

DOMEIN *De Lissewal*

FEESTZAAL • HOTEL • RESTAURANT

Bolle Meersstraat 28 . 8906 Elverdinge (leper) . T 057 38 84 94 . info@lissewal.be

WWW.LISSEWAL.BE

Yperley

BANKET- & CONGRESZALEN



FEESTBROCHURE • AFHAALGERECHTEN

EDITIE
2018 - 2019

Aperitiefhapjes

Assortiment koude hapjes.....	€ 1,60/st
Assortiment warme hapjes.....	€ 1,60/st
Oester geopend.....	€ 2,00/st
Warme oester met champagne en gegratineerde gruyere kaas.....	€ 2,50/st

Huisbereide sorbets en roomijs

Citroensorbet 1L.....	€ 10,00/L
Frambozensorbet 1L.....	€ 10,00/L
Vanilleroomijs 1L.....	€ 10,00/L

Koude voorgerechten

Slaatje van rode zalmfilet met frisse groentjes.....	€ 12,00 p.p.
Carpaccio van rundvlees met pesto.....	€ 11,00 p.p.
Gerookte gandraham met meloen.....	€ 11,00 p.p.
Tartaar van zalmfilet met garnaal, bieslook en piccalilli.....	€ 13,00 p.p.
Tomaat opgevuld met grijze Noordzeegarnalen.....	dagprijs
Noorse visshotel.....	€ 13,50 p.p.
Halve kreeft "Belle Vue".....	€ 16,00 p.p.
Verse huisbereide ganzeleverpastei met een duo van uienconfituur.....	€ 16,00 p.p.
Slaatje van zalm/coquilles/scampi met dressing.....	€ 16,00 p.p.

Koude schotel

- VLEES: pastei, gekookte ham, rillette, salami, vleessalade,
gerookte ham, kippebout, kasselrib, rosbeef..... € 16,00 p.p.
- VIS: tomaat garnaal, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte forel,
gerookte makreel, tongrol, scampi, gemarineerde haring, vispastei..... € 20,00 p.p.

Telkens voorzien van een groentenkrans, aardappelen, mayonaise en cocktailsaus.

Onze specialiteit

Ambachtelijke chocomousse.....	€ 2,50/st
Ambachtelijke ijsbûche.....	€ 20,00
Ronde ijstaart crumble van speculoos en merengue (10 pers.).....	€ 28,00

Soepen

Tomaat-pompoensoepje.....	€ 6,00/L
Aspergeroomsoep met z'n puntjes.....	€ 8,00/L
Kreeftenroomsoep.....	€ 10,00/L

Warme voorgerechten

Vispannetje van zeevruchten en groentjes	€ 12,00 p.p.
Victoriabaars op een bedje van witloof en parmaham	€ 12,00 p.p.
Kabeljauw gekorst met panade van basilicum en sausje van hoeveboter.....	€ 14,00 p.p.
Zalmfilet met een romig kreeftensausje.....	€ 13,50 p.p.
Roodbaars, puree van pastinaak met shitakes en butternutpompoeen, gelei van basilicum	€ 13,50 p.p.
Gekorste pladijs met spinazie, puree van knol en jus van langoustine	€ 13,00 p.p.
Pladijs met mousseline van knol, spinazie en sausje van truffel.....	€ 13,50 p.p.
Grietbotfilet met een panade van basilicum, geconfijt witloof, sausje van hoeveboter.....	€ 15,50 p.p.
Huwelijk van scampi's en Sint-Jacobsnoten en curryroomsaus geparfumeerd met sherry.....	€ 15,50 p.p.

Bij alle koude en warme voorgerechten zijn garnituur en broodje inbegrepen.

Warme voorgerechten als hoofdgerecht..... + € 6,50 p.p.

