

EETHUIS de VERLEYDING

Oostendestraat 74- 8820 Torhout -050/21.52.01 – nico@verleyding.be

AFHAALFOLDER EINDEJAAR

Alle gerechten zijn huisgemaakt met verse producten.

Soepen → de soepen worden per liter gerekend en kunnen als voorgerecht geserveerd worden.

- Tomatenroomsoep met porto	4,00 €
- Opa's kippensoep met fijne reepjes gewokte kip	4,00 €
- Bospaddestoelensoep	4,50 €
- Witloofsoep met grijze garnalen	5,50 €
- Venkelsoep met garnituur van gerookte zalm	5,50 €
- Zeeuws mosselsoepje met kerrie	6,00 €

Fondueschotels

- **Gemengde vleesschotel** **9,00 €/pp**
rund, kalkoen, varken, chipolata, spekballetjes, gekruide balletjes
- **Bourgondische fondue** **10,00 € /pp**
100 % zuiver rundvlees
- **Fondue exclusief** **14,00 €/pp**
varkenshaasje, kipfilet, lamskroontje, rundslapje, kalfslapje
- **Vis – en schaaldierenfondue** **16,00 €/pp**
kabeljauwfilet, zalmfilet, victoriabaars, langoustine, rivierkreeftje, gamba, scampi
+ bijhorende heerlijke visbouillon
- **Wildfondue** **22,00 €/pp**
hazenrug -, bosduif -, hertenkalf -, fazanten- en everzwijnenfilet, kwartelboutjes
+ bijhorende uienconfituren en warm groente-assortiment
- * Koud groente-assortiment 4,00 €/pp
- * Sausjesassortiment 2,00 € (200 gr per soort)
Keuze uit 5 soorten sausjes : bearnaise, curry, coctail, mosterd, sausje van het huis
- * Fondueolie 6,00 €/1,5 liter

Afhalen kan op 24 en 31 december telkens van 11u tot 17u.