Wijnsuggestie :

Aperitieven :

*** Bodegas Capità Vidal, Cava Palau Solà, brut nature** : 11.20 €/fles
Bleekgeel en helder met een constante evolutie van bubbels. Een aangenaam aroma met een goede intensiteit en fruitige noten. De smaak is evenwichtig en elegant met een lange afdronk.

*** Domaine de la Brune**, Methode Traditionelle, Brut, Savoie, A.O.P. Seyssel : 16.75 €/fles
Deze fantastische schuimwijn is volgens de traditionele methode gevinifieerd en is een blend van Molette en Altesse. In de mond fijne delicate bubbeltjes en tonen van wit vruchtvlees en witte bloemen.

Witte wijnen :

*** Domaine de la Brune, La Roquine 2018**, Savoie, AOP Seyssel : 13.50 €/fles
De Altesse of Roussette is een autochtone druif uit de Savoie. Rijke en complexe wijn met aroma's van witte bloemen en citrus. Bij verfijnde visgerechten.
Complexe en een puur frisse gastronomische wijn.

*** Domaine de la Brune, La Molette 2018,** Savoie, AOP Seyssel : 13.50 €/fles
100% Molette, een heel zeldzame, aromatische druif die een lage alcohol geeft (11,5°) en waar wereldwijd nog slechts 36ha aanplanting van bestaat. Aroma's van citrus en een explosie fraicheur in de mond. Een ongeëvenaarde klassevolle wijn. **Past perfect bij kaas- en racletteschotel.**

*** Maison Jean Huttard, Zellenberg, Sylvaner 2019**, Alsace : 18.00 €/fles
Zeldzame en adembenemende druif, geplukt bij volle rijpheid, onderscheidt zich door zijn volume en frisheid. Zeer gastronomisch, onthult deze cuvée een druivensoort die vaak als algemeen wordt beschouwd, maar o zo uitzonderlijk. Voor liefhebbers van GROTE droge witte wijn. Goed verouderingspotentieel. Perfect als aperitief, bij wit vlees, rauwe vis

Rodewijnen :

*** Schola Sarmenti, Critèra, IGT Salento, Puglia :** 14.20 €/fles
Deze wijn is gemaakt van de Zuid-Italiaanse Primitivo. Robijn-rode kleur. Zeer aangename fruitige neus van oa. rijpe aardbei. Evenwichtig in de mond. Een zeer aangename zachte wijn.

*** Château d'Arlay, Pinot Noir, Jura** : 25.50 €/fles
Château d'Arlay wordt beschouwd als een van de beste terroirs van rode wijn in de Jura. Deze wijn dankt zijn reputatie aan zijn frisse stijl, met een pittig en merkwaardig mineraal karakter. Gerijpt in grote gebruikte vaten om de fijne en strakke tannines te verzachten. Aroma's van wilde rode vruchten, zwarte bes, kreupelhout, groene peper, grafiet, exotisch hout. Het kan minimum 10 jaar bewaard worden. Deze Pinot Noir kan gerust naast een Grand Cru van Bourgogne staan. **Topwijn**

*** Franck Massard 'Licis' Mencia 2015** : 26.00 €/fles
Een zeer complexe wijn met kruidige aroma's die doen denken aan kruidnagel, roze peper, sigarenkistje en onderliggende warme fruittonen zoals vijgen, pruimen en bramen. In de mond geurig met kruidige aroma's, fluweelzachte tannines en evenwichtige zuren, resulteren in een levendige en elegante wijn.

Zoete wijnen :

*** Madeira Barbeito, Colheita Nr 3, Medium Dry :** 38.90 €/fles(50 cl.)
Blend van jonge en oude Malvasia. Een frisse acciditeit, niet doordringend zoet, sterke fruitexpressie.
Top

Biersuggestie :

* Ons eigen huisgemaakt bier :
'Lo'ots blond : 1.85 €/fl. Ook verkrijgbaar in Tripel limited edition 2019 (75 cl) : 6.50 €/fles
Door gul gebruik van de fijnste hoppen krijgt dit bier een pittig en fruitig aroma.
Schitterend als aperitief/digestief,
ook lekker bij een smeuïge kaas of een visgerecht met mousselinesaus.
Hergisting op fles.

Voor de liefhebbers van

Kreeft

• **Koude bereiding**, halve kreeft van 750g. 32.50 €/p. (enkel per veelvoud van 2 te bestellen)
- Kreeft "Belle-Vue"

• **Warme bereiding**, halve kreeft van 750g. 32.50 €/p. (enkel per veelvoud van 2 te bestellen)
- Verse pasta parel, risottostijl, met kreeft, parmesan en basilicum
- Kreeft in zachte curry met roergebakken groentjes
- Kreeft nage met tuingroentjes en geurige verse kruiden

• Huisgemaakte bisque van kreeft 15.50 €/liter

Oesters, geopend met citroen

• Creuse HK 46 "Hooge Kraaijer", M3, 18.80 €/6 stuks
Hangend systeem uit één van de voedselrijkste gebieden uit de Oosterschelde. Goed gevuld. Mooi romige smaak.

