

Beste Klanten ! Week 5 "Take Out"

Onze afhaallijst voor de Eindejaarsdagen al gezien ? (zie onze site)

Bestel tijdig en geniet van Oud Stadhuis bij u thuis. Yves en Katrien

We zijn en blijven enthousiast om u te verwennen tijdens deze coronaperiode met onze afhaalgerechten !

Wij zetten alvast een tandje bij !

"Pop-up Take Away" Oud Stadhuis bij u thuis !

In "PETIT COMITE" eens samenkomen, of een tête à tête, of gewoon met het gezin "quality time" !

We bieden u enkele pasklare gerechten en menu's aan die je bij ons kan komen afhalen, zodat u thuis kan genieten van onze kookkunsten.

Dus gewoon een beetje "Rest. Oud Stadhuis" bij u thuis !

"Onze **nieuwe wecklunch**" : van **maandag 16 november** tot en met **vrijdag 20 november** !

Week 5 : " Wat schaft de Pot uit Grootmoeders keuken ?" € 15,00

Bestel tijdig want op = op !

- Soep van bloemkool & broccoli
- Ragout van hoevekalkoen op Grootmoeders wijze " stoemp van wortel" !

Onze nieuwe suggestiemenu week 5 : vorige suggesties tot woensdag en **vanaf donderdag 19 november tot en met woensdag 25 november.**

"Smaken uit Geluwe" :

Oud Stadhuis bij u thuis week 5 : **Ons "Suggestie Menu"** € 40,00

- Aperohapjes "small bites" : 1 koud hapje - 1 warm hapje
- voorgerecht : krokant gebakken roodbaars – gekarameliseerd witloof – pijnboompitten - Sherry
- hoofdgerecht : Mechelse koekoek – opgevuld met groene kool en foie d'oie – "Truffelsausje" – taartje met groene herfstgroenten – Parijse champignons
- dessert : Tarte – Tatin – van appeltjes uit Geluwe – Calvados-aroma – vanille-ijs !

We vergeten natuurlijk ook de Kids niet deze week :

Kindermenu : "Tromgeroffel" € 18,00

- tomatensoep met balletjes
- Grootmoeders "Vol au vent" - polderpuree
- chocolademousse van "de Chef"

Thuis tafelen à la carte : **week 5** : vorige suggesties tot woensdag en vanaf donderdag 19 november tot en met woensdag 25 november !

Aperitiefhapjes :

- Crème van “Flandrienkaas” – gerookte eendenborst - augurk (koud) € 2,00
- Blokje huisgemaakte ganzelever – compote van rode ui – verse vijg (koud) € 2,00
- Polderaardappeltje gevuld met grijze garnaal – tuinkruiden (warm) € 2,50
- Gebakken coquilles – witloof - graanmosterd (warm) € 2,50

Voorgerechten :

- Terrine van ganzenlever “Home Made” – uienconfituur – vers vijg - briochetoast (koud) € 21,00
- Half kreeftje in de oven – krokante groentjes – bouillon van schaaldieren (warm) € 23,00

Hoofdgerechten :

- Navarin van Noordzeevis – krokante prei – sausje van Sint-Bernardus Tripple – garnaal – tuinkruiden – krieltjes met rozemarijn € 25,00
- Varkenshaasje in Parmaham “Cross&Blackwell” – enkele garnituren van bij ons – gnocchi met pesto € 18,00
- Bouillabaisse “Oud Stadhuis” verschillende soorten vis – toast – aiolie – wilde rijst € 26,00

Voor de liefhebbers van echt wild :

- Hertekalffilet “Grand Veneur” – verse vijg – veenbessen – knolselder – boschampignons € 25,00
- Fazant “Fine Champagne” – de borst gebraden – de billetjes gekonfijt – witloof – herfstgarnituur € 24,00
- Stoofpotje van hert in Hommelbier – gebraiseerd witloof – appel – veenbessen – knolselder – boschampignons € 20,00

Nagerechten :

- Tip “Onze fantasie van chocolade” – rode vruchten – coulis van framboos TOP € 9,00
- Crème brulée op Grootmoeders wijze – parfum van Tonkabonen € 8,00

Bij al onze gerechten zijn de passende garnituren inbegrepen en uitleg over het opwarmen van de gerechten.

Eveneens passende wijnen verkrijgbaar

Alle gerechten worden met verse producten in onze keuken gemaakt

Gelieve tijdig te bestellen want we zijn maar met ons 2 (Chef Yves en Chef Katrien). Dus zijn we beperkt. Dank voor uw begrip.

Graag tijdig bestelling **enkel** doorgeven via mail (je moet wel een antwoord van ons terugkrijgen) of per telefoon 056/516649

NIET VERGETEN :

“Na regen komt zonneschijn” ! Daar moeten we samen in blijven geloven !

“Take care of each other, stay healthy, keep it safe” !

Culinaire groeten Yves en Katrien

