



# Gerstenhof's Feestfolder

2021 - 2022

## Hapjes

Tapa's planken per 2 pers	7€
Tapa's planken per 4 pers	14€

## Soepen

Tomatensoep met balletjes	3€/L
Kreeftensoep	4€/L

## Warme voorgerechten

Kaaskroketten	8€
Garnaalkroketten	10€
Scampi Look (5st)	10€
Bladerdeeg van vis	10€

## Koude voorgerechten

Tartaar van Zalm	10€
Tartaar van Coquilles	10€
Rundscarpaccio op klassieke wijze	10€

\*Al onze voorgerechten zijn feestelijk  
gegarneerd met passende garnituren en  
dressing

\*Assortiment luxe broodjes (onbelegd)

4st/pers 2€/p

## Hoofdgerechten vlees

Argentijnse Rib-Eye	30€
Ossenhaas	18€
Kalkoenrollade	18€
Lamskotteletjes	22€

\*Alle HG zijn voorzien van groentjes en  
aardappelbereiding en sauzen

## Hoofdgerechten Vis

Heek	25€
Papillot van vis	18€
Vispannetje	20€
Wok van Scampi	18€

\*Al onze HG zijn voorzien van groentjes, aardappelbereiding of pasta en sauzen

## Kindergerechten

Balletjes in tomatensaus	8€
Spaghetti Bolognaise	8€
Kindersteak	8€
Varkenshaasje	8€

\*Alle Kindergerechten zijn voorzien van groentjes en aardappelbereiding en sauzen

Take away menu 45€

## Duo van Hapjes

\*\*\*\*

Bladerdeeg van vis met botersaus

\*\*\*\*

Herreford met seizoensgroenten,  
aardappelen en brandysaus

of

Heek met seizoensgroenten, puree  
van spek en garnalensaus

\*\*\*\*

Verrassingsdessert

\*Fles wijn, rood of wit of fles cava  
naar keuze bij aankoop menu.

Kinder Take away menu 15€

Tomatensoep met balletjes

\*\*\*\*

Varkenshaasje met natuursaus,  
gebakken aardappelen en warme  
groenten

of

Kindergerecht van de kaart

\*\*\*\*

Chocomousse

\*Voor elk kind een geschenkje bij  
aankoop van de kindermenu.

## Buffeten

Koud vis en vleesbuffet 25€/p

*Zalm, tomaat-garnaal, perzik tonijn, gerookte forel, gerookte zalm, rivierkreeft, gevuld eitje, Italiaanse ham met meloen, Boerenpastei, gegrilde kip, varkensgebraad en fruit*

Toeslag 1/2 gegarneerde babykreeft  
15,00/p

Vleesbuffet 18€/p

*Gegrilde kip, boerenpastei, italiaanse ham met meloen, carpaccio van rund, varkensgebraad, kalkoenrollade, gevuld eitje, fruit*

\*Buffeten zijn voorzien van groenten, sauzen, aardappelsalade, pasta enz

## Buffeten vervolg

Warm & koud buffet	55€/p
<i>Zalm, tomaat-garnaal, perzik tonijn, gerookte forel, gerookte zalm, rivierkreeft, gevuld eitje, Italiaanse ham met meloen, Boerenpastei, gegrilde kip, varkensgebraad en fruit</i>	
<i>warme gerechten: papilot van vis, lamskotteletjes, ossenhaas, kalkoenrollade, warme en koude groentjes, sauzen, aardappelbereidingen enz</i>	
<i>*incl fles wijn, wit of rood naar keuze per 2 pers.</i>	

## Desserts

Kerst of nieuwjaarsgebak	8€
Creme Brûlée	8€
Assortiment dessert	8€



## Hoe te Bestellen?

24 & 25/12 bestellen voor 18/12

31/12 bestellen voor 24/12

1/1/2022 = gesloten

2/1/2022 open vanaf 12u

Graag bestellen via e-mail

[info@gerstenhof.be](mailto:info@gerstenhof.be) of telefonisch

0494903591

## Wanneer af te halen?

24 en 31/12 voor 18u

25/12 voor 12u

\*Hebt u besteld en zit noodgedwongen in quarantaine, verwittig ons op voorhand en wij leveren uw bestelling!

# Gerstenhof presenteert Kerstmenu 24 & 25/12

55€ per persoon (enkel op reservatie)  
24ste start 18u - 25ste start 12u.

Ontvangst met een glaasje bubbels en bijhorende amuses

\*\*\*\*

Tartaar van zalm met mousseline

\*\*\*\*

Traktatie van de chef

\*\*\*\*

Warm buffet van Vlees en Vis met seizoensgroenten en warme aardappel bereidingen.

\*\*\*\*

Kerstdessert

\*\*\*\*

Koffie of thee met versnaperingen

Menu in all-in formule 80€ per persoon tot aan de koffie (uitgezonderd sterke dranken en zware bieren, all-in kan enkel per tafel genomen worden uitgezonderd de kinderen)

Kinderen kunnen steeds a la carte eten.

Hebt u een allergie laat het ons weten, wij passen het aan!

Reserveren 0494903591 reservatie pas bevestigd na betalen voorschot!

# Gerstenhof presenteert Oudejaarsavond 31/12

55€ per persoon (enkel op reservatie), wij starten om 18u.

Ontvangst met een glaasje bubbels en bijhorende amuses

\*\*\*\*

Tartaar van Coquilles met bijhorende garnituren

\*\*\*\*

Traktatie van de chef

\*\*\*\*

Warm buffet van Vlees en Vis met seizoensgroenten en warme aardappel bereidingen.

\*\*\*\*

Nieuwjaarsdessert

\*\*\*\*

Om Middernacht klinken wij op het nieuwe jaar met een glas bubbels

\*\*\*\*

Koffie of thee met versnaperingen

Menu in all-in formule 80€ per persoon tot aan de koffie (uitgezonderd sterke dranken en zware bieren, all-in kan enkel per tafel aangenomen worden (bezondere menuren)  
Kinderen kunnen met een kaart betalen.  
Hebt u een allergie of is u niet van het vlees, wij hebben het