

Traiteurmogelijkheden:

Indien u de eindejaarsfeesten in huiselijke sfeer viert, stellen wij enkele van onze traiteurgerechten voor. Deze gerechten zijn speciaal samengesteld om u de mogelijkheid te bieden, zelf ten volle van de feesttafel mee te genieten.

Traiteurmenu

Warme en koude aperitiefhapjes (3 koude en 2 warme)

Schelvishaasfilet / jus van bouillabaisse / mosseltjes / venkel / prei / selder

Soepje van pompoen / laaggegaard buikspek / crumble van chorizo

Damhartfilet / appel en bloedworst / stoemp van witte kool en pancetta / raap / wortel / trappistennat

Menu: € 48

Traiteurmogelijkheden: (V = voorgerecht - H = hoofdgerecht)

Soepje van pompoen / laaggegaard buikspek / crumble van chorizo V € 8

Klassieke huisgerookte zalm met zijn garnituur V € 15

Kreeftenbisque V € 15

Carpaccio van marccassinhaasje / veenbessen / truffelmayonaise / Parmezaanse kaas V € 15

Gebakken ganzenlever / gekaramelliseerde appel / compote van vijgen / sjalot en porto V € 19

Gegrilde tarbotmoot / spinazie / stoemp met wortel en prei / beurre nantaise V € 24 / H € 30

Zeeduivel / à l'ostendaise / krieltjes met salieboter V € 17 / H € 27

Kalfszwezerikjes gebakken / graanmosterdsaus / pommes soubise H € 29

Reebokfilet grand veneur / garnituur uit velden en bossen H € 34

Ook verkrijgbaar:

Aperitiefhapjes (3 koude en 2 warme) € 12

Onze huisgerookte zalm € 40/kg

Gelieve tijdig te bestellen:

Voor kerstavond en kerstdag: vóór 20 december

Voor oudejaarsavond en nieuwjaarsdag: vóór 27 december

Alle bestellingen bij voorkeur doorsturen per mail:

info@restaurantdeooievaar.be

RESTAURANT DE OOIEVAAR

Sunday, lunchday

Iedere zondag serveren wij een all-inmenu voor € 65.

Dit menu is voor het voltallige gezelschap en enkel op reservatie.

Inbegr.: aperitief crémant d'Alsace met hapjes, visvoorgerecht met bijgaande witte wijn, vleeshoofdgerecht met bijgaande rode wijn, dessert, water en koffie met versnaperingen

Groepsfeesten

Voor groepsfeesten en seminars vanaf 10 personen hebben wij bepaalde all-in standaardformules. Wij stellen u 3 menutypes voor:

zie www.restaurantdeooievaar.be

1. menu **Frivole**: € 56 all-in

2. menu **Sympa**: € 67 all-in

3. menu **Familiale**: € 83 all-in

Ook verkrijgbaar:

Iedere weekdagmiddag serveren wij een **lunchmenu**.

Dit bestaat uit een welkomstbordje, een voorgerecht, het hoofdgerecht en een dessert voor € 35. Met 2 glazen wijn € 47

We serveren ook een **korte lunch**.

Dit is hetzelfde als het lunchmenu maar zonder voorgerecht € 23.

Onvoors(t-p)elbaar menu

Vraag ons niet wat wij u serveren, want bij dit driegangenmenu geeft u het vertrouwen aan het huis om u te verrassen met een

visvoor-, vleeshoofd- en nagerecht. € 38

Wij houden rekening met ingrediënten die u niet lust en adviseren tevens de wijnkeuze indien gewenst € 18.

*Wij serveren dit menu enkel voor het voltallige gezelschap.
Verkrijgbaar iedere dag behalve op georganiseerde evenementen.*

Cadeaubon

Hét ideale geschenk waarmee men iedereen plezier kan doen!

De cadeaubon met waarde naar keuze, kan afgehaald (graag seintje vooraf) of opgestuurd worden na overschrijving op het IBAN-rekeningnr. BE14 0689 0434 6383.



Noordstraat 91 - 8800 Roeselare
T. 051 20 54 86 - F. 051 24 46 76
info@restaurantdeooievaar.be
www.restaurantdeooievaar.be

Menu Parelmoer

Herfstsallade / mousse van fazant / rillettes van eend /
chutney van vijgen / krokante shiitake / notenbrood
of

St.-jakobsvrucht / aardpeer / beukenzwam /
schorseneer / bouillon van gevogelte

- Tweede voorgerecht: verrassingstussengerecht -

Damhartfilet / bloedworst met appel /
knolselderpuree met pancetta / gekaramelliseerde raapjes
of

Linghaas / nantuasaus / prei en selder /
dragonaardappelen / zalf van butternut

Kaasbordje (suppl. € 12)

