

# CuisiMko

Gastronomie aan huis  
stelt voor

## Menu's voor Kerstmis en nieuwjaar 2009

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

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

### Menu 1 € 38,70 p.p.

Hapjes \* Mousse van gerookte paling met wasabi  
\* Praline van ganzenlever met Portogelei  
\* Envelopje met kalfszwezerik en shi-take

Voorgerecht Caneloni van gerookte zalm, gevuld met kingkrab en grietbot  
haringeitjes en coulis van basilicum

Soep Licht erwtensoepje, grijze garnalen en een toets van verse munt

Hoofdgerecht Hertenmedaillon met een sausje van sherry en truffel  
wintergroenten, puree van knolselder en amandelkroketjes

Nagerecht Piramide van bittere chocolade, rozenbottelthee en gekonfijte sinaasappel

### Menu 2 € 49,45 p.p.

Menu 1 + extra tussengerecht:  
Rolletje van Noordzeetong gevuld met rivierkreeftjes  
krokante venkel en Pernod

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.

### Koude voorgerechten

- Caneloni van gerookte zalm, gevuld met kingkrab en grietbot haringeitjes en coulis van basilicum € 12,15
- Samenspel van ganzenlever, Italiaanse gedroogde ham en huisgerookte kwartel met notendressing en kruidenslaatje € 13,95

### Warme voorgerechten

- Krokant beursje met fijne groenten, kingkrab en saffraan € 14,00
- Rolletje van Noordzeetong gevuld met rivierkreeftjes, krokante venkel en Pernod € 11,75

### Soepen

- Licht erwtensoepje, grijze garnalen en een toets van verse munt € 2,25
- Heldere consommé van bosduif met droge sherry en fijne groenten € 2,50

### Hoofdgerechten

- Hertenmedaillon met een sausje van sherry en truffel wintergroenten, puree van knolselder en amandekroketjes € 18,35
- Met gedroogde ham omwikkelde gebakken zalm in blanke boter, seizoensgroentjes en hertoginnenaardappelen € 13,50

### Nagerechten

- Frisse afsluiter met mascarpone, frambozen en citroen € 4,55
- Piramide van bittere chocolade, rozenbottelthee en gekonfijte sinaasappel € 5,95

\*Deze wijnen zijn ook apart verkrijgbaar mits bestelling op voorhand.

Wit:	Les Jamelles	Sauvignon Blanc	2007	Pays d' Oc	€ 9,15/fles
Rood:	Les Jamelles	Syrah	2007	Pays d' Oc	€ 9,15/fles
Aperitief:	Cava Ludens	Extra Brut			€ 11,35/fles

Alle prijzen zijn per persoon, BTW inclusief.  
Contante betaling bij afhaling.  
Geen mogelijkheid tot betaling met krediet- of bankkaarten.  
Er wordt een waarborg gevraagd voor meegegeven materiaal. (€ 5,00 p.p.)

Bestellingen graag via email naar [info@cuisiniko.be](mailto:info@cuisiniko.be)

Met volgende gegevens:

Naam:

Adres:

Telefoon:

Email:

Datum en uur van afhaling\*\*:

Duidelijk omschreven bestelling:

Aantal personen:

**Het aantal aanvaarde bestellingen is beperkt.**

**Uw bestelling is pas geldig na een bevestiging van ons.**

Uiterste besteldata

Bestellingen voor 24 en 25/12 ten laatste op zaterdag 19/12 14:00u

Bestellingen voor 31/12 en 01/01 ten laatste op zaterdag 26/12 14:00u

**\*\*Datum van afhaling:**

24/12 & 31/12            tussen 14:00u en 18:00u

25/12 & 01/01            tussen 10:00u en 12:00u

Alvast bedankt voor het vertrouwen.

Prettige feesten en een gezond en culinair 2010!

**CuisiMko**

Uw Chef aan huis.