

*De feestdagen bij u thuis met De Lozen Boer*

# OUDEJAAR 2024



*de lozen boer*

RESTAURANT-EVENTLOCATIE  
LOGIES-WIJNEN

# MENU OUDEJAAR 2024

€ 95,00 per persoon

Op padoukwood gerookte zalm & sashimi,  
gemarineerde sint-jacobsvruchten vergezeld van fijne garnituur

-

Kreeft "Thermidor"

-

Pakketje van zeebaars in een witte wijn saus

-

Jong hert uit de Pyreneeën

-

Fantasie van witte chocolade & mango

## *Wijntip*

### **CHAMPAGNE**

Champagne Marin-Lasnier  
aan € 26,00 per fles

### **WITTE WIJN**

Savigny-les-Beaune blanc 'Les Montchenevoy' 2018  
aan € 35,00 per fles

Condrieu Les Caillets B.&D. Duclaux 2019  
aan € 40,50 per fles

### **RODE WIJN**

Saint-Emilion Grand Cru Château Laplagnotte Bellevue 2020  
aan € 21,50 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

Op padoukwood gerookte zalm & sashimi,  
gemarineerde sint-jacobsvruchten vergezeld van fijne garnituur  
€ 25,00 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

# WARME VOORGERECHTEN OF TUSSENGERECHTEN

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

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

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

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

Pakketje van zeebaars in een witte wijn saus € 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

Fantasie van witte chocolade & mango € 15,00 per persoon

## BROOD

Brood & kruidenboter € 13,00 per brood

*Afhaal praktisch*

Afhaal op 31 december 2024 tussen 14.30u & 17.00u.

Bestellen is mogelijk tot vrijdag 27 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 4 januari 2025 tussen 9u & 17u00.