

BELANGRIJKE INFO

Afhaling gebeurt volgens afspraak en tijdslot in Corona-veilige omstandigheden.

Betaling kan via cash / payconiq /overschrijving (op voorhand)

Al onze gerechten zijn voorzien van de nodige garnituren.

Bestelling voor Kerst kunnen geplaatst worden tem 20/12.

Afhalingen zijn hier mogelijk vanaf:

23/12 16u

24/12 tussen 12u & 19u

25/12 tussen 10u & 19u

26/12 tussen 10u & 19u

Bestellingen voor Nieuwjaar kunnen geplaatst worden tem 27/12.

Afhalingen zijn hier mogelijk vanaf:

30/12 16u

31/12 tussen 12u & 19u

01/01 tussen 10u & 19u

02/01 tussen 10u & 19u

We kunnen ook voor aangepaste wijnen zorgen en dit in samenwerking met Wijnen & Spirits Pin'Art, Bieren in samenwerking met Zytholoog Ief de Boeck.

Er is dit jaar ook de mogelijkheid om ons mooi pakket van Luxe servies met aangepast Champagnekleurig bestek te huren: prijzen vanaf € 25,00

Dit pakket omvat voor 6 personen mes, vork, lepel, koffielepel, amusebord rechthoekig, voorgerechtbord, diep bord, groot plat bord, koffietas & ondertas.



FOOD & MORE
food-and-more.be | +32 468 11 55 81

info@food-and-more.be
Linterpoortenlaan 122
1980 Zemst
BE 0862.742.546

EINDEJAARSMENU

2020 - 2021



FOOD & MORE
food-and-more.be | +32 468 11 55 81

SOEP

Velouté van Boschchampignons (veggie)	€ 8,00/ liter
Romige tomatensoep met kruidige balletjes	€ 7,00/ liter

HAPJES

Tataki van Bonito-tonijn (signatuur v/d chef)	€ 9,50
Mini coquille met crumble van zwarte pens	€ 4,00
Aardappelkrokantje met escargot de Bourgogne	€ 3,00
Briochekuipje met smeuiige ganzelever	€ 3,50
Burrata met structuren van tomaat (veggie)	€ 3,00
Tapasplank "Deluxe" met o.a. Huisgerijpte ham	€ 10,00
Mangalica, Secreto n7 , Lardo van traag gegaard buikspek "Yakiniku"	

VOORGERECHTEN

Tartaar van coquilles met frisse crème van erwt	€ 10,00
Trio van oester (natuur , Yakiniku , sjalot)	€ 9,00
Halve Langoust met sjalot-thymboter	€ 18,00
Vitello-tonato "Yakiniku-style"	€ 10,00
Carpaccio "Puur Laar" met infuus van truffel & beukenzwam	€ 10,00

HOOFDGERECHT

Filet van Fazant tarte tatin van witloof "fine Champagne"	€ 20,00
Simmental Filet pure / aardappel "Trompet de la mort" / groenten torentje	€ 26,00
Gelakt buikspek "Mangalica Puur Laar" met krokant groentenboeket / pommes eventaille	€ 19,00
Portabello / geroosterde puntpaprika romige kaas (veggie)	€ 16,00
Filet van Everzwijn / Pastinaak / Truffel	€ 24,00

NAGERECHTEN

Chunky Brownie / Gerookte Griekse yoghurt in pel gegaarde ananas	€ 8,00
Mont d'or (kaas voor in de oven) verschillende dip-broodgarnituren 2pers.	€ 18,00
Framboos / vanille / meringue	€ 7,00
Chocolade-Sphere (bol met chocolade fleur du sel / krokantje speculoos-amandel	€ 8,00