



Laat je deze feesten culinair verwennen door de
afhaalgerechten van Smaakmaekers en Matt Cookery!

Eindejaarsmenu 2021

*Smaakmaekers
Lokerse Baan 50
9111 Belsele*

www.smaakmaekers.com



*Prijzen zijn per persoon tenzij anders vermeld
(V) zijn vegetarische gerechten*

Feestelijke hapjes

Assortiment huisbereide kroketjes (per 4 stuks)	5
Bloemkoolwings met dip (to share 2-3p) (v)	7
Camembert met veenbessen (to share 2-3p)	8
Pralines van paté (per 4 stuks)	6
Gegratineerde oesters (per 4 stuks)	12

Soep *Prijzen per liter*

Butternut met peperkoek (v)	6
Paddenstoelen met truffel (v)	6
Pastinaak met pesto (v)	6

Voorgerechten

Coquilles met bloedworst en pastinaak (warm)	14
Huisgerookte eend met witte chocolade (koud)	14
Tartaar van rode poon met garnalen (koud)	13
Tarte tatin pompoen en cantharellen (v)(warm)	13
Wildpaté met peperkoekcrème en vijgen (koud)	12

Hoofdgerechten

Everzwijnragout met knolselder en kroketten	21
Hertenfilet met peperkoek en zoete aardappel	24
Kabeljauw met tomaat en kruidenpuree	19
Parmigiana van wintergroen (v)	18
Zeebaars met schorseneren en pastinaakpuree	19

Mogelijkheid om aan te vullen met (exta) kroketjes, gratin of puree (2 pp)

Dessert

Duo van pastinaak en chocolade	6
Pavlova met rood fruit	6
Tartelette van vijgen	7

Koud buffet (27,5 euro pp)

Duo van zalm – guacamole – appel
Paté - veenbessen – rozijnen – walnoten
Vitello – tonato – radijs
Fricandon – krieken
Meloen - Parmaham – granaatappel
Tomaat – garnaal – witloof
Gevulde eitjes – spinazie
Carpaccio rode biet - sinaas - geitenkaas

Het koud buffet wordt vergezeld van salades, brood en sauzen

Afhaalmomenten

Smaakmaekers (Belsele)	MATT Cookery (Zaffelare)
24/12: 14.00-17.30	24/12: 16.00-17.30
25/12: 10.00-11.00	25/12: 10.30-11.00
31/12: 14.00-17.30	31/12: 16.00-17.30
01/01: 10.00-11.00	01/01: 10.30-11.00

Bestellen kan via
smaakmaekers@gmail.com
of breng een bestelformulier
binnen (zie website)

*Wij wensen jullie alvast
prettige feestdagen!*