Het kaasbordje staat los van het menu en is vrijblijvend

Sinaasappelbavarois / chocolade / meringue / gezouten karamelijs

Dit menu kan naar wens korter of uitgebreider worden samengesteld:

- Het solomenu -

Menu met één voorgerecht naar keuze, één hoofdgerecht naar keuze
en het dessert: € 48. Met passende wijnen: € 68

- Het duomenu -

Menu met twee voorgerechten, waarvan één voorgerecht naar keuze en een
verrassingstussengerecht, één hoofdgerecht naar keuze en het dessert:
€ 63. Met passende wijnen: € 88

- Het triomenu -

Menu met de drie voorgerechten, één hoofdgerecht naar keuze en
het dessert: € 76. Met passende wijnen: € 106

In deze formules zijn het aperitief en de koffie niet inbegrepen.

Wij serveren dit menu per tafel.



Verjaardagsmenu



In het najaar van 2016 vieren wij
de 31^e verjaardag van ons restaurant.

Op drie vrijdagavonden (2, 9 en 16 dec.) serveren we een
vijfgangenverrassingsmenu voor € 65 all-in

Inbegrepen: aperitief met verfijnde hapjes,
een voor- en hoofdgerecht met bijgaande wijnen,
water, dessert en koffie

Wij verwelkomen u vanaf 19 u.

Voor deze avond opteren wij uitsluitend voor deze formule en op reservatie.

◆◆◆ Kerstavond ◆◆◆

24 december 2016

Sprankelend aperitief / krab en tonijn /
Chinese kool / wakame / wasabimayo

...

Grietfilet / zoetzure enoki /
crème van butternut / Maltese saus

...

St.-jakobsvrucht / venkel / parmezaankokje /
appelgel / kurkumaschuim

...

Wildconsommé / célestine / koriander / kastanjes

...

Opgepulde kalkoenfilet / truffel en boszwammen /
pommes dauphine / witlof en spruitjes /
sauce Veronique

...

Praliné / frambozencoulis / advocaat / witte chocomousse

...

Koffie of thee met zoetigheden als sterren

Menu, wijnen, water: € 100 all-in

Wij verwelkomen u graag om 19.30u.

◆◆◆ Kerstdag ◆◆◆

25 december 2016

Sprankelend aperitief / krab en tonijn /
Chinese kool / wakame / wasabimayo

...

Grietfilet / zoetzure enoki / crème van butternut / Maltese saus

...

St.-jakobsvrucht / venkel / parmezaankokje / appelgel / kurkumaschuim

...

Opgepulde kalkoen filet / truffel en boszwammen / pommes dauphine /
witlof en spruitjes / sauce Veronique

...

Praliné / frambozencoulis / advocaat / witte chocomousse

...

Koffie of thee met zoetigheden als sterren

Menu, wijnen, water: € 90 all-in

Wij verwelkomen u graag om 12.15 u.



◆◆◆ Oudejaarsavond ◆◆◆

31 december 2016

ontvangst in stijl om afscheid van het voorbije jaar te nemen...

Maison Marcel Hugg met aperitiefgerecht: gerookte eendenborst eventail /
mousse van ganzenlever / groene peper / truffelmayo / kappertjes

Zeebaars / burrata / fijne kruiden / zoete paprika / beurre nantaise

Gegrilde lotte / aigre-doux / gewokte prei / gefruite venkel

Jus van bouillabaisse / room Henri Barduin / kreeftengarnituur

Wilde eend / wildsaus met trappist / raapjes en kool /
appeltje en veenbes / gratin met Brugse blomme

Gekaramelliseerde clementines / meringue /
espuma van advocaat / sorbet van chocoladechilipeper

Koffie of thee met versnaperingen ... aftellend van '16 naar '17

Om 24 uur heffen we het champagneglas op 2017

Muzikale piano-omlijsting door Joost Vanbrussel

De volledige avond: € 150 p.p. all-in. Achteraf zijn de klassieke dranken inbegrepen.

Wij verwelkomen u graag op oudejaarsavond om 19.30 u.

◆◆◆ Nieuwjaardag ◆◆◆

1 januari 2017

Maison Marcel Hugg met aperitiefgerecht: gerookte eendenborst eventail /
mousse van ganzenlever / groene peper / truffelmayo / kappertjes

Zeebaars / burrata / fijne kruiden / zoete paprika / beurre nantaise

Gegrilde lotte / aigre-doux / gewokte prei / gefruite venkel

Wilde eend / wildsaus met trappist / raapjes en kool / appeltje en veenbes /
gratin met Brugse blomme

Gekaramelliseerde clementines / meringue /
espuma van advocaat / sorbet van chocoladechilipeper

Koffie of thee met versnaperingen

Menu, aperitief, wijnen, water: € 95 all-in. Wij verwelkomen u graag vanaf 12.15 u.