

## Menu 1 € 35

Bouillabaisse met een waaier van vis, lookcroutons en rouille

\*

Parelhoenfilet met shiitake, groentenkrans en huisbereide kroketjes OF

Filet van fazant, oesterzwammen, saus 'Fin Champagne'

\*

Biscuitgebak of fruittaart

## Menu 2 € 45

Romige boschampignonsoep

\*

Gegratineerd visschelpje OF

Kabeljauw, stovers en preisaus

\*

Eendeborst met een romig pepersausje, veenbessen, peer en kroketjes

\*

Biscuitgebak

## Menu 3 € 55

Romige kreeftensoep

\*

Gegratineerde coquilles

\*

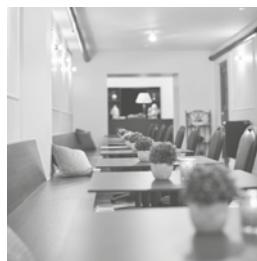
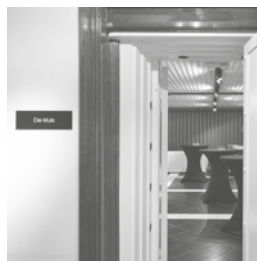
Hertekalfhaasje met champagnesaus, een waaier van groentjes en kroketjes

\*

Bavarois van citroen en mascarpone

# Yperley

BANKET- & CONGRESZALEN



# De Lissewal

DOMEIN

FEESTZAAL • HOTEL • RESTAURANT

Bolle Meersstraat 28 . 8906 Elverdinge (Ieper) . T 057 38 84 94 . info@lissewal.be

WWW.LISSEWAL.BE

# Yperley

BANKET- & CONGRESZALEN



### INFO

Deze gerechten zijn afhaalgerechten, **zonder** bediening en incl. 6% BTW.

Afhaalgerechten zijn gans het jaar verkrijgbaar op reservatie.



Bezoek nu ook ons restaurant 'Reveillon' en geniet van onze heerlijke grillades.

Resto open op zondag van 12 - 14.30 uur met uitzondering van de laatste zondag,

enkel brunch te verkrijgen.

### AFHAALREGELING TIJDENS DE FEESTDAGEN:

24/12 van 15 tot 18 uur

25/12 van 10.30 tot 12 uur

31/12 van 15 tot 18 uur

ALLE INFO:

WWW.YPERLEY.COM

WWW.LISSEWAL.BE

UITGAVE 2018 - 2019 - DEZE EDITIE VERVANGT ALLE VORIGE

FEESTBROCHURE • AFHAALGERECHTEN

EDITIE  
2020 - 2021

## Aperitiefhapjes

|   |           |
|---|-----------|
| Assortiment koude hapjes.....                                     | € 1,80/st |
| Assortiment warme hapjes.....                                     | € 1,80/st |
| Oester geopend.....   | € 2,20/st |
| Warme oester met champagne<br>en gegratineerde gruyere kaas ..... | € 2,70/st |

## Huisbereide sorbets en roomijs

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Citroensorbet 1L.....   | € 10,00/L |
| Frambozensorbet 1L..... | € 10,00/L |
| Vanilleroomijs 1L.....  | € 10,00/L |

## Koude voorgerechten

|  |              |
|--|--------------|
| Slaatje van rode zalmfilet met frisse groentjes.....                   | € 12,00 p.p. |
| Carpaccio van rundvlees met pesto.....                                 | € 11,00 p.p. |
| Gerookte gandaham met meloen.....                                      | € 11,00 p.p. |
| Tartaar van zalmfilet met coquilles, bieslook en piccalilli.....       | € 15,00 p.p. |
| Tomaat opgevuld met grijze Noordzeegarnalen .....                      | dagprijs     |
| Noorse visschotel .....  | € 13,50 p.p. |
| Halve kreeft “Belle Vue” .....   | € 17,00 p.p. |
| Verse huisbereide ganzeleverpastei met een duo van uienconfituur ..... | € 17,00 p.p. |
| Frivool slaatje van zalm/coquilles/scampi met dressing.....            | € 17,00 p.p. |

## Koude schotel

- VLEES: pastei, gekookte ham, rilette, salami, vleessalade, gerookte ham, kippebout, kasselrib, rosbeef.....€ 17,50 p.p.
- VIS: tomaat garnaal, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte forel, gerookte makreel, tongrol, scampi, gemarineerde haring, vispastei.....€ 22,00 p.p.

