



KERST & NIEUW



KIES UW
STARTER



SMIKKEL & SMEER APERITIEFBROOD

Een hartig aperitief "pluk" brood
voor een feestelijk aperitiefmoment

€15,50
per pakket

Smikkel:

- > Olijven
- > Geconfijte kerstomaat
- > Brie
- > Manchego

Smeer:

- > Mousse van bezembinderham en truffel
- > Rilette van fazant en rozijnen
- > Frapa geitenkaas

1 pakket is voor 2 à 3 personen





HAPJESPAKKET

3 koude hapjes & 3 warme hapjes.
Het ideaal pakket voor een geslaagd aperitief.

- > Canneloni van rundsvlees met king krab en limoen
- > Tartaar van knolselder, cremeux van gerookte forel, zwarte look
- > Mousse van ree, salie en gel van rode kool

OVENHAPJES

- > Quiche met verse en gerookte zalm, fijne groenten en groene kruiden
- > Croque met romige vulling van witloof en ham
- > Crostini van bospaddenstoel, parmezaanse kaas en zwarte look

€9,00
per persoon

€4,50
per persoon

3 warme hapjes

KIES UW
FEESTMENU



MEETJESLANDSE MENU

Boordevol Meetjeslandse streekproducten
en bieren van Brouwerij Van Steenberge

€35,50
per persoon

Trio van apero kroketjes

- > stoofvlees (Pauwenhof)
- > kaas (Houtland hoeve)
- > witloof (Bij Andries)

>

Vispannetje

zalm, korst van prei en limoen,
mosselen, botersaus met Baptist IPA

>

Meetjeslandse Orloff

saus "Piraat" met graantjesmosterd en witloof

>

Chocolademousse puur "whisky flavoured"

vanillesaus met salted karamel,
Gulden draak brewmaster

Per 2 personen ontvangt u een begeleidend bierpakket
van **Brouwerij Van Steenberge**
(Monk's Café, Baptist IPA, Piraat,
Gulden draak brewmaster + 2 degustatieglazen)

GENIETERS MENU

€39,50
per persoon

Pastinaakvelouté

pancetta, groene kruiden, gerookte forel

>

Gepocheerde tongrolletjes

risotto met wortel
botersaus met saffraan

>

Kalkoenfilet,

romige saus "vol au vent"
met kastanje en girollen

>

Combinatie van

chocolade, praliné,
notenkrokant,
gekarameliseerde amandel

De aangepaste wijnen bij dit menu
vindt u verder in deze folder
terug op de wijnkaart.



FIJNPROEVERS MENU

€43,50
per persoon

Aperitiefbordje met 3 hapjes

>

Degustatie **“Sint Jacobsvrucht”** gegratineerd
Knolselder / kastanje / truffelkrumels

>

Bouillabaisse “Jürgen kookt”
tongrol, zeebaars, grijze garnaal en fijne groenten
Begeleidende kreeftensoep

>

Fazant filet
Romige cognacsaus met toetsen van peperkoek

>

Chocolade “Mandarin Napoleon”
sinaas en cacaokrumels

De aangepaste wijnen bij dit menu
vindt u verder in deze folder
terug op de wijnkaart.

KREEFTMENU

€65,00
per persoon

Aperitiefbord met 3 hapjes

>

Kreeft “Belle Vue”
1/2 koude kreeft

>

Huisbereide bisque
grijze garnaal

>

Halve kreeft met kruim van pompoen,
truffel en gepofte pitjes,
tricolor van gepofte wortel
limoen-butternut botersaus

>

**Chocolade
“Mandarin Napoleon”**
toetsen van sinaas
en cacaokrumels

Het menu bevat 1 volledige kreeft van 750g

De aangepaste wijnen bij dit menu
vindt u verder in deze folder
terug op de wijnkaart.

WIJNKAART

in samenwerking met **Delivino** wijnhandel

... voor bij het genietersmenu

Frankrijk Domaine Astruc Vermentino Languedoc 2019

Vermentino, zéér uitzonderlijk in Limoux, maar zo heerlijk en zacht in de geur en smaak. Deze witte wijn van domein Astruc is niet voor niets een zeer geliefde wijn bij onze klanten. Na de handmatige oogst rijpt deze wijn maar liefst 3 maanden op eiken houten fusten. Serveertemperatuur: 12 °C

Spanje Coto de hayas Crianza Campo de Borja 2016

Coto de Hayas crianza is een vlotte rode wijn gemaakt van de Garnacha. Rijp rood fruit, "roasted tones", mooi gerijpte tannines en een goede afdrank, passend bij romige sauzen. Serveertemperatuur: 16 °C

