

Kerstmenu

€ 30,00 p.p.

Carpaccio met basilicum pesto en Parmezaanse kaas
Romige kreeftensoep met vleugje Armagnac
*Hertenbiefstukjes met saus van cantharellen en mousseline**
Driekleur van chocolade met saus van eggnog
** Fluweelzachte aardappel-knolselderijmousseline,*
broccolirosjes met amandelboter & stoofpeertjes



STARTERS

stokbrood wit / waldkorn/met kruidenboter of Oublies kruidenkaassmeersel € 3,95 / st

Konings olijven pesto/ kerrieroom € 3,25

Carpaccio met basilicum pesto en Parmezaanse kaas € 3,95 /st

Oublies gerookte zalm met limoenmayonaise € 3,95 / st

Bospaddestoelen ragout met vleugje Madeira en pasteibakje € 5,50 / st

Romige kreeftensoep met Armagnac € 9,00 / lit

Knolselderijsoep met crème fraîche en broodcroutons € 4,00 / lit

Italiaanse pomodorosoep met soepballetjes en room € 4,00 / lit

HOOFDGERECHT

Stoverij van wild € 14,50 /kg

Varkenshaas medaillons met appel-Calvadossaus € 6,50 / p.p.

Hertenbiefstuk medaillons met catharellensaus € 9,95 / p.p.

Tamme eendenborst met sinaasappel-rozepeperbessensaus € 8,50 / p.p.

Warm gerookte Noorse zalm met romige witte wijnsaus € 7,50 / p.p.

Fluweelzachte aardappel-knolselderijmousseline € 4,95 / kg

Broccolirosjes met amandelboter € 2,00 / p.p.

Vers geblancheerde kerstgroentjes € 2,75 / p.p.

Stoofpeertjes € 3,25 / 500g

NAGERECHT

Driekleur chocolademousse saus van eggnog € 7,50/ lit

IJstaart Cherry-Charlotte € 13,50

IJstaart Hazelnoot-Praliné € 13,50

IJstaart Straciatella-Surprise € 13,50

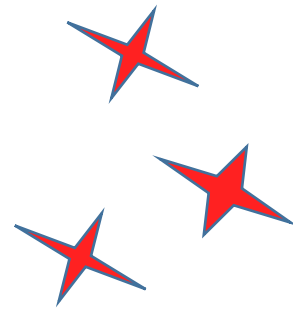
IJstaart Oreokoekjes € 13,50

WIJNEN

Roncier Blanc € 6,50 /fles

Roncier Rouge € 6,50 / fles

Cremant de Bourgogne € 18,50 / fles (methode Champagne)



De maand december is de feestmaand van het jaar. Sinterklaas, kerst en oudjaar. Deze gezellige tijd is kostbaar, waarom zou je uren in de keuken willen staan? Oublies neemt die taak van je grotendeels over. Ons menu is snel en makkelijk op tafel te zetten en is natuurlijk vers en smaakvol bereid. De gerechten worden koud meegeven met een bereidingsadvies. Je hebt de keuze uit het hele menu te bestellen of losse items. Alle bestellingen dienen uiterlijk op **ZATERDAG 17 dec.** doorgegeven te worden, daarna kunnen wij niet meer aan alle wensen kunnen voldoen. Vanwege de kerstdruk is het niet mogelijk om wijzigingen in de gerechten aan te brengen, m.u.v diët wensen(in overleg met Patrick).

Het is gewenst te betalen bij het plaatsen van je bestelling, maar niet verplicht! Bestellingen zijn af te halen op **ZATERDAG 24 dec.** tussen 12.00 uur en 16.00 uur. Heb je ook een broodbestelling geplaatst dan is het ook gezamenlijk af te halen.

Fijne feestdagen Patrick, Petra en team oublies

FORMULIER UITERLIJK INLEVEREN OP ZATERDAG 17 DEC. 16.00 UUR

Naam : _____

Telefoon : _____

E-mail : _____

