

Restaurant bij u thuis

Feestfolder

2025-2026

Antwerpse steenweg 2,
9080 Lochristi





Hapjespakket voor de eindejaarsfeesten : 9.00 € pp. 2 koude, 2 warme

- Tartare kabeljauw op toast
- Linzen Dahl, kruidige bereiding met curry
- Soesje met crème van champignon en coquille
- Mozzarellasoos met truffel

Kerstmis bij u thuis op 24 en 25 december 2025 Kerstmenu 61.00 € pp.

- Carpaccio **koningsgarnaal**, kaviaar van langoustine Sapphyrus, tangor-citrusdressing, pistache en krokante kappertjes (Gepresenteerd op bord.)
- Tandbaars, bloemkoolmousseline, gepaneerd eitje met sesam, cantharelles, kruidenolie
- **Gevulde fazant** met truffel en oude kaas, polenta met eekhoorntjesbrood, kroketje van grondwitloof, portosaus met sinaasappel
- **Kerstkoepel in fondantchocolade**, frambozenmousse, coulis van rode vruchten (Gepresenteerd op bord.)

Wijnpakket kerstmenu, 'out of the box' : prijs per volledig pakket : 57.50 €

- * Wijnsuggestie : wit voorgerecht : **Markogianni Vertzami Thesoa**, rosé : 19.50 €/fles
- * Wijnsuggestie : wit tussengerecht : **Vinyes Dels Apres XOT** : 20.80 €/fles
- * Wijnsuggestie : rood : **Quinta do Ribeiro Santo** : Automatico 2016, Dao : 20.00 €/fles



Kinderfeestmenu 22.00 €/pers.

- kinderhapjes : -mini-pizza, -hamburger, -croque-monsieur
- **Homemade vissticks**
- **Krokante kipfilet** in een jasje van cornflakes, aardappelpoffertjes, broccolicrème
- **Feestdonut** met chocolade en suikervermicelli



Oudejaar bij u thuis op 31 december 2025, Oudejaarsmenu 61.00 € pp.



- Tartare **inktvis**, groene appel, licht gerookte venkel, jonge broccoli, krokante 'flower sprouts', peterselie inktvis-olie (Gepresenteerd op bord.)
- **Staartvis**, gelakt in appelstroop en soja, pastinaak, citrusboterjus en scheermes
 - **Wilde hertenfilet** puree ratte aardappel met boschampignons, flan butternut, kervelknol en rode ui
 - **Amandel**, knapperige zonnebloempitten, mousse pure chocolade, opgeklopte vanilleroom (Gepresenteerd op bord.)

Wijnpakket oudejaarsmenu, 'out of the box' : prijs per volledig pakket : 57.50 €

- * **Wijnsuggestie** : wit voorgerecht : **Markogianni Typaion Assyrtiko** : 17.20 €/fles
- * **Wijnsuggestie** : wit tussengerecht : **Santei Malvazija**, Orange wine : 21.60 €/fles
- * **Wijnsuggestie** : rood : **Durio Pesasco**, Barbera d'Asti Superiore 2022 : 22.65 €/fles

Vegetarische feestmenu

hapjes: 9.00 €/pers.

-toast, crème bloemkool, mimosa broccoli -linzen Dahl, kruidige bereiding met curry

-mozzarellasoets met truffel -panini tomaat-mozzarella-pesto

menu: 61.00 €/pers.

- Carpaccio rode biet, kruidensla, falafel, crème van knolselder en truffel

• Pannekoekje van snijbiet, bloemkoolmousseline, gepaneerd eitje met sesam, cantharelles

• Burger van bulgur, spinazie en koraallinzen, kroketje van witloof, polenta eekhoorntjesbrood

• Feestnagerecht (Gepresenteerd op bord.)



“Nieuw”

It's Apero Time : Tapasbox (6 personen) : 48.50 €

- Prosciutto met truffel, - Mini salami met nootjes,
- Champignon tapenade, - Pesto pompoen geitenkaas,
- Peppadew met gevuld crème van feta,
- Oriëntaalse reuzescampi's, - Olijven,

Aangevuld met 2 soorten dipkoekjes en Snackgold traditionele gourmet chips



• **Koud buffet royale met heerlijkheden van vis** 45.95 € pp. inclusief feestdessert

Schotse zalm met groene asperges, makreel met zwarte peper, gerookte zalm, Groenlandse heilbot, gerookte kabeljauw, forel en sprot, tomaat garnaal, mousse van kabeljauw en saffraan, opgevuld eitje met Noordzee vissla, tataki van tonijn, kreeftensalade, langoustine, tongrolletje met mandarijn, gebrande zalm, gelakte paling, carpaccio Sint-Jakobcnootjes



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

Wenst u toch wat vlees bij het buffet dan kunt U uw buffet aanvullen met onze slagersplank.

