



Caprice

AFHAALGERECHTEN
EINDEJAARSFEESTEN



APERITIEVEN

APERITIEF MAISON – € 20 / 0,5L – € 40 / L



HAPJES

OESTERS - Irish Mor nr. 3 (met ijs en citroen) – € 4,5/ STUK

SCAMPI - curry – € 12 / 6 STUKS – € 24 / 12 STUKS

BRUSCHETTA* - tomatensalsa (6 stuks) – € 9

GEMARINEERDE KIP - teriyakisaus – € 10

BREYDELSPEK* - mosterdip (2 sneden) – € 10

RIBBETJES - BBQ-saus 'Jack Daniel's' – € 14

SERRANOHAM* – € 16

STOOFVLEESBOLLETJES - (10 stuks) – € 20

GARNAALBOLLETJES* - (10 stuks) – € 20

KAASBOLLETJES - (10 stuks) – € 14

NOBASHI-GARNAAL* - basilicumdip (6 stuks) – € 16

KREEFTENBISQUE - kreeftenvlees – € 24 / L

POMPOENSOEP* – € 9 / L

GELAKT BUIKSPEK - venkel - pickles – € 16



APEROBBOX (PER 2P)

MIX - alle hapjes met een * – € 27 PP



VOORGERECHTEN

GARNAALKROKETTEN – € 4 / STUK

KAASKROKETTEN – € 2,5 / STUK

CARPACCIO - rucola - parmezaan - basilicum – **€ 17**

CARPACCIO - ganzenleverkrullen – **€ 20**

CARPACCIO - Wagyrund – **€ 22**

HALVE KREEFT (350 gr.) - kruidenboter – **DAGPRIJS**

HALVE KREEFT (350 gr.) - roomsaus - fijne groenten – **DAGPRIJS**

GEROOKTE ZALM - met z'n garnituur – **€ 17**

KREEFTENBISQUE - kreeftenvlees – **€ 24 / L**

HOOFDGERECHTEN

MAX. 3 VERSCHILLENDE HOOFDGERECHTEN PER BESTELLING BETEKEN VLOT OPWARMEN THUIS

HERTENKALFFILET

crème van knolselder - appel met veenbessen - beukenzwammen - witlof - kroketten (min. 2p) – **€ 28 PP**

HERTENRAGOUT - warme groenten - kroketten (min. 2p) – **€ 26 PP**

FAZANTFILET

crème van knolselder - appel met veenbessen - beukenzwammen - witlof - kroketten (min. 2p) – **€ 27 PP**

LAMSKROONTJE - warme groentjes - krielaardappelen - vleesjus (min. 2p) – **€ 29 PP**

CHATEAUBRIAND - warme groenten - champignonsaus - gratin dauphinois (min. 2p) – **€ 34 PP**

HAASJE VAN IBERICO VARKEN - warme groenten - champignonsaus - gratin dauphinois – **€ 26**

ZEEBAARS IN PAPILLOT - met bieslookpuree - sjalot – **€ 30**

WARME VISSCHOTEL

zeebaars - kabeljauw - garnalen - witlof - bieslookpuree - roomsaus met fijne groenten (min. 2p) – **€ 30 PP**

KLASSIEKERS

AU BAIN-MARIE OP TE WARMEN - ALLES LOS TE VERKRIJGEN PP

VOL-AU-VENT – € 12

GEHAKTBALLETJES – € 10

GEGAARDE KIPFILET – € 4,5

GEGAARDE HALVE KIP – € 11



SUPPLEMENTEN

FRIETJES – € 3 PP

KROKETTEN - 6 stuks – € 3 PP

BIESLOOKPUREE – € 3 PP

GRATIN DAUPHINOIS – € 3 PP



DESSERTS

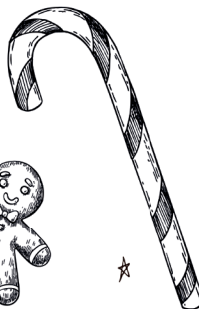
CRÈME BRÛLÉE – € 8

CHOCOMOUSSE – € 8

MOELLEUX – € 8

RIJSTPAP – € 8

PANNA COTTA MET PASSIEVRUCHT - witte chocolade – € 8



FEESTMENU - € 51



CARPACCIO MET GANZENLEVERKRULLEN

*



FAZANTFILET

crème van knolselder – appel met veenbessen – beukenzwammen – witlof – kroketten

*

CRÈME BRÛLÉE

DELUXE MENU - € 76

HALVE KREEFT – KRUIDENBOTER

*

HERTENKALFFILET

crème van knolselder – appel met veenbessen – beukenzwammen – witlof – kroketten

*

MOELLEUX

MENU IS VANAF 2 PERSONEN.

PER MENU ONTVANG JE 1 FLES WIJN.



WIJ WENSEN AL ONZE KLANTEN

EEN PRETTIG & CULINAIR EINDEJAAR!

BESTELLEN - ALLEEN TELEFONISCH

KERST: T.E.M. WO. 20 DEC

OUDEJAAR: T.E.M. WO. 27 DEC

AFHALEN

24 DEC: VAN 12U TOT 15U

31 DEC: VAN 12U TOT 15U

BUTSWERVESTRAAT 9 | 9990 MALDEGEM | T 050 71 21 16

WWW.CAPRICEMALDEGEM.BE