

*De feestdagen bij u thuis met De Lozen Boer*

**KERST 2024**



*de lozen boer*

RESTAURANT-EVENTLOCATIE  
LOGIES-WIJNEN

Lozen Boer 3-5 9080 Lochristi | 09/355 54 91 | [info@delozenboer.be](mailto:info@delozenboer.be) | [www.lozenboer.be](http://www.lozenboer.be)

# KERSTMENU 2024

€ 80,00 per persoon

Kreeftcocktail

-

Roomsoep van boschampignons

-

Schelpje gevuld met gratineerde vis & zeevruchten

-

Estouffade van kalkoen & winterse garnituren

-

Ijsbûche

*Wijntip*

## **CHAMPAGNE**

Champagne Marin-Lasnier  
aan € 26,00 per fles

## **WITTE WIJN BIJ HET KOUD VOORGERECHT**

Mosel Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett Markus Molitor 2016  
aan € 30,00 per fles

## **WITTE WIJN BIJ HET WARM VOORGERECHT**

Anjou "Le Paradis" Domaine de Juchepie E & M Oosterlinck 2015  
aan € 40,00 per fles

## **RODE WIJN BIJ HET HOOFDGERECHT**

St-Nicolas-de -Bourgeuil "L'Envolée" G.Vallée 2018  
aan € 25,00 per fles

## **K O U D E H A P J E S**

- Oesters “Gillardeau” M4 € 5,50 per stuk  
Geitenkaasje overgoten met esdoornsiroop € 4,50 per stuk  
Terrine van ganzenlever met gekarameliseerde nootjes & uienconfituur € 7,50 per stuk  
Mousse van gerookte paling & biet € 5,00 per stuk  
Tonijn op oriëntaalse wijze € 5,00 per stuk

## **W A R M E H A P J E S**

- Gegratineerde zeevruchten € 7,50 per stuk  
Scampi in katafideeg & zeevruchtensausje € 7,00 per stuk  
Langoustinestaartje onder een hoedje van bladerdeeg € 9,00 per stuk  
Soufflé van gruyère en blauwe kaas € 4,50 per stuk  
Saucisson de Lyon & vitelotte aardappel met vinaigrette € 5,00 per stuk

## **K O U D E V O O R G E R E C H T E N**

- Oesters “Gillardeau” M4 € 5,50 per stuk  
½ kreeft Belle Vue (350 gram) € 34,00 per persoon  
Terrine van ganzenlever, kweepeergelei van tante Elise & zoetzure texturen  
€ 26,00 per persoon  
Kreeftencocktail (1/2 kreeft per persoon) € 34,00 per persoon

## **Z E E V R U C H T E N S C H O T E L**

- Rijkelijke zeevruchtenschotel met o.a. ½ kreeft € 85,00 per persoon

## **S O E P E N**

- Consommé van wild € 20,00 per liter  
Bisque de homard € 20,00 per liter  
Roomsoep van boschampignons € 18,00 per liter

## WARMES VOORGERECHTEN OF TUSSENGERECHTEN

Schelpje gevuld met gegratineerde vis & zeevruchten € 23,00 per persoon

½ kreeft “Lozen Boer” (350 gram) € 36,00 per persoon

Tongreepjes “aux agrumes” gevuld met duxelle van champignons € 30,00 per persoon

Zeebaars met fijne groenten & witte wijnsaus € 26,00 per persoon

## HOOFDGERECHTEN

Estouffade van kalkoen € 26,00 per persoon

Parelhoen met farce van eekhoorntjesbrood € 26,00 per persoon

Hertenfilet uit de Pyreneeën € 30,00 per persoon

*Gelieve u te beperken tot één hoofdgerecht per compagnie*

*Alle hoofdgerechten zijn voorzien van garnituur, kroketjes & saus*

## DESSERT

Ijsbûche (min 2 personen) € 15,00 per persoon

## BROOD

Brood & kruidenboter € 13,00 per brood

*Afhaal praktisch*

Afhaal op 24 december 2024 tussen 14.30u & 17.00u.

Bestellen is mogelijk tot vrijdag 20 december 2024 22.00u.

Bestellen via onze website: [www.delozenboer.be/take-away](http://www.delozenboer.be/take-away),  
telefonisch of per e-mail. Betaling ter plaatse.

Alle prijzen zijn voor één persoon, tenzij anders aangegeven.

Wij vragen een borg van € 50,00 voor het gebruiken van materiaal.

Teruggave materiaal op zaterdag 28 december 2024 tussen 9u & 17u00.