€17,50
per pakket

... voor bij het fijnproeversmenu

Frankrijk Mas des Mas Chardonnay/Viognier Languedoc

Heldergeel met strogele tinten. Elegant met een kern van tropisch fruit, perzik en witte bloemen en een vleugje vanille en geroosterd brood. Deze wijn past perfect bij de 2 voorgerechtigjes.. Serveertemperatuur: 13 °C

Zuid Afrika Bellingham Pinotage Stellenbosch 2017

Deze Pinotage is een van de beste rode wijnen van wijnhuis Bellingham. In de geur rijpe frambozen, lichte kruiden en rijpe zwarte kersen. De smaak is elegant, zacht en verfijnd. Mooie tonen van eiken, viooltjes, kruiden en zwart en rood fruit. Deze Pinotage heeft een rijpe lange afdrank! Serveertemperatuur: 18 °C

€24,00
per pakket

... voor bij het kreeftmenu

Zuid Afrika Warwick The First Lady Sauvignon Blanc 2019

Warwick The First Lady Sauvignon Blanc is een heerlijke frisse en exotische Sauvignon Blanc, heel zacht en rijk met smaken van tropisch fruit zoals guave en perzik. Serveertemperatuur: 10 °C

Italië Scaia Veneto Garganega/Chardonnay 2019

Deze witte Scaia is intens strogeel en heeft een groene schijn. De bloemige toetsen van witte acacia en jasmijn, het fruit van pompoelmoes, sinaasappel, appel, ananas, peer en mango en een kruidige toets vormen een fascinerend geheel. In de mond is deze wijn fris en toegankelijk met een rijkgevulde smaak.. Serveertemperatuur: 12 °C

€24,00
per pakket

ZOETE ZONDE

zoetigheden voor bij de koffie

- > Mille feuille suikerkoekje
- > Krokantje met chocolade en speculoos
- > Huisgebakken brownie
- > Bretoens zanddeeg met appel en amandel

inclusief 250g vers gemalen koffie van
"De Witte Zwaan"

€15,00
2 personen

€24,50
4 personen



ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN VOORZIEN VAN

Ruim assortiment warme groenten

ragout van wintergroenten, tarte tatin van ajuin, witlof,
pastinaakstoemp met spekjes en truffel, appel en veenbes
6 aardappelkroketten per persoon

APART TE VERKRIJGEN

Huisbereide kaaskroketten	2,25/st
Meetjeslandse 'witloof - ham' kroketten	2,45/st
Huisbereide garnaalkroketten (grijze garnalen)	3,00/st
Vispannetje voorgerecht	12,50/st
Vispannetje hoofdgerecht	21,50/st
Huisbereide garnalensoep "Bisque" met cognac inclusief garnituur grijze garnaal	9,00/liter
Kreeft Belle Vue (halve kreeft van 750g)	18,50/pers
Kreeft met kruim van pompoen, truffel, tricolor van gepofte wortel, limoenboter (1 kreeft van 750g)	36,50/pers
Ragout van hert, zilveruitjes, bospaddenstoelen	19,50/pers
400g ragout van hert + kroketten + warme groenten	
Vol au vent van kip, champignons en gehaktballetjes	15,50/pers
400g + huisgebakken vidé koekje + kroketten	
Meetjeslandse Orloff	17,50/pers
250g vlees + kroketten + warme groenten	
Warme groenten	7,50/pers
ragout van wintergroenten, tarte tatin van ajuin, witlof, pastinaakstoemp met spekjes en truffel, appel en veenbes	
Aardappelkroketten	0,25/st
Duo van chocolademousse, brownie, vanillesaus met speculoos	9,50/st

BELANGRIJK OM TE WETEN



BESTELLINGEN WORDEN AANGENOMEN TOT:

- > zaterdag 19 december voor 24 december
- > zaterdag 26 december voor 31 december

AFHALEN VAN DE BESTELLINGEN KAN OP

- > donderdag 24 december van 13h30 tot 17h00
- > donderdag 31 december van 13h30 tot 17h00

Afhalen kan op volgende adres

Gentstraat 30, 9971 Lembeke

Betalen kan via de site na bestelling.

Ter plaatse bij afhaling met bancontact, payconic of cash.

Wij proberen elke bereiding correct te presenteren en in te pakken om het vervoer zo gemakkelijk mogelijk te maken. Wij werken enkele gerechten af op bord en geven alle gerechten mee in stapelbakken. Daarom wordt bij elke bestelling een cash borg gevraagd van 20 euro. Bij het terugbrengen van het materiaal krijgt u deze terug, mits volledigheid materiaal.

Gelieve de geldende corona maatregelen in acht te nemen tijdens het afhaalmoment.

BESTELLEN KAN STEEDS VIA

WEBSITE: www.jurgenkookt.be

GSM JÜRGEN: 0479 93 69 78

MAIL: jurgenkooktmijnbestelling@gmail.com

Uw bestelling wordt steeds bevestigd.

www.jurgenkookt.be

