes van gerookte eendeborst.....7 €/l
- Butternut pompoensoep met kruidenkaas...7 €/l
- Toscaanse tomatensoep.....7 €/l
- Bisque d'homard met grijze garnalen.....9 €/l
- Bouillabaise (specialiteit !)14 €/l

Kreeftbereidingen uit eigen homarium

- 1/2 kreeftje in schoonzicht (k).....19€
- 1/2 kreeft 'maison'(k).....19€
- 1/2kreeftje 'Thermidor', gegratineerd met....20€
parmezaan en mosterdsausje
- 1/2 kreeft in de oven met tijmboter.....20€

Koude Voorgerechten

- Cocktail met grijze en roze garnalen.....11 €
- Carpaccio van Witblauw rund, ruccola en.....9,5 €
parmezaan
- Noorse zalm met marinade van limoen,9 €
olijfolie en kruidenslaatie
- Ganzeleverterrine, compote van peer en.....14 €
appel, briochetoast
- Salade 'Folle' (gebakken scampi - tomaat.....17 €
garnaal - foie en gerookte zalm)
- Vitello tonnato (kalfsvleescarpaccio met tonijn
mayonaise.....10 €
- Zachtgerookte visschotel (zalm-en heilbot).....10 €

Warme Voorgerechten

- Gegrild visserspannetje met bisquesausje.....11,5 €
- Duivelse scampi met basilicumduchesse.....10 €
- Pittemse witloofkroketten met garnituur. **Topper !** 10 €
- Noordzee visassortiment, hollandaise en paprika
brunoise met duchesseaardappelen.....12 €
- Huisbereide garnaalkroketten met crudi-
teiten (2 pp).....11 €
- Gepocheerde zalm met saffraansausje en
tuinkruidenpuree.....10 €
- Tongrolletjes 'Ostendaise', grijze garnaaltjes.12 €
- Kabeljauwhaas met gerookte wildham en witloof
saus.....12 €
- Ravioli van kreeft, fris kruidenslaatie.....11 €
- St Jacobsvruchten gebakken, gesmolten prei
in Sancerre sausje.....12 €

(Deze gerechten kunnen ook als HG verkregen worden
mits toeslag van 5 €

Specialiteit : Tapasschotel !!

De ideale starter van uw feestmaaltijd !

Vanaf 4 personen : 13,5 € pp

Hoofdgerechten Vlees

- Lamskroontje met tijmsausje, pastinaak,
wintergroenten en rozemarijnkrieltjes.....22 €
- Hertenbiefstuk met chocoladesausje,
gestoofd appeltje, wijnpeer en
hazelnootkroketten.....22 €
- Stoofpotje van hert 'Rodenbach', groenten
weelde en gratin dauphinois.....17 €
- Fazantfilet in spekjasje met druivensaus
wildgarnituren en butternutsquash.....18 €
- Kalkoenborstfilet, seizoensgroenten,
Archiducroomsausje en kroketjes16 €
- Eendenborstfilet met sinaasappelsausje,
puree van savooi en spekjes17 €

Desserten

- Cup met diverse texturen van mango,6 €
passie en vanille
- Tiramisu met rode vruchten.....5 €
- Zwartewoud gebak witte chocolade.....5 €
- Trio van chocolademousses.....5 €
- Dessertbord "Prêt-à-manger".....10 €
(7 mini dessertjes om in stijl de maaltijd af te
sluiten)

Praktisch

Bestellingen graag doorgeven tegen
woensdag 18/12 voor kerstavond en Kerstdag
en tegen donderdag 26/12 voor
oudejaarsavond en Nieuwsjaardag

Voor de afhaalgerechten wordt een waarborg
gevraagd van 5 € pp. Graag cash te voorzien

Bestellingen kunnen afgehaald worden in de
winkel

- op 24 en 31/12 tussen 14u30 en 16u30
- op 25/12 en 1/1 tussen 10u30 en 11u30

Alle leeggoed graag terug binnen uiterlijk 3
dagen na afhaling