



Afhaalmenu Oudejaar

Thuis met uw gezelschap lekker oudejaar vieren!

Speciaal voor deze gelegenheid hebben we een afhaalmenu uitgewerkt om u thuis in alle rust te laten genieten van uw gezelschap.

Verwen uzelf en beperk het werk in de keuken met een feestelijk en heerlijk menu. Vers bereid, met duidelijke instructies om op te warmen en te dresser. Chef Niko stelde een feestmenu samen, in een 4- of 5-gangen versie. Of maak zelf een keuze van enkele gerechten uit ons aanbod.

Wij wensen iedereen al het beste toe voor het eindejaar,
en nog veel meer goeds voor 2022.
Smakelijke feestdagen!

HET SMAAKATELIER
● ● ● CUISINIKO

Dendermondsesteenweg 175B, 9100 Sint-Niklaas
www.hetsmaakatelier.be
Niko Vandendurpel & Petra De Pesseroey
0479 25 97 83



OUDEJAAR à la carte:

Kreeft:

½ à la nage*	(natuur met fijne groentjes)
Hele à la nage*	(natuur met fijne groentjes)
½ gegrild à l'armoricaine	(pittige saus met fijne groentjes)
Hele gegrild à l'armoricaine	(pittige saus met fijne groentjes)

*Kreeftprijzen schommelen enorm deze periode van het jaar.
Daarom kunnen we op dit moment nog geen vaste prijs op deze gerechten zetten. Correcte prijs kunnen we één week op voorhand medelen. Vraag bij interesse zeker info.*

Vol au vent van hoevekip met kalfszwezeriken* € 13,10pp

Stoofpotje van hert en everzwijn
met bospaddenstoelen en zilveruitjes* € 15,95pp

Puree van polderaardappel met krokante spekjes* € 7,10/kg

Vegetarische stoofpot van wintergroen, bospaddenstoelen
en vadouvan* € 15,00pp

Hapjesassortiment uit het menu € 13,00pp

Witloof / gerookte makreel / tikka masala (soep) € 9,00/L

Belgian Royal Caviar Gold Label 30gr € 40,00

Gerechten met een * worden vacuüm verpakt, dus heel gemakkelijk op te warmen en nog enkele dagen houdbaar!



OUDEJAAR Menu:

Hapjes

- Geroosterde aubergine / rijstcrackers
- Oester / miso / duindoornbes
- Wildpaté / pompoenchutney
- Nobashi / sesam / haringei

Menu 1 (excl*): € 50
 Menu 2 (incl*): € 62
 Incl brood & boter

Terrine van Noordzeevis / spinazie / winterkruidensla / ravigotte

Witloof / gerookte makreel / tikka masala (soep)

Speltrisotto / roodbaars / Noordzeegarnalen / vadouvan*

Europees hertenkalf / wintergroen / bospaddenstoelen / sherry

Bittere chocolade / pistache / bosbes / mascarpone

Bestellen: ten laatste **Maandag 27/12/2021 - 20u**

Bestellingen zijn pas definitief na bevestiging.

Mail uw duidelijk omschreven bestelling naar info@hetsmaakatelier.be met de vermelding van naam en gsmnr.

Betaling: Op voorhand via betaallink of met bancontact bij afhaling.

Afhalen: **31/12/2021 tussen 14 en 17u**

Afhaaladres: Het SmaakAtelier, Dendermondsesteenweg 175B, 9100 Sint-Niklaas

Nog andere vragen? Mail of bel de chef op 0479 259 783 of info@hetsmaakatelier.be

Feestelijke wijnsuggesties

Bubbels:

Cava Grimau Brut DO - Alt Penedès - Spanje € 16,50
 Entre-Deux-Monts Wiscoutre – Heuvelland - België € 26,00

Wit:

Monteguelfo – Le Lepri – Toscano Bianco – 2019
 Vermentino – Chardonnay – Sauvignon Blanc - Italië € 12,50
 Albarino - Lagar de Besada -Baladina - Rias Baixas -
 100% Albarino, 12 maand gerijpt sur lie - 2019 - Spanje € 16,50

Rood:

Barbera D’Asti – Piemonte – DOC – 2019 - Italië € 12,50
 Masca del Tacco - Lu Rappaio Primitivo di Manduria -
 handgeplukt 100% Primitivo - Puglia 2019 - Italië € 17,80

Het SmaakAtelier:

Ons SmaakAtelier blijft ter beschikking voor al uw “gastronomische” feesten. Privé of zakelijk, van 20 tot 50 personen. Vraag vrijblijvend info. Blijft u graag op de hoogte van onze evenementen? Schrijf u in op onze nieuwsbrief via onze website.

Volg ons op [f](https://www.facebook.com/hetsmaakatelier)@hetsmaakatelier en [i](https://www.instagram.com/smaakatelier_cuisiniko)smaakatelier_cuisiniko.

