

Name :  
 Adresse :  
 E-Mail :  
 Telefon :



Weihnachten \_\_\_\_\_  
 Silvester \_\_\_\_\_  
 Personenzahl \_\_\_\_\_

## Weihnachts- und Silvestermenü 2024

### Stellen Sie selbst zusammen

**3-Gang-Menü (Vorspeise-Hauptgericht-Dessert): 40€/Person**  
**5-Gang-Menü (Aperitif-Suppe-Vorspeise-Hauptgericht-Dessert): 55€/Person**

### Auswahl Endjahresfeste 2024

#### Aperitif : 14€/Person

- X Appetithäppchen (4 zur Auswahl)
- Sardinen-Tartar mit frischen Kräutern
  - Crème brûlée von der Gänseleber
  - Wildkrokette
  - Schnecke mit Petersilienbutter und Chorizo
  - Gekochter und frittiertes Kaisergranat mit asiatischer Sauce
  - Wachtelei, Salzkekse und Lachsmayonnaise

\*\*\*\*\*

#### Suppe : 3.50€/Person (250ml)

- X Bisque von Hummer und Muscheln  
 X Creme aus Blumenkohl, Parmesan und Wildchips  
 X Shiitake-Brühe, Pfifferlinge & Jakobsmuscheln in Ceviche zum Kochen in der Brühe (+1€)

\*\*\*\*\*

#### Kalte Vorspeise : 15€/Person

- X Ge grillter Hummer in Scheiben, Carpaccio von Jakobsmuscheln, cremige Sabayon und säuerlicher Saft.  
 X Pflücken-Rückkehr : Carpaccio von Wald- und Unterholzpilzen, Kapern und asiatischer Sauce.  
 X Terrine von lackierter Wachtel, Haselnüssen, Oliven und Pistazien, Zitrusfrüchte-Chutney und gemischter Salat

### **Warme Vorspeise : 15€/Person**

- X Taube auf zwei Arten (Rillettes und Streifen), Flusskrebsschwanz und Gewürze.
- X Mit weißem Portwein abgelöschte kräuterige Gambas und Muscheln und Beilagen
- X Grantortelli mit Steinpilzen, Sauce mit Ziegenkäse aus unseren Kantonen und Rucola

\*\*\*\*\*

### **Hauptgericht : 22.50€/Person**

- X Rehkitzfilet, kräftiger Taubenjus und Waldpilze
- X Ge grillter Kapaun, Morcheln, Blutwurst mit Äpfeln, Sauce mit Zitrone, Estragon und Senf
- X Duo von Rotbarbe und Kaisergranat, Currysauce, frische Feigen
- X Gefüllter Kürbis mit Vol-au-vent von Pilzen der Saison (frisch und getrocknet)

Beilage nach Wahl :

- ...X Hausgemachtes Gratin Dauphinois
- ...X Quinoa
- ...X Flan aus Saisongemüse
- ...X Kartoffelkroketten (backofenfertig)

### **Für kleine Feinschmecker : 11€ / Kind**

**(Nur gültig in Kombination mit Erwachsenenmenüs)**

- X Rotbarbenfilet mit Gemüseflan
- X Vol-au-vent vom Bauernhofgeflügel mit Waldpilzen
- X Duo von Cannelloni: Lachs & Ricotta-Spinat

\*\*\*\*\*

### **Dessert : 6€/Person**

- X Mokka-Kaffee-Bûche
- X Schwarzwälder-Bûche
- X Tiramisu Birne-Baileys-Spekulatius
- X Orangen-Kumquat-Bavarois
- X Regionale Bio-Käseplatte, Beilagen und Lütticher Kraut (+2€)

\*\*\*\*\*

***Sie leiden an einer Nahrungsmittelallergie, teilen Sie uns dies mit, damit wir darüber sprechen können.***

#### **Information**

**Für jede Bestellung ist eine Anzahlung von 50 % zu leisten. Die Restzahlung erfolgt bei Abholung.**

**!! Letztes Bestelldatum:**

- für Weihnachten spätestens am 18. Dezember 2024, 12 Uhr.
- für Silvester spätestens am 23. Dezember 2024, 12 Uhr.

**Wichtiger Hinweis:** Je nach Anzahl der eingegangenen Bestellungen behalten wir uns die Möglichkeit vor, die Annahme der Bestellungen vorzeitig zu beenden.

**Die Abholung der Bestellungen erfolgt im Geschäft am 24. Dezember und 31. Dezember von 10:00 bis 13:00 Uhr.**

Die Bestellungen können entweder telefonisch unter 087/678853 oder per E-Mail an [info@lestoquesgourmands.be](mailto:info@lestoquesgourmands.be) aufgegeben werden. Sehr gerne können Sie auch persönlich im Geschäft bestellen.

Wir danken Ihnen schon jetzt für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen schöne Feiertage und ein gutes neues Jahr.

FANNY & XAVIER  
Les Toqués gourmands  
Klosterstrasse, 24 in 4700 Eupen - 087/67 88 53