



Afhaalmenu's

Feestdagen
2019

Merry Christmas



Praktisch

Alle menu's en gerechten worden in wegwerpverpakkingen meegegeven, u hoeft dus niets terug te brengen. Wij voorzien een handleiding per gerecht zodat u dit ideaal kan afwerken. Met kleurcodes is het eenvoudig om te weten welke ingrediënten bij welk gerecht horen. Een foto helpt u bij het schikken van de borden.

Bestellen

U kan uw bestelling doorgeven via mail : **info@gastronomieaanhuis.be** of telefonisch op **0477/29.11.30**

Bestellingen voor **kerst** kan u doorgeven **tot zaterdag 21/12**.

Bestellingen voor **nieuwjaar** kan u doorgeven tot **zaterdag 28/12**.

Onze sommelier staat klaar om u te adviseren over **aangepaste wijnen** naar smaak en budget.

Ook onze **huischampagne** kan u gekoeld meenemen.

Betalen

Betalen kan enkel vooraf via overschrijving op rekeningnummer **BE63-3630-2970-7908**

met vermelding van de naam waarop u hebt gereserveerd.

Afhalen

Oblix & Gastronomie aan huis

Hundelgemsesteenweg 588/A1, 9820 Merelbeke

Kerst 24 + 25/12

Afhalen op **24/12** tussen **15u00** en **17u00**.

Afhalen op **25/12** tussen **11u00** en **12u00**.

Nieuwjaar 31/12 + 01/01

Afhalen op **31/12** tussen **15u00** en **17u00**.

Afhalen op **01/01** tussen **11u00** en **12u00**.



Classic menu

Aperitiefhapjes Oblix

3 hapjes van de chef

Tongschar

champignon / savooi / sausje van mossel & saffraan / kruidensla

Velouté van aardpeer

gemarineerde zalm / croutons / hazelnoot

gevulde hoevekip

aardappelkroketjes / puree van knolselder / peertje in rode wijn /
gebraden witloof / saus 'fine Champagne'

Cheesecake

gekonfijte ananas / citroenmelisse / coulis van vlierbessen /
crumble / ijs van mascarpone

volledig menu : €55/persoon

A la carte / prijs per persoon

| | |
|-------------------------------------|-----|
| ★ 3 aperitiefhapjes | €12 |
| ★ Tongschar | €16 |
| ★ Velouté aardpeer | €12 |
| ★ Gevulde hoevekip 'fine champagne' | €20 |
| ★ Cheesecake | €8 |



Gastronomisch menu

Aperitiefhapjes Oblix

3 hapjes van de chef

Wagyu rundstartaar

crèmeux van ganzenlever / hijiki / erwten / iberico ham / gel van yuzu / sucrine salade

Zeetong

compote van zoete aardappel / crème van aubergine met miso /
gemarineerde shii-take & butternut / zoetzure rode ui / kokosnoot

Hertenkalfrug

kweeper / tapenade van champignons / spruitjes / knolselder /
saus van vierbes / aardappel "ratte de touquet"

Gemarineerde ananas

hazelnoot mousse / ijs van tonkaboon / chocolade / cacao crumble

Assortiment zoetigheden voor bij de koffie

volledig menu : €75/persoon

A la carte / prijs per persoon

| | |
|--|-----|
| ★ 3 aperitiefhapjes | €12 |
| ★ Wagyu rundstartaar | €16 |
| ★ Zeetong | €18 |
| ★ Hertenkalfrug | €25 |
| ★ Gemarineerde ananas | €10 |
| ★ Assortiment zoetigheden voor bij de koffie | €6 |