*Telkens voorzien van een groentenkrans, aardappelen, mayonaise en cocktailsaus.*

## Onze specialiteit

|  |           |
|--|-----------|
| Ambachtelijke chocomousse .....                                      | € 2,80/st |
| Ambachtelijke ijsbûche .....   | € 20,00   |
| Ronde ijstaart crumble van speculoos<br>en merengue (10 pers.) ..... | € 28,00   |

## Soepen

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| Tomaat-pompoensoepje.....            | € 6,00/L  |
| Aspergeroomsoep met z'n puntjes..... | € 8,00/L  |
| Kreeftenroomsoep .....               | € 10,00/L |

## Warme voorgerechten

|   |                        |
|---|------------------------|
| Vispannetje van zeevruchten en groentjes.....   | € 12,00 p.p.           |
| Victoriabaars op een bedje van witloof en parmaham .....                                  | € 12,00 p.p.           |
| Kabeljauw gekorst met panade van basilicum en sausje van hoeveboter.....                  | € 14,00 p.p.           |
| Gegratineerd schelpje van Noordzeevis.....  | € 13,50 p.p.           |
| Zalmfilet op een bedje van prei met een romig kreeftensausje .....                        | € 13,50 p.p.           |
| Roodbaars, puree van pastinaak met shitakes en butternutpompoe, gelei van basilicum ..... | € 13,50 p.p.           |
| Gekorste pladijs met spinazie, puree van knol en jus van langoustine.....                 | € 13,00 p.p.           |
| Pladijs met mousseline van knol, spinazie en sausje van truffel.....                      | € 13,50 p.p.           |
| Grietbotfilet met een panade van basilicum, geconfijt witloof, sausje van hoeveboter..... | € 15,50 p.p.           |
| Huwelijk van scampi's en Sint-Jacobsnoten en curryroomsaus geparfumeerd met sherry.....   | € 15,50 p.p.           |
| Bouillabaisse met zalm, tongfilets, morieltjes, lookcroutons en rouille.....              | VG € 16 / HG € 24 p.p. |

*Bij alle koude en warme voorgerechten zijn garnituur en broodje inbegrepen.*

Warme voorgerechten als hoofdgerecht..... + € 6,50 p.p.

## Warme vleesgerechten

|  |              |
|--|--------------|
| Tournedos van kalkoen, romig sausje van gebakken champignons en cognac.....                          | € 14,00 p.p. |
| Poulet de Bresse, gebakken oesterzwam, romig sausje.....   | € 14,00 p.p. |
| Parelhoenfilet, gebakken shiitake, saus 'Fine Champagne' .....                                       | € 15,00 p.p. |
| Gepekeld varkenshaasje, champignons en spek.....   | € 15,00 p.p. |
| Gebakken eendeborstfilet, gekarameliseerde appeltjes<br>en oesterzwam, sausje van frambozenbier..... | € 15,00 p.p. |
| Kangoeroefilet, geconfijt witloof en oude port .....   | € 15,00 p.p. |
| Fazant met champagnesaus.....  | € 16,00 p.p. |
| Hertekalfhaasje met truffelaroma en garnituren.....  | € 21,00 p.p. |
| Chateaubriand met champagnesaus .....  | € 16,00 p.p. |

*Bij al onze hoofdschotels worden warme groentjes en huisbereide krokettjes voorzien.*

MAANDMENU € 60

## Koude buffetten (min. 4 pers.)

|   |         |
|---|---------|
| BUFFET 1  | € 22,00 |
| Gemarineerde kippebout, gekookte ham met asperges, kasselrib, huisbereide pastei, ananas met kippesalade, tomaat-garnaal met vissla, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte forel, makreel, tongrol, gemarineerde haringfilet en pandaloezen |         |

|   |         |
|---|---------|
| BUFFET 2  | € 25,00 |
| Gebakken kasselrib, rosbeef, rolletje van gerookte ham met meloen, gekookte ham met asperges, ananas opgevuld met kippesalade, tomaat garnaal, gepocheerde zalm, tongrol, gerookte zalm, makreel, tonijnsla, langoustine en pandaloezen |         |

|  |         |
|--|---------|
| BUFFET 3   | € 29,00 |
| Gebakken kasselrib, gebakken rosbeef, rolletje van gerookte ham met meloen, tomaat-garnaal met vissla, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, gemarineerde haringfilet, gamba, gerookte palingmootje, tongrol, gerookte forelfilet, makreel, visterrine en pandaloezen |         |

Halve kreeft “Belle Vue”, oesters..... + € 15,00

*Bij deze buffetten wordt er een waaier van groentjes, 2 sausjes & aardappelsalade voorzien.*

IEDERE LAATSTE ZONDAG VAN DE MAAND

BRUNCH ALL-IN € 63

met o.a. kreeften-, vis- en vleesbuffet, salades en soepen, hoofd- en dessertbuffet! Reservatie noodzakelijk uiterlijk 2 dagen voordien.