

# Ter info:

## Hoe plaats ik een bestelling of reserveer ik een tafel?

- Via [info@st-antoniush.be](mailto:info@st-antoniush.be)
- Via 052/21.94.61. (Tijdens de openingsuren)
- Via 0479/17.23.81.

## Hoe kan ik betalen?

- Cash
- Bankcontact
- Overschrijving vooraf op rekeningnummer: BE44 7512 0923 9245  
Met mededeling: Naam van de reservatie & Datum van reservatie.

## Kerst:

### Tot wanneer kan ik reserveren?

- U kan ten laatste bestellen op woensdag 21 december tot 18u00 voor 24 december (enkel menu)
- 25 & 26 december serveren wij onze gewone kaart en geen menu, wij raden u aan om uw tafel vooraf te reserveren.

### Info:

- Gedurende de Kerstperiode doen wij geen Take-Away.

## Nieuwjaar (Enkel Take-Away)

### Tot wanneer kan ik bestellen?

- U kan ten laatste bestellen op Dinsdag 28 december tot 18u00 voor 31 december te komen afhalen.

### Wanneer kan ik afhalen?

- Vrijdag 31 december tussen 15u00 en 18u30

### Info:

- U kan deze menu ook komen afhalen voor 1 januari. Uw gerechten kan u dan thuis koel bewaren en op 1 januari kan u hiervan genieten.

Alle instructies voor uw gerechten warm op tafel te toveren worden meegegeven op het moment van afhaling.

# Kerstavond 24 december:

## Enkel menu

Zalmmousse – Paprika

o

Wildkroketje – Truffelmayo

o

Warme oester – Fine champagne – Zeekraal

ooo

Butternut soep – Boschampignons – Rozijnen \*

ooo

Reuze gamba – Chili- Limoen

ooo

Zeeduivel – Gegrilde prei – Zeekraal – Chardonnaysaus – Puree

Of

Fazant – Archiduc – Winterse garnituur

ooo

Dessertbuffet – Kaas

€55,00 zonder\*

€60,00 met \*

Brood en aardappelbereiding inbegrepen

# Kindermenu Feestdagen:

## Voor de kleinste

Tomatensoep met balletjes

ooo

Kipfilet / Appelmoes / Kroketten

ooo

Chocolademousse

€ 25,00

# Nieuwjaar à la carte:

## Enkel Take-Away

### Hapjes:

#### Koud:

- Opgevuld tomaatje (6 st.) €3,00
- Koude tapas 2 personen €15,00
- Oesters (6 st.) €12,00
- Glaasje - Hammousse - Tomaat (3st.) €6,00

#### Warm:

- Kroketje van wild - Truffelmayo (6 st.) (Friteuse nodig) €9,00
- Warme oester - Fine Champagne - Zeekraal (6st.) (Oven nodig) €15,00
- Assortiment vidée (12st.) (Oven nodig) €12,00
- Gepaneerde champignons - Remoulade saus (15 st.) (Friteuse nodig) €7,50

### Soepen enkel per 1L:

- Tomatensoep - Balletjes €8,00
- Boschampignonsoep €9,00
- Butternutsoep - Boschampignons - Rozijnen €9,00
- Pastinaaksoep - Gerookte zalm snippers €9,00

### Voorgerechten:

#### Koud:

- Carpaccio van hert - Ganzenlever - Winters slaatje €18,00
- Carpaccio van coquille - Limoen €18,00
- Garnalen cocktail €15,00

#### Warm:

- Halve kreeft - kruidenboter - Slaatje €20,00
- Tongrolletjes op Oostendse wijze (3 st.) €15,00
- Duo van kaas- en garnaalkroket €15,00

### Hoofdgerechten:

#### Vis:

- Ganse kreeft - Kruidenboter - Slaatje €35,00
- Tongrolletjes op Oostendse wijze (6 st.) €24,00
- Kabeljauwfilet - Knolselderpuree - Tomaatjes - Mousselinesaus €34,00
- Zalmfilet - Slaatje - Citroen - Mousselinesaus €21,00

#### Vlees:

- Varkenshaasje - Archiducsous - Wintergarnituur €25,00
- Fazant - Archiducsous - Wintergarnituur €29,50
- Everzwijnragout - Wintergarnituur €23,00

### Desserts:

- Chocolademousse €5,00
- Moeulleux aux chocolat €8,00
- Assortiment van Gebak €10,00
- Appeltaart €5,00
- Kaasplankje €12,00

# Nieuwjaarsmenu:

## Enkel take-away

Glaasje - Hammousse - Tomaat

o

Opgevuld tomaatje - Garnaal

o

Assortiment van Vidée

ooo

Boschampignonsoep\*

ooo

Halve kreeft kruidenboter - Slaatje

ooo

Hertenkalffilet - Winter garnituur

ooo

Kaasplankje \*\*

ooo

Assortiment van gebak

€70,00 zonder \* en \*\*

€75,00 met \*

€90,00 met \* en \*\*

Brood en aardappelbereiding inbegrepen