• Portugese oester Aveiro, 18.30 €/6 stuks
De volle schelp, stevige bite (bijna krokant) en volle, romige en licht zilte smaak met een hint van peper. Een echte aanrader!

• Ierse creuse Oysri N°3, 15.75 €/6 stuks
Deze oester kenmerkt zich door het hoge vleesgehalte en de perfecte balans tussen zacht en zoet. Fijne vlezige oester met zoete ondertoon door de affinage in mondingen van kreken en rivieren.

• Gillardeau oester M3, 28.75 €/6 stuks
De smaak van deze stevige hooghartige oester is vet, verfijnd en vol met een zachte, zoete nasmaak.

• David Hervé, Royale M3, Bretagne 25.90 €/6 stuks
Bretoense oester uit Utah Beach. Unieke smaak, allround en vlezig, alleen opgegroeid in de open zee, verrast onmiskenbaar met zijn altijd unieke en soms onverwachte smaaktonen. Een oester die kleur en leven op het bord brengt en die fijnproevers zal aanspreken!

•Umami oester, 22.80 €/6 stuks
Hartig, zoet, romig, zilt en vol met pit en finesse. Dit is de essentie van Umami.

• Zeeuwse platte N°4, 25.50 €/6 stuks
Bij de Zeeuwse platte proef je een zeer verfijnde smaak die intens heftig is, maar oh zo delicaat.

• Warme oesters in champagnesaus, 17.60 €/6 stuks

oesters enkel op bestelling en volgens beschikbaarheid

www.restaurantbijuhu
info@restaurantbijuhuis.b
Antwerpse steenweg 2
9080 Lochristi
093568612

MEDEDELINGEN

Bestel tijdig!

Bestellingen voor **kerstmis:** tot en met **19 december 2021**
Bestellingen voor **oudejaar:** tot en met **26 december 2021**

* Bestel liefst alles in één keer, zo vermijden we misverstanden.
* Voor een vlotte manier van werken, gelieve géén wijzigingen aan te brengen aan het menu.
* U kan uw bestelling plaatsen in onze winkel, via mail of telefonisch.
* Bestellingen zijn pas geldig als u een bevestiging met bonnummer heeft ontvangen en uw bestelling volledig betaalt is.
* Gelieve uw bestelling ook vooraf volledig af te rekenen voor een snellere afhaling. (niet geldig bij artikelen die gewogen moeten worden)
* Vergeet niet uw bestelbon zeker af te printen indien u online heeft besteld. **U dient deze af te geven bij afhaling van uw bestelling.**
* Respecteer de afhaaltijden voor het behoudt van een vlotte bediening.
* Bij het menu voorzien wij telkens een gedetailleerde handleiding, zo kunt u en uw gasten écht gastronomisch verwennen.

Openingsuren tijdens de feestdagen
24 en 31 december van 10.00 u tot 16.00 u.
25 december en 1 januari enkel open mits reservatie vooraf
Afhalen : tussen 11.00 u tot 12.00 u.

Waarom geen cadeau?

• Verras uw beste zakenrelaties, familieleden of vrienden met een uniek en origineel eindejaarsgeschenk.
• Een gastronomisch cadeaubon : ons leuk trio 35.00 € pp.
• Een zelf samengestelde geschenkmand. Wij hebben een ruime keuze aan unieke delicatesse producten o.a. wijnen, likeuren, koffie, confituren, huisgemaakte pralines, hartige hapjes, ...

Wij kunnen ook instaan voor privé kookworkshops (lessen) op locatie.
Wij verzorgen al uw feesten op maat.
Bel ons voor meer info.

Andy en Mia wensen U een prettige kerst,
en het allerbeste voor het nieuwe jaar!

Feestfolder 2021-2022

Restaurant bij u thuis

Onze koude schotels,

inclusief feestdessert,

"Na" de feestdagen te verkrijgen zonder dessert, gemengd buffet aan 30.00 €/pers. en vis buffet aan 32.95 €/pers.

• Koude schotel met heerlijkheden van vis en vlees 38.00 € pp.

Schotse zalm met groene asperges, makreel met zwarte peper, gerookte zalm, Groenlandse heilbot en sprot, tomaat garnaal, mousse van forel en groene kruiden, opgevuld eitje met king krabsla, Belgische vleeswaren, ovengebakken porchettina, Romaham, venkelsalami, rundsfilet, kalkoenfilet met Toscaanse kruiden, wildterrine, gekookte Pata Negra

De koude schotels zijn vergezeld van diverse groenten, pasta- en aardappelsalades, sausjes en tafelbroodjes.

