

Menu 1

€ 48

Romig soepje van
broccoli en gandaham

*

Trio van zalm/tongrol/heelkje
met een sausje van vadouvan

*

Moelleux van everzwijnfilet,
sausje van St. Bernardus prior,
gratin aardappel

*

Miserables, mascarpone
en citrus

Menu 2

€ 62

Vitello tonnato met
foie gras schilfers

*

Gegratineerd schelpje van
coquilles en tom kha kaisaus

*

Hertekalfhaasje met shitakes,
spitskool en amandelkroketjes

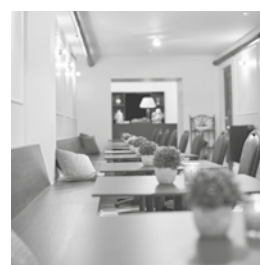
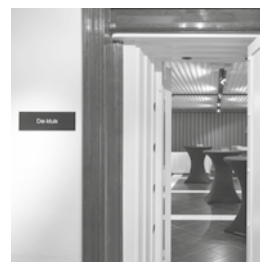
*

Zabajoné



Yperley

BANKET- & CONGRESZALEN



De Lissewal

DOMEIN

FEESTZAAL • HOTEL • RESTAURANT

Bolle Meersstraat 28 . 8906 Elverdinge (Ieper)

T 057 38 84 94 . info@lissewal.be



U kan opteren voor 4 hapjes (enkel bij deze menu's): + € 9,00



MAANDMENU € 75



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.

ALLE INFO:

WWW.YPERLEY.COM

WWW.LISSEWAL.BE

WWW.LISSEWAL.BE

UITGAVE 2024 - 2025 / DEZE EDITIE VERVANGT ALLE VORIGE

TRAITEURLIJST • AFHAALGERECHTEN

EDITIE 2024 - 2025

Aperitiefhapjes

	prijs per stuk
Koude hapjes.....	€ 2,50
<i>carpaccio van rund met groene pesto / carpaccio van gamba met kreeftmayo</i>	
<i>tartaar van zalm met zure room / mousse van gerookte zalm en garnaal</i>	
<i>couscous met krokante groentjes en gerookte paling</i>	
<i>praline van Yperleypastei en uiencompote</i>	
Warme hapjes.....	€ 2,20
<i>tartiflette met Noordzeevis / gegratineerd schelpje van vis</i>	
<i>pinsa met ricotta en gerookte ham / bouche met een velouté van garnaal</i>	
<i>zandgebakje met een velouté van boschampignons</i>	
Tapasshotel voor 4 personen	€ 21,00
<i>tapenade, olijfjes, vissla, rillette, Gandaham, chorizo,</i>	
<i>assortiment worstjes, Oud Brugge kaas</i>	
Rauwe oester geopend.....	€ 3,00
Gegratineerde oester met champagne.....	€ 3,90
Huisbereide foie met een zalfje van mango en framboos.....	€ 4,50

Soepen

	prijs per persoon
Tomaat-pompoensoep	€ 4
Aspergeroomsoep	
met z'n puntjes	€ 5
Kreeftenroomsoep.....	€ 7,50

Specialiteiten

	prijs per stuk
Ambachtelijke chocomousse.....	€ 4,50
Ambachtelijke ijsbûche.....	€ 28
Ronde ijstaart, crumble van speculoos	
en merengue (10 pers.).....	€ 38

Koude schotels

	prijs per persoon
VLEES: pastei, gekookte ham, rillette, salami, vleessalade, gerookte ham, kippebout, rosbeef, kasselrib	€ 20

VIS: tomaat garnaal, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte forel, tongrol, scampi, gemarineerde haring, vispastei.....€ 25

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

Koude voorgerechten

	prijs per persoon
Carpaccio van rundvlees met pesto.....	€ 15,00
Gerookte gandaham met meloen.....	€ 15,50
Tartaar van zalmfilet met coquilles, bieslook en piccalilli.....	€ 16,50
Noorse visshotel	€ 16,50
Frivool slaatje van zalm/coquilles/scampi met dressing.....	€ 18,50
Verse huisbereide ganzeleverpastei met een duo van uienconfituur.....	€ 25,00
Specialiteit rol huisbereide foie gras	€ 12,50 / 100 gr

Warme voorgerechten

Gratin van zeevruchten en groentjes	€ 14,50
Kabeljauw met een sausje van St. Bernardus.....	€ 17,00
Gegratineerd schelpje van Noordzeevis.....	€ 15,00
Zalmfilet op een bedje van prei met een romig kreeftensausje	€ 16,00
Zeebaars, risotto en vadouvansaus	€ 16,50
Grietbotfilet met een panade van basilicum,	
krokante groentjes en tom kha kaisaus	€ 18,50
Huwelijk van scampi's en St-Jacobsnoten	
en curryroomsaus geparfumeerd met sherry.....	€ 19,50
Bouillabaisse met zalm, tongfilets, morieltjes,	
lookcroutons en rouille	VG € 19 / HG € 32
Warme voorgerechten als hoofdgerecht.....	+ € 8,00

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

IEDERE LAATSTE ZONDAG VAN DE MAAND

BRUNCH ALL-IN € 80

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.....	€ 18,00
Parelhoenfilet, gebakken shiitake, saus "Fine Champagne"	€ 18,00
Moelleux van varkenshaasje, champagnesaus	€ 18,00
Gebakken eendeborstfilet, boschampignons en pepersaus.....	€ 21,00
Fazant met champagnesaus.....	€ 19,00
Hertekalfhaasje met truffelaroma en garnituren.....	€ 25,00
Chateaubriand met champagnesaus	€ 20,00

Bij alle hoofdschotels worden warme groentjes en huisbereide kroketjes voorzien.

Koude buffetten (min. 4 pers.)

BUFFET 1	€ 32
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.....	€ 38
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.