

De Verleiding

restaurant

TAKE AWAY KERST 24 DECEMBER 2024

Ninoofsesteenweg 181, 1755 Leerbeek
www.de-verleiding.be | 02 532 26 24



Kerstmenu

Koud voorgerecht

Fantasie van ganzenlever*, crunch van walnoot, kumquat, sinaas en brioche

* De ganzenlever kan vervangen worden door gerookte paling

€ 26,00

—

Soep

Cappuccino van Brussels lof, bladpeterselie, "Alto Adige" speck, croutons

€ 14,00

—

Warm voorgerecht

Koningskabeljauw bedekt met Parmezaan korstje, zoete aardappel, broccolini, girolles, schorseneer, graanmosterdsaus

€ 24,00

—

Hoofdgerecht

Stoofpotje van fazant, bospaddenstoel, grondwitloof, spruitjes, aardappelgratin met boerenkool, truffelsaus

€ 38,00

OF

Hertenkalffilet met bijhorende garnituren

€ 38,00

OF

Visgerecht van de chef

€ 34,00

—

Dessert

Witte chocolade, mascarpone, caramel, speculaas

€ 13,00

Prijs voor het volledige menu

met bijhorende opwarmlijst en verpakkingen:

€ 90,00 per persoon

*

Prijs voor het menu met

warm voorgerecht / hoofdgerecht / dessert

€ 68,00 per persoon

NUTTIGE INFO

- * De gerechten zijn ook apart verkrijgbaar, aan de vermelde prijs per persoon
- * **BESTELLEN:** U kan bestellen uiterlijk tot vrijdag 20 december, 18:00 uur. Bestellen kan enkel via e-mail op info@de-verleiding.be.
- Opgelet! Indien we het maximum aantal bestellingen vòòr 20 december hebben bereikt, sluiten we de bestelperiode helaas vroeger af.*
- * **AFHALEN:** Bestellingen kunnen worden afgehaald op 24 december tussen 15:00 en 17:00.
- * Het restaurant is **GESLOTEN** van 26 december t.e.m. 5 januari 2025.

*Het verleidingsteam wenst u smakelijk eten,
gezellige, warme en gezonde feestdagen!*

Christophe & Marika

*Nog geen kerstcadeau gevonden? Koop een waardevolle
cadeaubon bij ons aan, verpakt in een mooie kerstbox.*

GASTRONOMIE BIJ U THUIS

Onze klassiekers

Halve kreeft Belle Vue met slagarnituur, ei, mayonaise en cocktailsaus € 30,00

Huisgemaakte terrine van ganzenlever, brioche, chutney, seranoham € 26,00

Dorade Royal, zuiders bladerdeeggebakje met een waaier van tomaat, aubergine, courgette, pesto, basilicum, tomatenboter

Voorgerecht € 22,00

Hoofdgerecht € 30,00

Gegratineerde vispan van zeetong, kabeljauw, zalm en grijze garnalen

Voorgerecht € 20,00

Hoofdgerecht (met duchessee puree) € 28,00

Gegratineerde en getomateerde scampipan

Voorgerecht € 18,00

Hoofdgerecht (met duchessee puree) € 24,00

Hazenrug "fine champagne", wildgarnituren en aardappelgerecht € 38,00

Fazant "fine champagne", wildgarnituren en aardappelgerecht € 36,00

Vers gedraaid roomijs Bourbon vanille, praliné of chocolade € 16,00 per liter