

AFHAAL TRAITEURLIJST FEESTDAGEN 2019

info@laurestes.be - Tel 058/23.60.62

HAPJES /stuk 2,5 €

- Dim sum – tonijn – anchoïde.
- Tartaar rood rund – giogia biet – cracker.
- Carpaccio jakobsnootjes – texturen komkommer.
- Marbré lardo colonnata – manchego – meloen.
- Tempura zeebarbeel – groentemikado.
- Oester fine champagne.
- Pannacotta ganzenlever – rode biet – meringue.

KOUDE VOORGERECHTEN

Opera ganzenlever – vijg – notencrumble – brioche. 12 €

Carpaccio langoustines – blini - ficoïde – citroenroom. 12 €

SOEPEN

Soepje van schaaldieren – saffraanroom. 5 €

Waterkersoep – rivierpaling – shiitake. 5 €

WARME VOORGERECHTEN

Griet – risotto – groene asperges – honingtomaat - zeekraal – citroentijm. 12 €

Halve kreeft – fregola – aromaten – nantua saus. 18 €

HOOFDGERECHTEN

Gevulde kalkoen – wintergroenten – appel veenbessen – 12 €

amandelkroketten – duxelle saus.

Hertenkalffilet – ravioli groene kool – cannelloni boschampignons – 16 €

aardappelgnocchi- veenbessen.

NAGERECHTEN

Pallet chocolade – uitheems fruit – roomijs zoethout – amandelkrul. 6 €

Bretoens zanddeeg – kalamanski – citrusvruchten – sorbet Margarita. 6 €

GRAAG min. 5 DAGEN VOORAF UW BESTELLING TELEFONISCH DOORGEVEN