

CuisiMko

Gastronomie aan huis
stelt voor

Menu's voor oud- en nieuwjaar 2010 - 2011

Gezellig thuis feesten zonder de hele dag in je keuken te staan.

Onderstaande menu's en gerechten worden vers bereid en kunnen worden afgehaald.
Alle gerechten worden meegegeven op degelijk porselein of inox schalen. (behalve de soepen).
Een beschrijving hoe je de gerechten best kan opwarmen wordt meegegeven.

Menu 1 € 39,95 p.p.

Hapjes * Gevogelterolletje / wintertruffel
* Handgepelde Grijs Noordzeegarnalen / krokante pastinaak / wasabi
* Wildpastei / kweeper / zachte vanille

Voorgerecht Terrine van snoek / carpaccio van sint-jakobsnoten / waterkers

Soep Soepje van pompoen / balsamicoazijn / winterpostelein

Hoofdgerecht Everzwijnfilet / shi-také / Chinese kool / gegratineerde aardappel

Nagerecht Spongecake van bittere chocolade en rozemarijn /
Crème van kruidenkoek / Panna cotta met mandarijn

Menu 2 € 49,25 p.p.

Menu 1 + extra tussengerecht:

Krokant beursje met fijne groenten / kabeljauw / saffraan

Bij keuze van een menu krijgt u per persoon $\frac{1}{2}$ fles wijn (wit of rood)*, brood en boter gratis.

Enkele losse gerechten om zelf een menu samen te stellen.

Hapjes

- Assortiment van drie hapjes (zie menu) € 3,95

Koude voorgerechten

- Gerookte zalm met toast en klassiek garnituur € 8,75
- Terrine van snoek / carpaccio van sint-jakobsmossel / waterkers € 12,25
- Traag gegaarde Noorse kreeft / mango / rode biet € 13,95
- Winterse salade / gerookte eend / witte balsamico / rode bosvruchten € 9,35

Warme voorgerechten

- Huisgemaakte kaaskroketjes (2 st) met garnituur € 4,75
- Krokant beursje met fijne groenten / kabeljauw / saffraan € 14,00
- Zeetongrolletjes / krokante paddenstoelen / crème van tomaat € 11,75

Soepen ($\frac{1}{2}$ liter p.p)

- Tomatenroomsoep met balletjes van gevogelte € 2,00
- Licht erwtensoepje / grijze garnalen / toets van verse munt € 3,55
- Heldere consommé van bosduif / droge sherry / fijne groenten € 3,75
- Soepje van pompoen / balsamicoazijn / winterpostelein € 3,15

Hoofdgerechten

- Parelhoenfilet / paddenstoelen in de room / seizoensgroentjes / aardappelkroketjes € 13,75
- Hertefilet / sherry / truffel / wintergroenten / puree van knolselder / amandekroketjes € 21,95
- Everzwijnfilet / shi-také / Chinese kool / gegratineerde aardappel € 18,75
- Gebakken zalm / Italiaanse ham / blanke boter / seizoensgroentjes / hertoginnaardappelen € 14,75

Nagerechten

- Mousse van melkchocolade / krokante chocoladekaramel € 3,50
- Frisse afsluiter met mascarpone / frambozen / citroen € 4,75
- Spongecake van bittere chocolade en rozemarijn / Crème van kruidenkoek / Panna cotta met mandarijn € 5,95
- Selectie van Belgische en Franse kazen € 10,75

*Wit:	Ayama	Chenin blanc/sauvignon	Western Cape 2009	€ 9,75/fles
*Rood:	Ayama	Pinotage/shiraz	Western Cape 2009	€ 9,75/fles
Aperitief:	Cava Ludens	Extra Brut		€ 13,35/fles

Deze wijnen zijn ook apart of extra verkrijgbaar mits bestelling vooraf.

Alle prijzen zijn per persoon, BTW inclusief.

Contante betaling bij afhaling.

Geen mogelijkheid tot betaling met krediet- of bankkaarten.

Bestellingen graag via email naar info@cuisiniko.be

Met volgende gegevens:

Naam:

Adres:

Telefoon:

Email:

Datum en specifiek uur van afhaling: 31/12/2010 (tussen 14:00u en 18:00u)
01/01/2011 (tussen 10:00u en 12:00u)

Duidelijk omschreven bestelling:

Aantal personen:

Het aantal aanvaarde bestellingen is beperkt.

Uw bestelling is pas geldig na een bevestiging van ons.

Bestellen kan tot maandag 27/12 14:00u

Datum van afhaling:

31/12/2010 tussen 14:00u en 18:00u

01/01/2011 tussen 10:00u en 12:00u

CuisiMko is gesloten van 20/12/2010 t.e.m. 26/12/2010.

Alvast bedankt voor het vertrouwen.

Prettige feesten en een gezond en culinair 2011!

CuisiMko

Uw Chef aan huis.

CuisiMko gastronomie aan huis

Bokkenhof 3, 9100 Sint-Niklaas 0479/25.97.83 info@cuisiniko.be www.cuisiniko.be ond. Nr. BE 0882.596.862