

VOOR ONZE FIJNPROEVERS...



Voorgerecht

- * Halve kreeft in schoonzicht met cocktail € 20
- * Halve kreeft met kruidenboter € 20

Hoofdgerecht

- * Hele kreeft met kruidenboter en pasta € 40



APERITIEF EN WIJN...

- * Huisgemaakte **PICON** / €18 per liter
- * Cocktail **MAISON** van 't Rozenhof / €18 per liter
- * Fles huiswijn wit, rood, rosé (Paul Mas Valmont) €12 / fles

Email: gasthof.rozenhof@telenet.be
Website: www.rozenhof-proven.be

Afhaalbrochure feestdagen Gasthof 't Rozenhof

Bestellen op: 057/30 03 35 - Gasthof 't Rozenhof
Obterrestraat 73 - 8972 PROVEN

AFHALEN: 24/12 en 31/12 tussen 15u30 en 17u
25/12 en 1/1 tussen 10u en 11u30



Beste klanten,

door de onzekerheid naar de eindejaarsperiode toe, hebben wij besloten om toch te zorgen voor een afhaalbrochure voor de feestdagen.

* Alle MENU'S worden verpakt per 2, 3 of 4 personen. (stel zelf je pakketten samen voor grotere groepen: vb. 7 personen = 1 pakket van 3 pers. + 1 pakket van 4 pers.) Gerechten à la carte kunnen eventueel per persoon besteld worden.

* Bestellen kan tot 21 december (kerst) en tot 28 december (oudejaar)

* Alles wordt meegegeven in wegwerpverpakking die kan gebruikt worden in zowel oven als microgolfoven. Enkel de schalen van kreeften en kreeftenvorkjes moeten terugbezorgd worden.

* We voorzien een opwarmhandleiding

* Betaling gebeurt ter plaatse bij afhaling: cash of bancontact

KERSTMENU 24 - 25 DECEMBER
(PER 2 - 3 OF 4 PERSONEN VERPAKT)

Koud voorgerecht: Vitello tonato / rosé gebakken kalfsvlees met tonijncrème

OF

Warm voorgerecht: Verse vissoorten / groentenreepjes

Kippenoester (zeer malse stukjes gekruide kip) / champignonsaus / groentenkrans / gebakken krieltjes of kroketten

Fantasie van **chocolade en rood fruit**

€ 40



A LA CARTE

Soepen

- * Witloofroomsoep met grijze garnalen €9 per liter
- * Tomatenroomsoep €6 per liter

Koude voorgerechten

- * Onze **huisgerookte zalm** en zijn garnituur €14
- * **Vitello tonato / rosé gebakken kalfsvlees met tonijncrème** €14
- * **Carpaccio van Belgisch wit-blauw / verse pesto / parmezaanschijfers** €14

Warm voorgerecht

- * **Verse vissoorten met groentenreepjes** €14

Hoofdgerechten

- * **Verse vissoorten met groentenreepjes** €24
- * **Stoofpotje van varkenswangen / wintergroenten** €20
- * **Kippenoester (zeer malse stukjes gekruide kip) / champignonsaus / groentenkrans / gebakken krieltjes of kroketten** €20

Telkens keuze tussen **puree, gebakken krieltjes en verse kroketten**

Dessert

- * Fantasie van **chocolade en rood fruit** €8

MENU OUD - NIEUW 31/12 - 1/1
(PER 2 - 3 OF 4 PERSONEN VERPAKT)

koud voorgerecht: Duo van **gerookte en gemarineerde zalm**

OF

Warm voorgerecht: **Wilde zeebaars / venkeljus en tomaat**

Ardeens varkenshaasje / witbiersaus / groentenpalet / gebakken krieltjes of kroketten

Verrassing met **chocolade en karamel**

€ 40

A LA CARTE

Soepen

- * **Erwtensoep met stukjes rookworst** €8 per liter
- * **Romig soepje van garnalen met lookkorstjes** €9 per liter

Koude voorgerechten

- * Duo van **gerookte en gemarineerde zalm** €14
- * **Vitello tonato / rosé gebakken kalfsvlees met tonijncrème** €14
- * **Carpaccio van Belgisch wit-blauw / verse pesto / parmezaanschijfers** €14

Warm voorgerecht

- * **Wilde zeebaars / venkeljus en tomaat** €14

Hoofdgerechten

- * **Ardeens varkenshaasje / witbiersaus / groentenpalet / gebakken krieltjes of kroketten** €20
- * **Hertenkalffilet / wildsaus / groentenpalet** €24
- * **Wilde zeebaars / venkeljus en tomaat** €24

Telkens keuze tussen **puree, gebakken krieltjes en verse kroketten**

Dessert

- * Verrassing met **chocolade en karamel** €8