• **Slagersplank met Belgische specialiteiten** 25.50 € 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, rillettes Belgasconne, potjesvlees, carcasseworst, gekookte ham
Huyze Terroir, vleessla, Vlaemschen coppa, Polderlanderham, Holstein ...
vergezeld van enkele soorten artisanal brood, mosterd, tapas ...

• **Artisanale kaasschotel** 25.50 € 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** 25.50 € pp.

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

Wij voorzien ook een assortiment van verschillende soorten stokbrood.

• **Luxe tepanyaki schotel** 43.20 € pp. Inclusief voorgerecht en nagerecht

Voorgerecht : klaar te maken op de tepanyaki of in de oven

Beursje van noordzeevis met fijne groentjes, groene kruiden, tomaat 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, hertenfilet, Durocwang. Vergezeld van koude, warme sausjes en groenten om mee te bakken.

Nagerecht : feestdessert van de dag (Gepresenteerd op bord.)

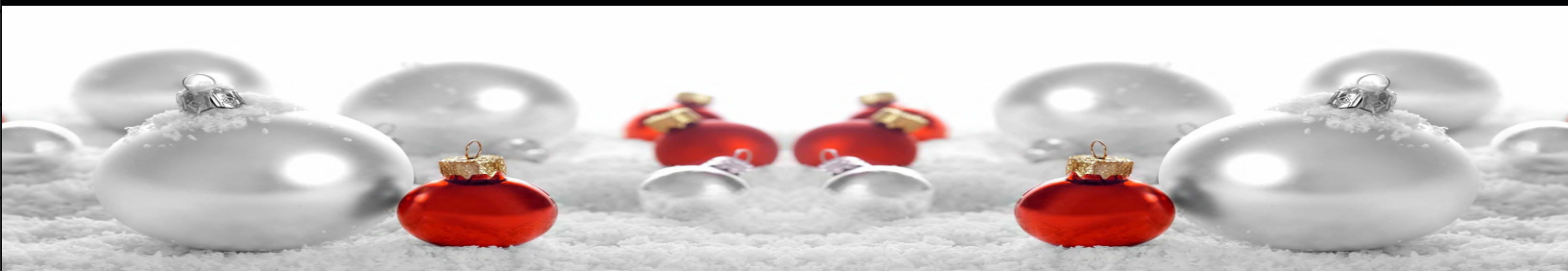


Wijnsuggestie bij de koude schotel, tepan yaki, kaasschotel, slagersplank, raclette :

Onze nieuwe wijnen uit Zuid-Frankrijk, Pays d'Oc, Gard : 10.00 €/fles

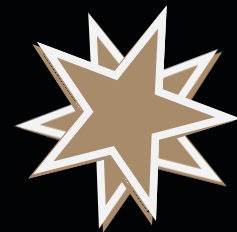
* Tout un fromage Chardonnay : rijpe maar toch frisse Chardonnay

* Tout un fromage Merlot : mooie rijpe, krachtige en warme Merlot



Extra gerechten voor Kerstmis & Nieuwjaar

te verkrijgen tot eind januari 2026 (gelieve tijdig te bestellen, minstens 5 dagen vooraf)



Voorgerechten : (Gepresenteerd op bord, uitgezonderd kaas- en garnaalkroket)

- Huisgemaakte **kaaskroket**, gepaneerd in panko : 2.75 €/st.
- Huisgemaakte **garnaalkroket**, gepaneerd in panko, 40 % grijze garnalen : 4.60 €/st.
- **Tataki zalm** Za'atar, honingdressing, mangochutney : 16.00 €/p.
- Carpaccio **Wagyu picanha** Kansoushita Hamu, kruidensla, parmesan : 18.50 €/p.
- Millefeuille van **gerookte zalm** en groenten, crème van rucola : 15.50 €/p.
- Tartare van **Sint-Jacobsnootjes**, room van erwtjes en munt : 15.50 €/p.

Tussengerechten :

- Pannetje van **sint-jacobsnootjes en staartvis**, saus met fijne kruiden : 14.50 €/p.
- Brioche met gevogelte, butternut en saus van bospaddestoelen en Porto : 11.50 €/p.

Hoofdgerechten vis :

- **Staartvis**, wintergroentjes, geplette ratte-aardappel en zeezout, champagne beurre-blanc : 30.00 €/p.
- Waterzooi van **Noordzeervis**, langoustine, mascarponeroom en seizoensgroenten : 28.00 €/p.
- **Wilde zalm**, gepaneerd met sjalot en citroen, tuingroenten, Nouilly-Prat saus, winterprei : 26.00 €/p.