Gourmetschotels,

• Gourmetschotel met vlees 19.95 € pp.

Gemarineerd varkenshaasje, kipfilet, rundsburger, lamskotelet, cordon bleu, grillworst, ei met breydelspek, lendenbiefstuk, slavink, mini brochette, hertenfilet.
vergezeld van groentjes, koude en warme sausjes, aardappel in de schil met kaascrème en truffel, pannenkoekendeeg en diverse tafelbroodjes.

• Gourmetschotel met vis 22.30 € pp.

Sint-Jakobsnootje, langoustine, Noorse zalm, kabeljauw, scampi, rode poon, zeewolf, tongfilet, staartvis, zeebaars, tarbot en eitje met gerookte zalm.
vergezeld van groentjes, koude en warme sausjes, aardappel in de schil met kaascrème en pompoen, pannenkoekendeeg en diverse tafelbroodjes.

• Luxe tepanyaki schotel 35.00 € pp. Inclusief voorgerecht en nagerecht

Voorgerecht : klaar te maken op de tepanyaki of in de oven,
Beursje van noordzeevis met fijne groentjes, groene kruiden en zeevruchten.

Hoofdgerecht :
Ruim en mooi assortiment vlees op prikkertjes om op een ijzeren plaat (tepan) te grillen (yaki).
Konijn met pruimen, eend met sinaasappel, witte pens met ganzenlever, kip met spek, mini worstje van Pata Negra met truffel, lamshamburger, Ierse gerijpte entrecote, hertefilet, Durocwang.
Vergezeld van koude groenteslaatjes, warme groenten om mee te bakken, koude en warme sausjes.

Nagerecht : feestdessert van de dag

Artisanale kaasschotel

18.40 € pp. (275 gr. p.p)

Wij voorzien een ruim assortiment aan artisanale en geaffineerde kazen uit Frankrijk, Spanje, Italië en België op basis van koe-, geit- en/of schapenmelk.
Versierd met een druiventros, dadels, vijgen, abrikozen, rozijnen en notenmengeling.
De schotel wordt voorzien van huisgemaakte ovenverse broodjes:
wit en bruin stokbrood, noten- en briochetoast, amandel- en vijgenbrood, rozijnenbroodjes ...

Raclette kaasschotel

19.50 € pp.

Een assortiment van Zwitserse en Franse raclettekaas met daarbij enkele soorten aangepaste vleeswaren (salami, rookham ...) en voorzien van kapperappeltjes, uitjes, artisjok, salade, tomaatjes en aardappel in de schil met kruidenboter.
Wij voorzien ook een assortiment van verschillende soorten stokbrood.

Slagersplank met Belgische specialiteiten

19.25 € pp. minimum 4 personen

Breughelplank "deluxe" met de beste en lekkerste charcuterie die er momenteel op de markt is met o.a. : Secreto n°7, wildpaté, Butcher's spek, Pastrami, boerenkop Belgasconne, rillette Belgasconne, potjesvlees, carcasseworst, gekookte ham Huyze Terroir, vleessla, Vlaemschen coppa, Polderlanderham, Holstein ...
vergezeld van enkele soorten artisanaal brood, mosterd, tapas ...

Wijnsuggestie bij de kaasschotel , slagersplank:

*** Wijnsuggestie wit : Domaine de la Brune, La Molette 2018, Savoie, AOP Seyssel : 13.50 €/fles**
*** Biersuggestie :** Ons eigen huisgemaakt bier :
'Lo'ots blond : 1.85 €/fles. Ook verkrijgbaar in Tripel limited edition 2019 (75 cl) : 6.50 €/fles

Hapjes voor Kerstmis & Nieuwjaar

7.20 € pp. 2 koude, 2 warme

• Verloren brood, komkommer, gravad lax zalm
aletino van peperkoek met krokante amandel en crème van ee
• Sint-jacobsschelp op Bretoense wijze
• Bladerdeegje met grijze garnalen en lichte kaassaus

Kerstmis bij u thuis op 24 en 25 december 2021

Kerstmenu 50.00 € pp.

• Salade van **langoust,** erwtjes, gepickelde radijs, crème van bieslook, knoldelder met truffel
Gepresenteerd op bord.

• **Steenbolk met lardo di Colonnata** en kastanjezwam, aardpeer, puree zwarte look, bouillon van champignons

• Gevulde **hoevekip**, cacaoboontjes, hartige tiramisu van eekhoorntjesbrood, sausje van salie, polenta, wintergroentjes met noten en veenbessen

• **Kerstbuche** witte chocolade, kern van rode vruchtenmoes met yuzu en bergamot

De kerstmenu kan gereserveerd worden t.e.m. 19 december 2021.

