

Menu 1 € 38

Aspergesoep
*
Parelhoenfilet met shiitake,
groentenkrans
en huisbereide kroketjes
OF
Filet van fazant,
oesterzwammen,
saus 'Fin Champagne'
*
Biscuitgebak

Menu 2 € 46

Bouillabaisse met een waaier
van vis, lookcroutons en rouille
*
Pladijs, witte wijnsaus
en garnalen
*
Kangoeroefilet met een romig
pepersausje, veenbessen,
peer en kroketjes
*
Bavarois van melkchocolade

Menu 3 € 56

Agnes Sorelsoep
*
Gegratineerde visschelp
*
Hertekalfhaasje met
champagnesaus,
een waaier van groentjes
en kroketjes
*
Bavarois van tonkachocolade
en framboos

U kan opteren voor 4 hapjes (enkel bij deze menu's): + € 7,00

INFO

Deze gerechten zijn afhaalgerechten, **zonder** bediening en incl. 6% BTW.
Afhaalgerechten zijn gans het jaar verkrijgbaar op reservatie.



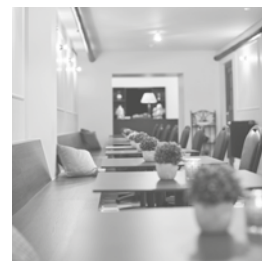
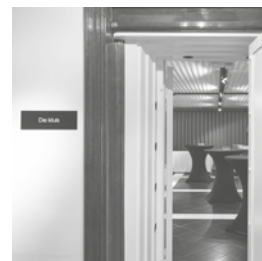
Bezoek nu ook ons restaurant 'Reveillon'
en geniet van onze heerlijke grillades.
Resto open op zondag van 12 - 14.30 uur
met uitzondering van de laatste zondag,
enkel brunch te verkrijgen.

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

Yperley

BANKET- & CONGRESZALEN



ALLE INFO:

WWW.YPERLEY.COM

WWW.LISSEWAL.BE

UITGAVE 2021 - 2022 - DEZE EDITIE VERVANGT ALLE VORIGE

De Lissewal

DOMEIN

FEESTZAAL • HOTEL • RESTAURANT

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

WWW.LISSEWAL.BE



TRAITEURLIJST • AFHAALGERECHTEN

EDITIE
2021 - 2022

Aperitiefhapjes

Assortiment koude hapjes.....	€ 1,80/st
Assortiment warme hapjes.....	€ 1,80/st
Oester geopend.....	€ 2,20/st
Warme oester met champagne 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.....	€ 12,00 p.p.
Gerookte gandaham met meloen.....	€ 12,00 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”	€ 17,50 p.p.
Verse huisbereide ganzeleverpastei met een duo van uienconfituur	€ 17,50 p.p.
Frivool slaatje van zalm/coquilles/scampi met dressing.....	€ 17,50 p.p.

Koude schotel

- VLEES: pastei, gekookte ham, rillette, 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 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 aan de schreve met Hommelbier	€ 15,00 p.p.
Gegratineerd schelpje van Noordzeevis.....	€ 14,50 p.p.
Zalmfilet op een bedje van prei met een romig kreeftensausje	€ 14,50 p.p.
Roodbaars, puree van pastinaak met shitakes en butternutpompoeen, gelei van basilicum.....	€ 14,50 p.p.
Gekorste pladijs met spinazie, puree van knol en jus van langoustine.....	€ 14,50 p.p.
Grietbotfilet met een panade van basilicum, geconfijt witloof, sausje van hoeveboter.....	€ 17,50 p.p.
Huwelijk van scampi's en Sint-Jacobsnoten en curryroomsaus geparfumeerd met sherry.....	€ 17,50 p.p.
Bouillabaisse met zalm, tongfilets, morieltjes, lookcroutons en rouille.....	VG € 17 / HG € 25 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.....	€ 14,50 p.p.
Poulet de Bresse, gebakken oesterzwam, romig sausje.....	€ 14,50 p.p.
Parelhoenfilet, gebakken shiitake, saus 'Fine Champagne'	€ 15,50 p.p.
Gepekeld varkenshaasje, champignons en spek.....	€ 15,50 p.p.
Gebakken eendeborstfilet, gekarameliseerde appeltjes en oesterzwam, sausje van frambozenbier.....	€ 15,50 p.p.
Kangoeroefilet, geconfijt witloof en oude port	€ 15,50 p.p.
Fazant met champagnesaus.....	€ 16,50 p.p.
Hertekalfhaasje met truffelaroma en garnituren.....	€ 21,50 p.p.
Chateaubriand met champagnesaus	€ 16,50 p.p.

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

MAANDMENU € 65

Koude buffetten (min. 4 pers.)

BUFFET 1	€ 25,00
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	€ 28,00
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	€ 32,00
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 € 68

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