

GENIET VAN SMAKELIJKE
EINDEJAARSFEESTEN
DOOR UW MENUS VAN TEVOREN
TE BESTELLEN*.



BESTEL VOOR 21 EN 28 DECEMBER 2019.

Menu Savoury 1 — 37 €/PERS

DE GYOZAS MET CHAMPIGNONS &
GANZENLEVER

Thaise Bouillon, wilde paddestoelen, citronella
(Vegetarische Optie mogelijk)

FISHERMAN'S STOOFPOTJE
(Zalm, Kabeljauw, Sint-Jacob, Mosselen)
Julienne van krokante groenten,
zeevruchten room

KERSTMUTS*

Biscuit zachte chocolade, chocolade
mousse- romige vanille, krokantje

Menu Savoury 2 — 39 €/PERS

KREEFTESOEP

Tomatenblokjes, groene asperges, basilicum

KALFSBALLOTINE

Gevuld met ganzenlever & gedroogde vruchten,
romige saus met getruffeerde champignons,
gestoofd witloof, torentje van aardappelpurees,
groene boontjes met pancetta

SNEEUWBAL*

Meringue zonder gluten, appelmoes, pecannoten,
limoen, vanille boterroom, kokosnoot

* Dessertjes van Gandosi in Beersel

Menu Savoury 3 — 39 €/PERS

KNAPPERIGE PASTILLA MET KABELJAUW
& SCAMPI

Lichte kreeft crème, chorizo crumble

EENDENBORST 'GRAND VENEUR'

Geroosterde aardappel met veenbessen, gestoofd
witloof, knolselderij puree met paddestoelen,
rode wijn saus geparfumeerd met sinaasappel

KERSTSTRONK MEKONG*

Chocoladekoekje, pure chocolademousse
en romige melkchocolade uit Vietnam,
knapperige praline

www.savourytraiteur.be

TRAITEUR • COMPTOIR GOURMAND • EVENTS

80 Stationsstraat – 1630 Linkebeek | Ingang klantenparking aan de rechterkant van de winkel
+32 479 930 358 | +32 474 50 50 65 | info@savourytraiteur.be