Wijnpakket kerstmenu

prijs per pakket : 40.00 €
*** Aperitiefsuggestie :**
Bodegas Capità Vidal : Cava Palau Solà, brut nature : 11.20 €/fles
*** Wijnsuggestie :** wit
JH Zellenberg, Sylvaner 2019 : 18.00 €/fles
*** Wijnsuggestie :** rood
Schola Sarmenti, Critèra, IGT Salento, Puglia : 14.20 €/fles

Oudejaar bij u thuis op 31 december 2021

Oudejaarsmenu 50.00 € pp.

• Gemarineerde **Sint-Jacobsnootjes** met rabarber en rode bes, tartaar van gedroogde en gerookte wortel, komkommer en rilette van ree.
Gepresenteerd op bord.

• **Lijngevangen zeebaars**, kroketje van ei, witte truffel en eendelever, gebrande ui, oesterblad, boterjus met dashi

• **Wilde Europese hertefilet**, gepaneerd met zwarte peper en amandel, nashipeer, rode biet, aardappelmadeleine

• **Hazelnoot,** romige caramel, donkere chocolade

Het oudejaarsmenu kan gereserveerd worden t.e.m. 26 december 2021.

Wijnpakket oudejaarsmenu

prijs per pakket : 45.00 €
*** Aperitiefsuggestie :**
Bodegas Capità Vidal : Cava Palau Solà, brut nature : 11.20 €/fles
*** Wijnsuggestie :** wit
Domaine de la Brune, La Roquine 2018 : 13.50 €/fles
*** Wijnsuggestie :** rood
Château d'Arlay, Pinot Noir, Jura : 25.50 €/fles

Extra gerechten voor Kerstmis & Nieuwjaar

te verkrijgen tot eind januari 2022 (gelieve tijdig te bestellen, minstens 4 dagen vooraf)

Voorgerechten :

• Gerookte beekridder, salade van groene asperges, groene appel en venkel : 13.50 €/p.
• Carpaccio van Secreto n°7, Maar liefst 7 weken wordt de Secreto n°7 gerijpt, gedroogd. Het begint allemaal met een uitgelezen selectie van Rubia Gallega entrecotes. Deze worden met een geheime mengeling van 7 kruiden ingewreven en om de 2 dagen in de rijpingskast omgedraaid. 17.50 €/p.
• Huisgemaakte kaaskroket, gepaneerd in panko 2.60 €/st.
• Huisgemaakte garnaalkroket, gepaneerd in panko 3.80 €/st.

Tussengerechten :

• Cassolette van zeebaars, saus met citrusfruit : 14.00 €/p.
• Sint-Jacobsschelp op Bretoense wijze met romige bisquesaus en champignons : 14.00 €/p.
• Cassolette van zeevruchten, witte wijnsaus, fijne groentjes met groene kruiden : 14.00 €/p.

Hoofdgerechten vis :

• **Lijngevangen zeebaars**, kroketje van ei, witte truffel en eendelever, gebrande ui, oesterblad, prei en boterjus met dashi : 26.50 €/p.
• Neusje van de zalm'MOWI', gegrilde groentjes, mosterdmousseline, puree met kappertjes : 22.00 €/p.

Hoofdgerechten vlees :

• **Fazant,** op z'n Brabants, witloof, appel, boschampignons, fine champagne saus : 23.50 €/p.
• **Wilde Europese hertefilet**, gepaneerd met zwarte peper en amandel, nashipeer, rode biet, aardappelmadeleine : 23.50 €/p.
• Gevulde **hoevekip**, cacaoboontjes, hartige tiramisu van eekhoorntjesbrood, sausje van salie, polenta, wintergroentjes met noten en veenbessen : 20.00 €/p.

Voor de zoetebekken :

• Café Gourmand,

4 luxe zoete zaligheden voor bij de koffie 5.00 € /p.

• Ons eindejaarsgebak

• Drie koningen
truffelcrème, gekarameliseerde amandel, praliné cremeux
15.95 €/taart, 4 p.

• Zwarte woud 2.0
chocoladebiscuit, crème van chocolade en vanilleslagroom
34.70 €/taart, 8 p.

• Ijsbeer
ivoirmousse, chocolademousse
18.00 €/taart, 4 p.

• Sneeuwvlok
mousse van melkchocolade, mousse van karamel, mousse van peren en stukjes peer
25.00 €/taart, 6 p.

• Onze ijsfiguren :

• Ijs iglo, vanille / framboos / meringue italienne 27.95 €/taart, 4p.

• Ijs sneeuwman, vanille / aardbei 25.60 €/taart, 6p.

• Buche Kerstman, vanille / meringue 19.00 €/4p.

• ijs en sorbet in liters vanaf 7.50 € op aanvraag en minimum 1 week op voorhand bestellen.