Warme vleesgerechten

Tournedos van kalkoen, romig sausje van gebakken champignons en cognac.....	€ 14,00 p.p.
Poulet de Bresse, gebakken oesterzwam, romig sausje.....	€ 14,00 p.p.
Parelhoenfilet, gebakken shiitake, saus 'Fine Champagne'	€ 15,00 p.p.
Gepekeld varkenshaasje, champignons en spek.....	€ 15,00 p.p.
Gebakken eendeborstfilet, gekarameliseerde appeltjes en oesterzwam, sausje van frambozenbier.....	€ 15,00 p.p.
Kangoeroefilet, geconfijt witloof en oude port	€ 15,00 p.p.
Fazant met truffelsaus	€ 16,00 p.p.
Hertekalfhaasje met truffelaroma en garnituren.....	€ 21,00 p.p.

Bij al onze hoofdschotels worden warme groentjes en huisbereide kroketjes voorzien.

MAANDMENU € 58

Koude buffetten (min. 4 pers.)

BUFFET 1 € 21,00

Gemarineerde kippebout, gekookte ham met asperges, kasselrib, huisbereide pastei, ananas met kippesalade, tomaat-garnaal met vissla, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte forel, makreel, tongrol, gemarineerde haringfilet en pandaloezen

BUFFET 2 € 24,00

Gebakken kasselrib, rosbeef, rolletje van gerookte ham met meloen, gekookte ham met asperges, ananas opgevuld met kippesalade, tomaat garnaal, gepocheerde zalm, tongrol, gerookte zalm, makreel, tonijnsla, langoustine en pandaloezen

BUFFET 3 € 28,00

Gebakken kasselrib, gebakken rosbeef, rolletje van gerookte ham met meloen, tomaat-garnaal met vissla, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, gemarineerde haringfilet, gamba, gerookte palingmootje, tongrol, gerookte forelfilet, makreel, visterrine en pandaloezen

Halve kreeft "Belle Vue", oesters..... + € 15,00

Bij deze buffetten wordt er een waaier van groentjes, 2 sausjes & aardappelsalade voorzien.

IEDERE LAATSTE ZONDAG VAN DE MAAND

BRUNCH ALL-IN € 61

met o.a. kreeften-, vis- en vleesbuffet, salades en soepen, hoofd- en dessertbuffet! Reservatie noodzakelijk uiterlijk 2 dagen voordien.

Menu 1

€ 32

Romig kreeftensoepje

*

Noorse visschotel met zijn garnituren

OF

Zalmfilet, geconfijt witloof, jus van langoustines

*

Parelhoenfilet met shiitake, groentenkrans
en huisbereide kroketjes

OF

Filet van fazant, oesterzwammen,
saus 'Fin Champagne'

*

Biscuitgebak

Menu 2

€ 40

Romig kreeftensoepje

*

Rode poon, puree van pastinaak
met shitakes en butternutpompoe

OF

Kabeljauw op een bedje van krokante
groentjes, sausje van hoeveboter

*

Kangoeroefilet met oude port,
huisbereide kroketjes

*

Biscuitgebak

U kan opteren voor 4 hapjes (enkel bij menu 1 en 2): + € 6,00

INFO

Deze gerechten zijn afhaalgerechten, **zonder** bediening en incl. 6% BTW incl.

Afhaalgerechten zijn gans het jaar verkrijgbaar op reservatie.



Bezoek nu ook ons restaurant 'Reveillon'
en geniet van onze heerlijke grillades.

Resto open op zondag van 12 - 14.30 uur
met uitzondering van de laatste zondag,
enkel brunch te verkrijgen.

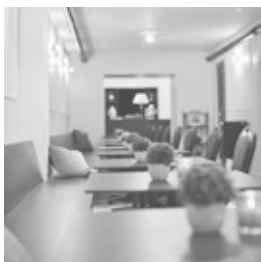
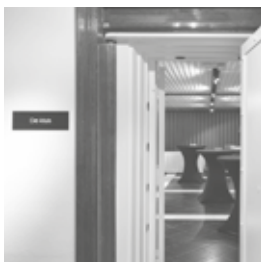
AFHAALREGELING

TIJDENS DE FEESTDAGEN:

24/12/2018 van 15 tot 18 uur
25/12/2018 van 10.30 tot 12 uur
31/12/2018 van 15 tot 18 uur

Yperley

BANKET- & CONGRESZALEN



ALLE INFO:

WWW.YPERLEY.COM

WWW.LISSEWAL.BE