

KOK-KOEN

AFHAALGERECHTEN KERSTMIS EN NIEUWJAAR 2017



KOK-KOEN

HELSTRAAT 3

3211 BINKOM

FEESTMENU:

Toast champignons

Gegrild brood – bospaddenstoel – venkel – zeetong – kreeft - mayonaise van herfsttruffel

Consommé van schaaldieren*

Coquille – langoustines – bloemkool – romanesco - buikspek - eekhoorntjesbrood

Gevulde tarbot

Oester - moes van groene kool – wintergroenten - lichte jus met curry

Fazant fine champagne

Witloof – andijvie – schorseneer - gerookt spek - kroketjes van de bout

Snoepreep

Chocolade – nougatine – macaron – mousse passievrucht - mangoijs

Menu 4-gangen: €63

Menu 5-gangen (+): €73*

HAPJES:

KOUD (Alle koude hapjes kant en klaar in een glas)

<i>Sushi van bloemkool en tonijn met krokant witloof en wasabivinaigrette</i>	€2,40
<i>Rolletjes van rundscarpaccio en ganzenlever met kingkrab en broccolipesto</i>	€3,50
<i>Tapenade van aubergine, ansjovis, linzen en zongedroogde tomaat met foccacia toastjes</i>	€ 8,50
<i>(Potje van 300g voor +/- 10 personen met 40 foccacia toastjes)</i>	

WARM

<i>Bitterbal van verse- en gerookte paling in 't groen met kruidenmayonaise (frituur)</i>	€3,00
<i>Kroketjes van osso buco (frituur)</i>	€2,00
<i>Gegratineerde creuseoester met champagne, schorseneer en witloof (oven-grill)</i>	€2,60

VOORGERECHTEN:

KOUD

<i>Rijkelijke salade van kreeft en ganzenlever, granny smithappel en groene asperges</i>	€30,00
<i>Cocktail van handgepelde grijze garnaal</i>	€16,00
<i>Rolletjes van rundscarpaccio en ganzenlever met kingkrab en broccolipesto</i>	€21,00

WARM

<i>Consommé van schaaldieren, taartje van coquilles en langoustines op een bodem van bloemkool en romanesco, buikspek en bospaddenstoel</i>	€20,00
<i>Toast champignons: gegrild brood, bospaddenstoel met kreeft en zeetong</i>	€26,00
<i>Tarbot gevuld met oester en moes van groene kool in een ragout van wintergroenten</i>	€23,00
<i>Peterselie-pastinaaksoep met gerookte zalmsnippers en broodkorstjes (per liter)</i>	€10,00
<i>Kreeftensoep met witloof, kreeft en bospaddenstoel (per liter)</i>	€12,00

HOOFDGERECHTEN:

VIS

Kabeljauw gegratineerd met Lubbeekse mosterd, aardappelpuree, preislierten met bospaddenstoel en vleesjus met balsamico €22,00

Tarbot gevuld met oester en moes van groene kool in een ragout van wintergroenten €27,00

Warme kreeft (kreeft 500g/pp) met bospaddenstoel, groene asperge en lintpasta €33,00

VLEES

Filet van hert met rolletjes van rode kool en spek, bloedworst met kweepeer en knolselderpuree €28,00

Fazant "fine champagne" met witloof in verschillende bereidingen, kroketjes van de bout met schorseneer en spek €23,00

GROTE FEEST :

Wij selecteerden een aantal gerechten die u makkelijk kan opwarmen in oven en microgolfoven. In combinatie met één of twee chafing dishes kan u zelf een warm buffet samenstellen waaraan iedereen zichzelf kan bedienen. Hieronder een aantal gerechten die hiervoor zouden kunnen dienst doen. U kan dit combineren met een koud voorgerecht en/of soep uit ons aanbod.

Vis:

Warme kreeft (halve Canadese kreeft 300g/pp) met bospaddenstoel, groene asperge en lintpasta met olijfolie en parmezaan (€5,00 pp supplement)

Kreeft, zeewolf en grijze garnaal in een ragout van fijne groenten en tomaat met preistoemp

Kabeljauw gegratineerd met Lubbeekse mosterd, aardappelpuree, preislierten met bospaddenstoel en vleesjus met balsamico

Vlees:

Fazant "fine champagne" met witloof in verschillende bereidingen en stoemp van aardappel en schorseneer met gekonfijte bout

Stoofpot van lamscurry met courgette, champignons en tomaat met gebakken rijst

Vol-au-vent van Mechelse koekoek

Speenvarkenribstuk met wintergroenten, gesmolten aardappel en vleesjus met truffel

Voor een buffet van 3 gerechten en vanaf 12 personen. Prijs per persoon € 25,00

Huur chafing dish + brandpasta per stuk € 12,00

Bijkomend vragen wij ook een waarborg afhankelijk van de hoeveelheid uitgeleend materiaal

NAGERECHTEN:

<i>Kroketjes van Vlaamse rijstpap, mousse van abrikoos, siroop van bruine suiker en saffraanijs</i>	€7,00
<i>Crème brûlée met vanille en saffraan</i>	€7,00
<i>Snoepreep: chocolade-nougatinereep met mousse, macaron en mango-ijs</i>	€8,50

PRAKTISCH:

Bestellingen kunnen uitsluitend via mail kerst@kok-koen.be gedaan worden.

Bestellingen zijn slechts geldig na betaling van 30% voorschot op rekeningnummer GKCCBEBB/ BE78 0688 9868 1886 Belfiusbank op naam van Kok-koen / Koen Lienard / Helstraat 3 / 3211 Lubbeek-Binkom. Resterend bedrag contant te betalen bij afhaling.

Bestellingen voor 24 en 25 december uiterlijk op 19 december.

Bestellingen voor 31 december en 1 januari uiterlijk op 27 december.

Afhaling op 24 december en 31 december tussen 16u00 en 17u00.

Afhaling op 25 december en 1 januari tussen 11u00 en 12u30.

Afhaaladres:

Kok-koen, Helstraat 3, 3211 Binkom.

Onze gerechten zijn eenvoudig op te warmen. Er wordt bij elke bestelling een volledige handleiding meegeleverd. In het menu worden 2 broodjes per persoon voorzien. Indien u allergisch of overgevoelig bent aan een bepaalde voedingsstof mag u ons steeds contacteren. Wij doen graag de nodige aanpassingen.

Hoewel wij er naar streven het opwarmen van onze gerechten zo eenvoudig mogelijk te maken vraagt het toch een minimum aan tijd en inspanning. Het is dan ook (voor uzelf) aangeraden om voor het hele gezelschap zoveel mogelijk dezelfde gerechten te kiezen.