Hoofdgerechten vlees :

- **Fazant**, op z'n Brabants, witloof, appel, boschampionns, fine champagne saus : 28.00 €/p.
- **Wilde hertenfilet**, puree ratte aardappel met boschampionns, flan butternut, kervelknol en rode ui : 28.50 €/p.
- **Canette**, tarte-tatin butternut met kastanje en wortel, sausje van honing, gratin met eekhoorntjesbrood en walnoot : 24.50 €/p.

Nieuw : eenpansgerechten gepresenteerd in weckpot, makkelijk om te warmen in de oven of microgolf

verkrijgbaar in zowel een voorgerecht als hoofdgerecht

• Risotto , zeebarbeel, kastanjechampignon en prei :	11.00 €/p.	15.00 €/p.
• Linguini , scampi's, kerstomaat, rode curry saus :	11.00 €/p.	15.00 €/p.
• Gyoza gevuld met wagyu, salade van spitskool en rode kool, appel en fijne kruiden, ketjapdressing :	10.00 €/p.	14.00 €/p.
• Parmentier van geconfitte eend, wintergroentjes, honingsaus :	13.00 €/p.	17.50 €/p.

Voor de zoetebekken :

• Café Gourmand,

4 luxe zoete zaligheden voor bij de koffie 8.40 € /p.

gourmet macaron brownie, yuzu dessert, mango/timutpeper, karamelmillefeuille

• Ons eindejaarsgebak

• Buche Dubai elegance

Cakebiscuit pistache, witte chocolademousse, compote rood fruit

26.40 €/taart, 5 p.

• Zwarte Woud

Chocoladegenoise, frambozen, vanilleslagroom

23.95 €/taart, 5 p.

• Carré 2026

Chocolademousse, crème brûlée, mandarijn

22.10 €/taart, 6 p.

• Christmas ring

Hazelnoot-melkchocolademousse, rood fruit, mousse hazelnootcrèmeux

25.30 €/taart, 5 p.

• Cookie star

Koekjesbodemp, room witte chocolade, karamel, hazelnoot

22.70 €/taart, 6 p.

• Onze ijsfiguren :

• Ijsbûche Dyonnaise, vanille, framboos, meringue 26.65 €/taart, 5p.

• Ijsbûche Chocolata, vanille, chocolade 25.60 €/taart, 5p.

• Slee, vanille, meringue 27.65 €/taart, 5p.

• Feestnagerecht :

(Gepresenteerd op bord.) 9.00 €/p.

Café gourmand:



Ons eindejaarsgebak:



Onze ijsfiguren :





Wijnsuggestie :

Aperitieven :

*** Nieuw : Champagne Veuve Doussot : 21.90 €/fles**

Deze champagne, voornamelijk gemaakt van Pinot Noir met 15 % Chardonnay, heeft een gouden kleur, een delicate neus en florale aroma's, met een vleugje frisse citrus. Hij onderscheidt zich door zijn frisheid en balans.

*** Onze huiscava +&+, Mas & Mas Pinord 11.00 €/fles**

De Cava +&+ Brut Seleccion is verkozen als de beste Cava van Spanje in de Wines of Spain Award '22. De +&+ onthult een levendige mousse en verfijnde smaak van citrus, perzik en brioche dankzij een langere tweede gisting op fles. Deze frisse, elegante cava biedt een ongelooflijke drinkbaarheid en ultieme prijs-kwaliteitsverhouding.



Witte wijnen :

*** Vinyes Dels Apres XOT, blend van Garnacha Blanca en Sauvignon blanc, Spanje : 20.80 €/fles**

Een bijzonder elegante wijn, zeer expressief en complex met frisse en florale toetsen van anijs, munt, wit steenfruit en citrus. Lichte houtlagering (4 maand) geeft de wijn een mooie complexiteit, structuur en diepgang die past bij uiteenlopende gastronomische visgerechten, kazen of gevogelte.

*** Markogianni Tropaion Assyrtiko, Griekenland : 17.20 €/fles**

Biologische wijn van familiewijnhuis Markogianni. Heeft een licht citroengele kleur met zachte groenige tinten. Citrus smaken, bloemig en kruidige aroma's. Rijk, subtiel en rond in de mond met een goede afdronk. Mooi in combinatie met gegrilde vis en gevogelte.

