Menu 1

€ 48

Romig pompoensoepje
met kruidenkaas

*

Schelpje gevuld met
gegratineerde Noordzeevis

*

Gepekeld varkenshaasje,
sjalotsaus, kroketjes

*

Biscuit van framboos,
krokante feuilletine,
mousse van witte chocolade

Menu 2

€ 62

Vitello tonnato

*

Zeebaars,
structuur van bloemkool,
Thaise tom kha saus

*

Filet Mignon van hertekalf,
truffel aroma,
Parijse champignons
en amandelkroketjes

*

Gekaramelliseerde bladerdeeg
met een mousseline van vanille

U kan opteren voor 4 hapjes (enkel bij deze menu's): + € 10

MAANDMENU € 80

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

De Lissewal

DOMEIN

FEESTZAAL • HOTEL • RESTAURANT

Bolle Meersstraat 28 . 8906 Elverdinge (Ieper)

T 057 38 84 94 . info@lissewal.be



WWW.LISSEWAL.BE

UITGAVE 2026 - 2027 / DEZE EDITIE VERVANGT ALLE VORIGE

TRAITEURLIJST • AFHAALGERECHTEN

EDITIE 2026 - 2027

Aperitiefhapjes

prijs per stuk

Koude hapjes ..... € 2,80

carpaccio van rund met groene pesto / tataki van tonijn
vitello tonnato met verse parmezaan / tartaar van zalm en kruidenkaas
gerookte paling met zalfje van appel / timbaaltje van gerookte zalm
tartaar van scampi

Warme hapjes ..... € 2,60

tartiflette van broccoli en Breydelham / gegratineerd victoriabaars
bouche met een velouté van garnaal / pizza met chorizo
huisbereide garnaalkroketjes / zandgebakje met een velouté van kalf

Tapasschotel voor 4 personen ..... € 21,00

tapenade, olijfjes, vissla, rillette, Gandaham, chorizo,
assortiment worstjes, Oud Brugge kaas

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 ..... € 34
Ronde ijstaart, crumble van speculoos
en merengue (10 pers.) ..... € 44

Koude schotels

prijs per persoon

VLEES: pastei, gekookte ham, rillette, salami, vleessalade, gerookte ham, kippebout, rosbief, kasselrib ..... € 22

VIS: zalm "Belle Vue" met groentjes en tartaar ..... € 20

VIS: tomaat garnaal, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte forel, tongrol, scampi, gemarineerde haring, vispastei ..... € 27

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

Koude voorgerechten

prijs per persoon

Carpaccio van rundvlees met pesto ..... € 16,50
Gerookte gandaham met meloen ..... € 16,50
Tartaar van zalmfilet met coquilles, bieslook en piccalilli ..... € 18,50
Noorse visschotel ..... € 18,50
Frivool slaatje van zalm/coquilles/scampi met dressing ..... € 19,50
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 ..... € 16,00
Kabeljauw met een sausje van St. Bernardus ..... € 19,00
Gegratineerd schelpje van Noordzeevis ..... € 16,00
Zalmfilet op een bedje van prei met een romig kreeftensausje ..... € 16,50
Zeebaars, risotto en vadouvansaus ..... € 17,00
Grietbotfilet met een panade van basilicum,
krokante groentjes en tom kha kaisaus ..... € 22,50
Huwelijk van scampi's en St-Jacobsnoten
en curryroomsaus geparfumeerd met sherry ..... € 20,50
Bouillabaisse met zalm, tongfilets, morieltjes,
lookcroutons en rouille ..... VG € 21 / HG € 35

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 € 84

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 ..... € 19,50
Parelhoenfilet, gebakken shiitake, saus "Fine Champagne' ..... € 19,50
Moelleux van varkenshaasje, champagnesaus ..... € 19,50
Gebakken eendeborstfilet, boschampignons en pepersaus ..... € 22,50
Fazant met champagnesaus ..... € 20,50
Hertekalfhaasje met truffelaroma en garnituren ..... € 32,50
Chateaubriand van rund met champagnesaus ..... € 22,50
Varkenswangetjes met St. Bernardus Prior ..... € 22,50
Filet Mignon van hert met champagnesaus ..... € 26,50

Bij alle hoofdschotels worden warme groentjes en huisbereide kroketjes voorzien.

Koude buffetten (min. 4 pers.)

BUFFET 1 ..... € 34

Gebakken kasselrib, rosbief, 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 ..... € 40

Gebakken kasselrib, gebakken rosbief, 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 ..... + € 18

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