



Kerst en Nieuwjaar 2020-2021

SMAKEN UIT GELUWE

Restaurant

Oud Stadhuis
bij U thuis

thuis tafelen «à la carte»

Aperitiefhapjes koud

- aperoglaasje gelei van kweepeer - ganache van foie d'oise - cavaillon € 2,00
- glaasje crème van Flandrienkaas - gerookte eendenborst - augurk € 2,00
- blini van Schotse zalm - Isignyroom - bosui - kwartelei € 2,00

Aperitiefhapjes warm

- ragout van kalfszwezerik - zwartpootkip - dooierzwan € 2,50
- aardappelmeus - grijze garnaal - hoeveboter € 2,50
- gebakken sint-jakobsvrucht - geconfijt witloof - graanmosterd € 2,75

Soep prijs per halve liter

- consommé van fazant - dobbelsteentjes knolselder € 8,00
- bisque d'Homard - stukjes kreeft - Armagnacroom € 8,00

SPECIALITEIT :

- Bouillabaisse "Oud Stadhuis"
Hoofdgerecht: soep van de visser - 5 soorten vis volgens marktaanbod - toast en aiolie - wilde rijst € 26,00 p.p.

Koude voorgerechten

- onze verse ganzenleverpastei "foie d'oise Home Made" - compote van kweepeer - brioche-toast € 21,00
- gravad lax "North Sea Style" - kruiden-aal € 17,00
- half kreeftje "Belle Vue" klassiek gebracht - bien soigne € 23,00

Warme voorgerechten

- vispannetje "Oud Stadhuis" - jonge prei - kreeftensausje - verse dragon € 17,00
- sint-Jakobsnootjes - risotto van boschampionns - sausje van Sint-Bernardus Triple € 19,00

SPECIALITEIT : half kreeftje in de oven - mergpompoe - bouillon van schaaldieren

- € 23,00

Voor de liefhebbers van echt wild

- fazanthaantje "Fine Champagne" - de borst gebraden - de billetjes gekonfijt - witloof - veenbessen € 24,00
- hertekalfilet "Grand Veneur" - wildgarnituur - boschampionns - amandelmakreletjes € 26,00

Onze klassieke hoofdgerechten voor de feestdagen

- filet pure "Wit-Blauw" - purée van sjalot - saus Bordelaise - wintergroentjes - gratin dauphinois € 25,00
- iberico varkenshaasje - "cross&blackwell" - boschampionns - groentenkrans - krokettes € 20,00
- Kabeljauwhaasje - bladspinazie - Oostendse saus - aardappelmousseline met hoeveboter € 25,00

€40 MENU KERSTAVOND KERSTDAG

Start met enkele hapjes "modern soms anders"

- koud : Parijse wafel - humus - munt - Ibericoham
- warm : smokey aardappel - garnaal - comté

Voorgerecht :

- kabeljauw "lardo di colonnato" - gesmolten boerenkool - blank botersausje - citroengras

Hoofdgerecht :

- "Kerstkalkoentje" gevulde met groene kool - foie d'oise en pistachnootjes - enkele wintergarnituren - sausje van oude Port

Nagerecht : - Brownie biscuit - krokante feuilletine - chocolade - coulis van framboos

€40 MENU OUDEJAAR 1 JANUARI 2021

Start met enkele hapjes "modern soms anders"

- koud : javanais van gerookte paling - dragon - soya
- warm : nobashi - witte pens - paprika - saffraan

Voorgerecht :

- moot van heilbot - karnemelkstamper - jus van mosseltjes - hoeveboter - tomaat - kruidenolie

Hoofdgerecht :

- op lage temperatuur gegaarde filet van hoeveparel - hoe - boschampionns - truffelroomsaus - feestelijke wintergarnituur

Nagerecht : - Jingle Bells '2021': witte chocolade-mousse - rode vruchten - kokosrasp en merenque

Onze specialiteit

"uit onze gastro-boetiek"

- specialiteit : verse ganzenlever (foie d'oise) in het huis bereid - Portogelée - brioche-toast € 139,00 /kg

Nagerechten

- ons groot nagerechtenbord "Oud Stadhuis" voor de fijnproever : fruit - chocolade - ijs - sorbet - fijn gebak € 10,00
- crème brûlée - grootmoeders wijze (specialiteit) € 8,00
- appeltjes uit Geluwe "tarte tatin" - Calvados-room - vanille-ijs € 9,00

Voor de kids : Menu "Tromgeroffel !"

- Grootmoeders "vol au vent" met Polderpuree
- chocomousse van "de Chef" € 16,00

Wat bieden wij u ?

- een ruime keuze aan gerechten,
- gemakkelijk op te warmen gerechten zonder kwaliteitsverlies
- alle gerechten zijn voorzien van de nodige tekst en uitleg
- een suggestie voor passende wijnen
- hoofdgerechten zijn vergezeld van passende garnituren en aardappelbereidingen
- koude voorgerechten schikken wij op onze borden, de warme voorgerechten in onze schaaltes - nagerechten ook volledig klaar zodat u thuis het beste resultaat bekomt

Kado-tip voor onder de kerstboom

Een pasklaar antwoord op de steeds terugkerende vraag : wat nu weer gekocht ?

Om iemand te verwennen is elke gelegenheid goed. Trakteer uw vrienden, familie of zakenrelaties met een origineel en lekker geschenk.

- Champagne "Oud Stadhuis" Philippe Rouyer met ons eigen capsule. De capsules zijn enkel te verkrijgen op fles in ons restaurant. Meeneemprijs : €29,00
- Kado-bon : het bedrag dat u aan uw geschenkbon wenst te besteden, kan u uiteraard zelf bepalen.

Praktisch ?

- Kerstavond - Kerstdag voor 20 december 2020
- Oudejaarsavond - Nieuwjaarsdag voor 27 december 2020
- WAARBORG ons materiaal € 25,00 CASH te betalen
- bestellen via mail dat kan : info@oudstadhuis.be
- MAAR vraag altijd een BEVESTIGING om misverstanden te vermijden of telefonisch 056/51 66 49

Restaurant Oud Stadhuis en z'n team wensen u een zalig en gelukkig 2021 toe!

Culinaire groet,
Katrien & Yves



Restaurant
Oud Stadhuis

Sint Denijsplaats 7, 8940 Geluwe
Tel. 056 51 66 49

www.oudstadhuis.be - info@oudstadhuis.be