



## EINDEJAARSVOORSTELLEN 2018

### Openingstijden tijdens de eindejaarsfeesten :

MA 24/12	Afhalingen tussen 15.00 – 17.30 uur
DI 25/12	Afhalingen tussen 10.00 – 12.00 uur
WO 26 – DO 27 – VR 28/12	GESLOTEN
MA 31/12	Afhalingen tussen 15.00 – 17.30 uur
DI 01 – WO 02 – DO 03 /01	GESLOTEN

### Hoe bestellen ?

Bij voorkeur per e-mail : [info@ambrosiafijnkeuken.be](mailto:info@ambrosiafijnkeuken.be)

Telefonisch : 015/31.88.44

Iedereen ontvangt een schriftelijke bevestiging, deze geldt als bewijs van bestelling!

Bestellingen voor kerstmis uiterlijk donderdag 20/12

Bestellingen voor oudjaar uiterlijk woensdag 26/12

Alle prijzen zijn exclusief BTW  
(bij de schriftelijke bevestiging staat het bedrag inclusief BTW vermeld  
dit dient cash betaald te worden bij afhaling )

## Aperitiefhapjes :

### Koud :

- ✓ Sushi met zalm, venkel, spinazie en rode ui € 1,30
- ✓ Duif, wortel, garam massala en sinaas € 1,30
- ✓ King krab Cappellini € 1,30
- ✓ Kip met tomaat en kruidenvinaigrette € 1,30
- ✓ Tonijn gegrild met avocado, tomaat en dille € 1,30
- ✓ Tartaar van hert met veenbes en knolselder

### Warm : (nog op te warmen !)

- ✓ Krielaardappel met grijze garnaal, karnemelk en haringkaviaar € 1,30
- ✓ Risotto – kroket met truffelmayo € 1,30
- ✓ Pompoensoepje met geitenkaas € 1,30
- ✓ Parmentier van fazant € 1,30

## Voorgerechten :

### Koud :

- ✓ Tapioca met zure room, tartaar van langoustine, gemarineerde venkel “carta musica” € 17,75
- ✓ Zeebaars traag gegaard “tzatziki style” met komkommer en chili € 17,25
- ✓ Rosbief van hert, olijf, kapper, tomaat en kroketjes van hert € 16,50
- ✓ Carpaccio van gegaarde lotte, dragon, appel, limoen en fregola sarda € 15,75
- ✓ Hazenpaté, confituur, dadeltoast en noten € 14,25

### Warm:

- ✓ Risotto met wintergroentjes en truffel (vegetarisch) € 18,75
- ✓ Kroketje van kreeft met mayo “Nantua” € 20,50
- ✓ Duif “Clamart” € 18,25

### Soepen : halve liter per persoon

- |  |        |
|--|--------|
| ✓ Pompoen geitenkaassoep (chorizo en bieslook) | € 6,75 |
| ✓ Ossenstaartsoep (wortel en morieltjes)       | € 8,75 |
| ✓ Bloemkoolsoep (grijze garnalen)              | € 7,50 |

### Hoofdgerechten :

- |   |         |
|---|---------|
| ✓ Tarbot met wodka, brandade, gepekeld aardappel, snijboon en rode ui | € 29,50 |
| ✓ Wildragout met veenbes en kastanje puree                            | € 15,75 |
| ✓ Fazant "Brabaçonne"   | € 20,25 |
| ✓ Rog "Putanesca"   | € 24,50 |
| ✓ Zeetong "Carbonara"   | € 26,75 |
| ✓ Vol-au-vent "Royale" (zwezerik)                                     | € 25,00 |

### Dessert :

- |                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| ✓ Tiramisu "Décomposé" (speculoos) | € 8,50 |
| ✓ Kaasbordje                       | € 9,75 |
| ✓ Panna cotta van rum en steranijs | € 9,25 |
| ✓ "Twix" nougatijs, zoute pecanoot | € 9,25 |

Koud :

- ✓ Causa limena (puree, chili, olijf, zure room, krab)
- ✓ Carabinero's met couscoussalade
- ✓ Carpaccio van hert
- ✓ Kalfstartaar met wasabi mosterd, harissa en garnituur
- ✓ Tricolore tomaat met crème van buratta (vegetarisch)

Compositiesalades, aardappelsla, sauzen, broodjes en boter

Warme aanvulling : (is geen volwaardige hoofdgerecht portie, is een onderdeel van het buffet)

- ✓ Mechelse koekoek met sauce peperkoek à la crème, boschampionns, witloof en amandelkroket

Dessert :

- ✓ Winterse sensatie van mascarpone met violetjes en zwarte bes

Prijzen zijn exclusief 6 % BTW  
Heeft u een allergie, meld het ons ...

