

Menu 1

€ 46

Broccolisoepje met spekblokjes

*

Kabeljauw met risotto,
sausje van wei

*

Varkenshaasje met een romig
pepersausje, veenbessen,
peer en kroketjes

OF

Fazant 'Fine champagne'

*

Symfonie van citrus

Menu 2

€ 58

Carpaccio van rund
en foie schilfers

*

Gratin van coquilles en garnaal

*

Hertekalfhaasje met
champagnesaus,
een waaier van groentjes
en kroketjes

*

Creatie van petit beurre koekjes
en bavarois van caramel

U kan opteren voor 4 hapjes (enkel bij deze menu's): + € 8



MAANDMENU € 70



INFO

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

Alle prijzen zijn marktgevoelig en kunnen noodzakelijk aangepast worden.

AFHAALREGELING TIJDENS DE FEESTDAGEN

24/12 van 15 tot 18 uur

25/12 van 10.30 tot 12 uur

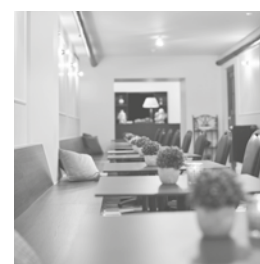
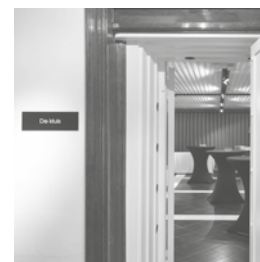
31/12 van 15 tot 18 uur

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.



Yperley

BANKET- & CONGRESZALEN



ALLE INFO:

WWW.YPERLEY.COM

WWW.LISSEWAL.BE

UITGAVE 2022 - 2023 / DEZE EDITIE VERVANGT ALLE VORIGE

De Lissewal

DOMEIN

FEESTZAAL • HOTEL • RESTAURANT

Bolle Meersstraat 28 . 8906 Elverdinge (leper)

T 057 38 84 94 . info@lissewal.be



WWW.LISSEWAL.BE

TRAITEURLIJST • AFHAALGERECHTEN

EDITIE 2022 - 2023

Aperitiefhapjes

	prijs per stuk
Assortiment koude hapjes.....	€ 2,10
<i>couscous van gebrande zalm en zure room, brioche van foie met crème van mango, carpaccio van langoustine en truffel, Noordzeegarnaal met een crème van rode biet en mierikswortel, gemarineerde St-Jacobsnoot</i>	
Assortiment warme hapjes.....	€ 2,10
<i>zandgebakje met een velouté van kalf, bouché met Noordzeegarnalen, gegratineerd schelpje van scampi, tartiflette van breydelham, bruchetta van zongedroogde tomaat en gerookte zalm</i>	
Tapasschotel voor 4 personen	€ 21,00
<i>tapenade, olijffjes, vissla, rillette, Gandaham, chorizo, assortiment worstjes, Oud Brugge kaas</i>	
Oester geopend	€ 2,50
Warme oester met champagne en gegratineerde gruyere kaas	€ 3,00

Soepen

	prijs per liter
Tomaat-pompoensoep	€ 6
Aspergeroomsoep met z'n puntjes	€ 8
Kreeftenroomsoep	€ 11

Specialiteiten

	prijs per stuk
Ambachtelijke chocomousse.....	€ 3,80
Ambachtelijke ijsbûche	€ 22
Ronde ijstaart, crumble van speculoos en merengue (10 pers.)	€ 30

Koude schotels

	prijs per persoon
VLEES: pastei, gekookte ham, rillette, salami, vleessalade, gerookte ham, kippebout, rosbeef, kasselrib	€ 19
VIS: tomaat garnaal, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte forel, tongrol, scampi, gemarineerde haring, vispastei	€ 23

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

Koude voorgerechten

	prijs per persoon
Carpaccio van rundvlees met pesto.....	€ 14,00
Gerookte gandaham met meloen.....	€ 14,50
Tartaar van zalmfilet met coquilles, bieslook en piccalilli.....	€ 16,50
Noorse visschotel	€ 15,50
Halve kreeft “Belle Vue”	€ 22,00
Frivool slaatje van zalm/coquilles/scampi met dressing.....	€ 18,50
Verse huisbereide ganzeleverpastei met een duo van uienconfituur.....	€ 18,50

Warme voorgerechten

Gratin van zeevruchten en groentjes	€ 14,00
Victoriabaars op een bedje van witloof en parmaham	€ 14,00
Kabeljauw aan de schreve met Hommelbier	€ 16,00
Gegratineerd schelpje van Noordzeevis.....	€ 15,00
Zalmfilet op een bedje van prei met een romig kreeftensausje	€ 15,50
Zeebaars, puree van pastinaak met shitakes en butternutpompoe, gelei van basilicum.....	€ 15,50
Grietbotfilet met een panade van basilicum, geconfijt witloof, sausje van hoeveboter	€ 18,50
Huwelijk van scampi's en St-Jacobsnoten en curryroomsaus geparfumeerd met sherry.....	€ 18,50
Bouillabaisse met zalm, tongfilets, morieltjes, lookcroutons en rouille	VG € 17 / HG € 25

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

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

IEDERE LAATSTE ZONDAG VAN DE MAAND

BRUNCH ALL-IN € 75

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

Warme vleesgerechten

	prijs per persoon
Tournedos van kalkoen, romig sausje van gebakken champignons en cognac.....	€ 16,00
Parelhoenfilet, gebakken shiitake, saus “Fine Champagne”.....	€ 16,50
Gepekeld varkenshaasje, champignons en spek.....	€ 16,50
Gebakken eendeborstfilet, gekarameliseerde appeltjes en oesterzwam, sausje van frambozenbier	€ 16,50
Kangoeroefilet, geconfijt witloof en oude port	€ 16,50
Fazant met champagnesaus.....	€ 17,50
Hertekalfhaasje met truffelaroma en garnituren.....	€ 22,50
Chateaubriand met champagnesaus	€ 17,50

Bij alle hoofdschotels worden warme groentjes en huisbereide kroketjes voorzien.

Koude buffetten

(min. 4 pers.)

BUFFET 1..... € 30
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 2..... € 35
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

Bij buffetten wordt een waaier van groentjes, 2 sausjes en aardappelsalade voorzien.