*** Santei Malvazija, Orange wine, Slovenië : 21.60 €/fles**

Bekendste witte wijnsoort uit Slovenië. Een orange wijn met een goudbruine kleur met tinten amber. Heeft een rijk bouquet van gedroogd fruit met een intense geur van abrikozen en dadels. Sterk, intens van smaak. Mooie zuren maken de wijn elegant en harmonieus. Delicate balans tussen lichtheid, fruitigheid en frisheid. Ideaal bij gebakken vis, zeevruchten en risotto.

*** Onze nieuwe huiswijn uit Zuid-Frankrijk, Domaine du Vistre Pays d'Oc, Gard : 10.00 €/fles**

Ideaal bij kazen en deze staan vermeld op het etiket.

'Tout un fromage' Chardonnay heeft een heldere gouden kleur. Veel fruit in de neus met vooral abrikoos en peer. Complexe, frisse en aangenaam fruitige evenwichtige wijn. Lichte houtoutrijping van 6 maand.

Rosé wijn :

*** Markogianni Vertzami Thesoa, rosé, Griekenland: 19.50 €/fles**

Rosé wijn gemaakt van de Verzam-variëteit, een plaatselijke inheemse druif, van de familiewijngaard in Skillountia. Peloponnesos. Mooie droge rosé met veel rijp fruit. Mooie zuren en frisheid.

Rode wijnen :

*** Quinta do Ribeiro Santo : Automatico, Dao, Portugal : 20.00 €/fles**

Tonen van zwart fruit en nuances van hout. Heeft een goed gemarkeerde smaak met een evenwichtige zuurtegraad en een lichte kruidigheid. Heel elegante wijn. Touriga Nacional, Alfrocheiro en Tinta Roriz. Gemaakt door Carlos Lucan.

*** Durio Pesasco, Barbera d'Asti Superiore 2022, Italië : 22.65 €/fles**

Een sublieme Italiaanse wijn uit Piëmonte, met rijke aroma's van rood fruit met subtiele hints van vanille en specerijen. Deze Barbera biedt een perfecte balans tussen frisheid en diepgang. Fluweelzachte tannines en een elegante afdronk.

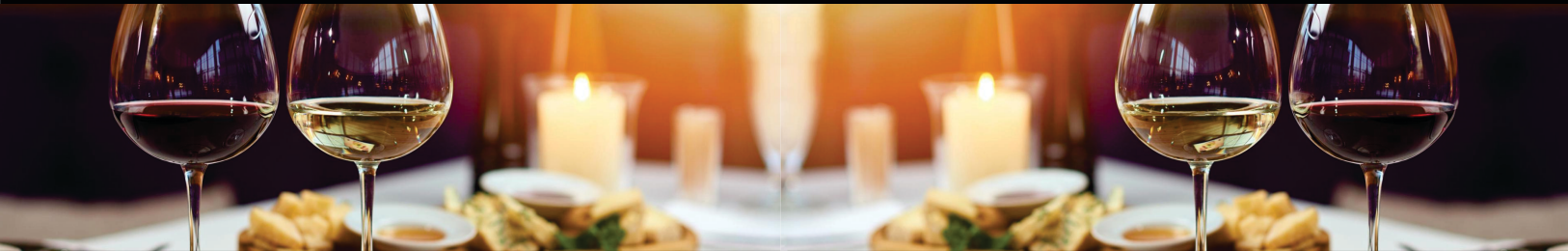
*** Onze nieuwe huiswijn uit Zuid-Frankrijk, Domaine du Vistre Pays d'Oc, Gard : 10.00 €/fles, Ideaal bij kazen en deze staan vermeld op het etiket.**

'Tout un fromage' Merlot heeft een hele fruitige neus van zwart fruit zoals bramen, cassis en kersen. In de smaak ontdek je aroma's van cacao en koffiebonen.

Zoete wijnen :

*** Maderista Medium Dry Reserva, Madeira, Portugal : 32.00 €/fles**

Is een frisse en vooral pure Madeira, die zich concentreert op elegantie en fruitigheid. Medium Dry is wat zoeter, warmer en fruitiger en leunt meer naar de klassieke stijl van Madeira. Het is een 'after-dinner'drink, perfect bij zoetere desserts.





Voor de liefhebbers van:

Kreeft

- **Koude bereiding,** halve kreeft van 750g.
35.50 €/p.

(enkel per veelvoud van 2 te bestellen)

- Kreeft “Belle-Vue”
(Gepresenteerd op bord.)

