

Beste Klanten ! Week 6 "Take Out"

Onze afhaallijst voor de Eindejaarsdagen al gezien ? (zie onze site)

Bestel tijdig en geniet van Oud Stadhuis bij u thuis. Yves en Katrien

We zijn en blijven enthousiast om u te verwennen tijdens deze coronaperiode met onze afhaalgerechten !

Wij zetten alvast een tandje bij !

"Pop-up Take Away" Oud Stadhuis bij u thuis !

In "PETIT COMITE" eens samenkomen, of een tête à tête, of gewoon met het gezin "quality time" !

We bieden u enkele pasklare gerechten en menu's aan die je bij ons kan komen afhalen, zodat u thuis kan genieten van onze kookkunsten.

Dus gewoon een beetje "Rest. Oud Stadhuis" bij u thuis !

"Onze **nieuwe weeklunch**" : van **maandag 23 november** tot en met **vrijdag 27 november** !

Week 6 : " Wat schaft de Pot uit Grootmoeders keuken ?" € 15,00

Bestel tijdig want op = op !

- Tomaten crèmesoep met balletjes
- Ardeens gebrad op de wijze van de houthakker – krieltjes met rozemarijn – enkele garnituren van bij ons !

Onze nieuwe suggestiemenu week 6 : vorige suggesties tot woensdag 25 november en **vanaf donderdag 26 november tot en met woensdag 2 december** :

"Smaken uit Geluwe" :

Oud Stadhuis bij u thuis week 6 : **Ons "Suggestie Menu" € 40,00**

"Lets take it to the wild side"

- Aperohapjes "small bites" : 1 koud hapje : pastei van haas "Home Made" chutney- 1 warm hapje : ragout van fazant – ris de veau - dooierzwam
- voorgerecht : wilde zeebaars gebakken – knolselder – Portobello champignons – kastanje – jus van cepes
- hoofdgerecht : in de oven gebraden "Boutje van Hertekalf" – appel – veenbessen – witloof – knolselder - amandelkroketjes
- dessert : "Foret Noir" – chocolademous – vanille slagroom – kers – sausje met Kirchlikeur!

We vergeten natuurlijk ook de Kids niet deze week :

Kindermenu : "Tromgeroffel" € 18,00

- tomatensoep met balletjes
- Grootmoeders "Vol au vent" - polderpuree
- chocolademousse van "de Chef"

Thuis tafelen à la carte : **week 6** : vorige suggesties tot woensdag 25 november en vanaf **donderdag 26 november** tot en met **woensdag 2 december** :

Aperitiefhapjes :

- Glaasje gelee van tomaat – crème van avocado – “King Krab” (koud) € 2,00
- Glaasje met parline van foie d’oie – compote van rode ui – verse vijg (koud) € 2,00
- Aardappelmeus – grijze garnaal - hoeveboter (warm) € 2,50
- Ragout van rivierkreeftjes – krokante groentjes – “nantua” (warm) € 2,50

Voorgerechten :

- Gebakken Sint-Jakobsvruchten – zoetzure butternutpomoen – jus van sucrine sla - Sherry (warm) € 20,00
- In de oven geroosterde kabeljauw – gestoofde winterprei – gebakken dooierzwam – “vadouvansaus” (warm) € 20,00 hoofdgerecht + € 5,00

Hoofdgerechten :

- Filet Pure “Blanc-Bleu” – sjalot – Bordelaise saus – herfstgarnituur – gratin dauphinois € 25,00
- Kalfsfilet “Rossini” – enkele garnituren van bij ons – krieltjes met rozemarijn € 26,00
- Bouillabaisse “Oud Stadhuis” verschillende soorten vis – toast – aiolie – wilde rijst € 26,00

Voor de liefhebbers van echt wild :

- Hertekalfsfilet “Grand Veneur” – verse vijg – veenbessen – knolselder – boschampignons € 25,00
- Fazant “Fine Champagne” – de borst gebraden – de billetjes gekonfijt – witloof – herfstgarnituur € 24,00
- Hazerug “Grand Veneur” – appeltjes – veenbessen – spruit – boschampignons € 32,00

Nagerechten : “De Zoete Zonde” :

- Tip “Onze fantasie van chocolade” – rode vruchten – coulis van framboos TOP € 9,00
- croute – banane – caramel – vanille – sausje met Rhumparfum ! € 9,00

**VOLGENDE WEEK! TAKE OUT “MENU SINTERKLAAS” !**

**Bestel tijdig voor het weekend van Sinterklaas en geniet van onze creaties bij u thuis !**

Bij al onze gerechten zijn de passende garnituren inbegrepen en uitleg over het opwarmen van de gerechten. Eveneens passende wijnen verkrijgbaar

Alle gerechten worden met verse producten in onze keuken gemaakt

**Gelieve tijdig te bestellen want we zijn maar met ons 2 (Chef Yves en Chef Katrien). Dus zijn we beperkt. Dank voor uw begrip.**

Graag tijdig bestelling **enkel** doorgeven via mail (je moet wel een antwoord van ons terugkrijgen) of per telefoon 056/516649

**NIET VERGETEN : “Na regen komt zonneschijn” ! Daar moeten we samen in blijven geloven !**

**“Take care of each other, stay healthy, keep it safe” !**

Culinaire groeten Yves en Katrien

