



WWW.VILLA-SCALDIS.BE

Doornikseweg 3 • 8587 Spiere - Helkijn • btw nr BE 0526.722.866  
Tel. (056) 25 94 00 • GSM (0476) 30 07 84 • info@villa-scaldis.be

In onze zaal...  
Dans notre salle...

## MENU 31/12

Aperitief met bijhorende hapjes  
*Apéritif et ses amuses bouches*

Voorgerechtenwandeling / *Promenade des entrées*  
- Kreeftenslaatje brunoise van mango en appel,  
yoghurd dressing met truffel aroma  
*Salade de homard, brunoise de mangue et pomme,*  
*dressing au yaourt, arôme de truffe*  
- Tartaar van zeebaars, tomaat en limoen  
*Tartare de bar de mer, tomate et citron vert*  
- Terrine van eendenlever, vijgenchutney  
*Terrine de foie de canard, chutney au figues*

Soepje van wortel en pastinaak met spekjes  
*Soupe de carottes et panais au lardons*

Tongreepjes, Zeeuwse mosseltjes en blanke botersaus  
*Filets de sole, moules de Zélande, beurre blanc*

Hindefilet "Grand veneur", gratinaardappeltjes, seizoengroentjes  
*Filet de biche "Grand Veneur",*  
*gratin dauphinois, légumes de saison*

Normandisch bladerdeegje, gecarameliseerde appeltjes,  
vanille-ijs en munt  
*Feuilletée Normande, pommes caramélisées,*  
*glace vanille et menthe*

Koffie met fijne zoetigheden  
*Café et ses mignardises*

Glaasje champagne om 2017 goed in te zetten  
*Coupe de champagne à bien entamer 2017*

Inclusief alle dranken tot 03:00u /  
*toutes boissons incluses jusqu'à 03:00h*  
**95,00 €/ pers.**

Inschrijving door storten van volledig bedrag  
op rek. nr. BE04 6528 4680 4931 met vermelding van :  
Naam, deelname oudejaarsavond en aantal personen.  
*Inscription par versement du montant*  
*sur le compte bancaire BE04 6528 4680 4931, mentionnez*  
*Nom, Réveillon de la St Sylvestre et nombre de personnes*

Villa scaldis zoekt nog gemotiveerd personeel  
*Villa Scaldis recherche du personnel motivé*

Beste klant,  
Omdat wij er van overtuigd zijn dat ook  
de gastheer en/of gastvrouw graag meegenieten van het menu  
stellen wij graag ons gemakkelijk af te werken afhaalmenu voor.

*Cher client,*  
*convaincu que les hôtes aiment participer au repas,*  
*nous vous proposons notre menu à emporter*  
*auquel un minimum de finition est requise.*

## AFHAAL OP / A EMPORTER LE 24/12 . 25/12 . 31/12

Voorgerechtenwandeling / *Promenade des entrées*  
- Kreeftenslaatje brunoise van mango en appel,  
yoghurd dressing met truffel aroma  
*Salade de homard, brunoise de mangue et pomme,*  
*dressing au yaourt, arôme de truffe*  
- Tartaar van zeebaars, tomaat en limoen  
*Tartare de bar de mer, tomate et citron vert*  
- Terrine van eendenlever, vijgenchutney  
*Terrine de foie de canard, chutney au figues*

Gegrilde eendenfilet, sausje met frambozenazijn,  
gratinaardappeltjes, seizoengroentjes  
*Filet de canard grillé, sauce au vinaigre de framboise,*  
*légumes de saison*  
of/ou

Hindefilet "Grand veneur", gratinaardappeltjes,  
seizoengroentjes  
*Filet de biche "Grand Veneur", gratin dauphinois,*  
*légumes de saison.*

Pannacotta van witte chocolade, gelei van bloedsinaas  
*Pannacotta de chocolat blanc, gelée d'oranges sanguines*

Menu met eend / Menu au canard **37,50 €/ pers.**  
Menu met hindefilet / menu au filet de biche **42,50 €/ pers.**

In onze zaal...  
Dans notre salle...

## MENU 25/12 . 01/01

Aperitief met bijhorende hapjes  
*Apéritif et ses amuses bouches*

Voorgerechtenwandeling / *Promenade des entrées*  
- Kreeftenslaatje brunoise van mango en appel,  
yoghurd dressing met truffel aroma  
*Salade de homard, brunoise de mangue et pomme,*  
*dressing au yaourt, arôme de truffe*  
- Tartaar van zeebaars, tomaat en limoen  
*Tartare de bar de mer, tomate et citron vert*  
- Terrine van eendenlever, vijgenchutney  
*Terrine de foie de canard, chutney au figues*

Gegrilde eendenfilet, sausje met frambozenazijn,  
gratinaardappeltjes, seizoengroentjes  
*Filet de canard grillé, sauce au vinaigre de framboise,*  
*légumes de saison*  
of / ou

Hindefilet "Grand veneur", gratinaardappeltjes, seizoengroentjes  
*Filet de biche "Grand Veneur", gratin dauphinois,*  
*légumes de saison*

(keuze van het hoofdgerecht voor hele tafel)  
*(choix du plat pour l'ensemble de la table)*

Normandisch bladerdeegje, gecarameliseerde appeltjes,  
vanille-ijs en munt  
*Feuilletée Normande, pommes caramélisées,*  
*glace vanille et menthe*

Koffie met fijne zoetigheden  
*Café et ses mignardises*

Menu met eend / Menu au canard **45,00 €/ pers.**  
Menu met hindefilet / menu au filet de biche **50,00 €/ pers.**  
Alle dranken / Toutes les boissons **21,00 €/ pers.**