- **Warme bereiding,** halve kreeft van 750g.
35.50 €/p. (enkel per veelvoud van 2 te bestellen)

- Verse pasta met kreeft, parmesan en basilicum, coulis van datterinotomaat

- Kreeft in zachte curry met appel en roergebakken groentjes, basmati rijst

- Kreeft nage met witloof en spek, romige velouté met Sherry, krielaardappelen

- **Huisgemaakte bisque van kreeft 17.00 €/liter**

Oesters, geopend, met citroen

- Creuse HK 46 “Hooge Kraaijer“, M3, 19.00 €/6 stuks

Hangend systeem uit één van de voedselrijkste gebieden uit de Oosterschelde.
Goed gevuld. Mooi romige smaak.

- Ierse Mór creuse , 18.00 €/6 stuks

Een “Irish Mór” oester is een Ierse oester die bekend staat om zijn volle, romige smaak en zachte textuur.

- Gillardeau oester M3, 28.75 €/6 stuks

De smaak van deze stevige hooghartige oester is vet, verfijnd en vol met een zachte, zoete nasmaak.

- Fines de Claires Ancelin M4, 17.50 €/6 stuks

Aperitiefoster, mooi gevulde oesterschelp.
De textuur is stevig met een vrij uitgesproken hazelnootsmaak en een vleugje rook. Finesse rijke oester.

- 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, 18.00 €/6 stuks

oesters enkel op bestelling en volgens beschikbaarheid



Maandmenu januari, februari, maart 2026

verkrijgbaar vanaf 08.01.2026 tot 08.02.2026

prijs : 4-gangen : 50.00 €/persoon

3-gangen : 40.00 €/persoon (voor-, hoofd- & nagerecht)

* Gerijpt buikspek van tonijn met zwarte peper,
gerookte foie, bietjes, chutney van bessen

* Gepekelde sint-jacobsnootje, rijstmeel, witloof,
hollandaise van courgette en miso,
crumble van honing en thym

* Gekonfijte runderwang, wortel, uitjes,
pickles van rode ui, aardappelpoffertjes, rode wijnsaus

* Kokos, ananasmousse, chocoladegranen,
cremeux van koriander

het voorgerecht en nagerecht is reeds op borden geschikt
(graag waarborg voorzien van 50 € cash)

verkrijgbaar vanaf 19.02.2026 tot 30.03.2026

prijs : 4-gangen : 50.00 €/persoon

3-gangen : 40.00 €/persoon (voor-, hoofd- & nagerecht)

* Krokant van gerookte Noorse ham en Bretoens
zeewier, mosterdijs en zurige saus met viseitjes

* Gebrande skrei,
gele biet, knolselderroom, dilleolie

* Kwartel en kalfszwezerik,
crème van zoete aardappel en zwarte look,
voorjaarsgroentjes, truffelaardappel

* 'Petit-beurre', kofflegelei,
pure chocoladeganache

het voorgerecht en nagerecht is reeds op borden geschikt
(graag waarborg voorzien van 50 € cash)



“RESTAURANT BIJ U THUIS“ waar ambacht en gastronomie samenkomen.



MEDEDELINGEN

Bestel tijdig!

Bestellingen voor **kerstmis**: tot en met **19 december 2025**

Bestellingen voor **oudejaar**: tot en met **26 december 2025**

Bestellen kan om organisatorische redenen vroeger afgesloten worden dan opgegeven einddatum!
Hou hier rekening mee AUB. Wij nemen geen bestellingen meer aan, als onze limiet is bereikt.

Dit om onze kwaliteit te waarborgen.

- * Bestel liefst alles in één keer, zo vermijden we misverstanden.
- * Om fouten te vermijden, zijn veranderingen in het menu en aanpassingen van uw bestelling niet toegelaten, nadat u heeft besteld.
- * Voor een vlotte manier van werken, gelieve géén wijzigingen aan te brengen aan het menu.
- * Wijzigingen aan menu, gerechten kan mits een kleine meerprijs.
- * In het mate van het mogelijke proberen we rekening te houden met allergieën.
- * 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 betaald is.
- * Gelieve uw bestelling ook vooraf volledig af te rekenen voor een snellere afhaling.
- * Vergeet zeker niet uw bestelbon af te printen indien u online of telefonisch heeft besteld.

U dient deze af te geven bij afhaling van uw bestelling. Zo vinden we uw bestelling vlotjes.

- * Respecteer de afhaaltijden voor het behoudt van een vlotte bediening.
- * Bij het menu voorzien wij telkens een gedetailleerde handleiding, zo kunt u uw gasten écht **gastronomisch verwennen**.

Waarom geen cadeau?

- Verras uw beste zakenrelaties, familieleden of vrienden met een uniek en origineel eindejaarsgeschenk, zoals een cadeaubon van onze gastronomisch maandmenu:
3 gangen aan 40.00 € pp., of 4 gangen aan 50.00 € pp.

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.

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!