

## Menu



Everzwijnkroketten met Maredsous bier, velouté van witlof, coulis van veenbessen  
Croquettes de marcassin à la bière de Maredsous, velouté de chicons, coulis d'airelles

.....

Terrine van eendenlever 'maison', abrikozen mousse met vanille, brioche (\*)  
Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche (\*)

.....

Gebakken zeebrasemfilet, seizoensgroenten, aardappelpuree met olijven, kappertjessaus  
Filet de daurade rôti, légumes de saison, purée de pdt aux olives, sauce aux câpres

**Of - Ou**

Everzwijn filet, herfst garnituur, pommes dauphines, poivrade saus  
Filet de marcassin, garniture automnale, pommes dauphines, sauce poivrade

.....

"Délice chocolaté", coulis van rode vruchten  
Délice chocolaté, coulis de fruits rouges

**42€ voor 3 gangen(3 services)**  
**50€ voor 3 gangen\*(3 services\*)**  
**65€ voor 4 gangen(4 services)**



BRASSERIE  
**MARIADAL**  
RESTAURANT | BRASSERIE

## Kerst-en Nieuwjaarsmenu Menu de Noël et Nouvel An



### Amuse-bouche ;



- Mini garnaalkroketten (6 stuks) 10,00€  
Mini croquette aux crevettes (6 pièces)
- Mini kaaskroketten (6 stuks) 8,00€  
Mini croquette au fromage (6 pièces)
- Taartje van gerookte zalm en witte kaas met dille(4 stuks) 10,00€  
Tartelette de saumon fumé, fromage blanc au dhill (4 pièces)
- Gedroogde pruim met gerookte eendenborst (4 stuks) 10,00€  
Pruneau au magret fumé (4 pièces)
- Krokantje van scampi, gembersaus (4 stuks) 10,00€  
Croquant de scampi et sauce au gingembre (4 pièces)
- Sashimi van tonijn (4 stuks) 10,00€  
Sashimi de thon (4 pièces)
- Rauwe Sint Jacobs vruchten met Avruga Kaviaar (4 stuks) 10,00€  
Saint Jacques crue au caviar Avruga (4 pièces)

#### HOLLE OESTERS - HUÎTRES CREUSES

Fines de claires « Spéciales » N°3

6 stuks / pièces 22.00€

Laatste bestelling voor Kerstavond : 22/12 – Dernière commande pour Noël : 22/12

Laatste bestelling voor Oudejaarsavond : 28/12 – Dernière commande pour Nouvel an : 28/12

Al de bestellingen moeten per MAIL gebeuren ([info@brasseriemariadal.be](mailto:info@brasseriemariadal.be))

Toutes les commandes se feront par MAIL uniquement ([info@brasseriemariadal.be](mailto:info@brasseriemariadal.be))

Om het u te vergemakkelijken, kunt u uw bestelling op 24/12 of/en 31/12 tussen 08u00 en 18u00 afhalen in Brasserie Mariadal of deze gratis laten leveren.

Pour votre facilité, vous avez le choix de venir chercher votre commande le 24/12 ou/et le 31/12 entre 08 h 00 et 18 h 00 à la Brasserie Mariadal ou de la faire livrer gratuitement

**Prettige feesten !**  
**Bonnes fêtes !**

# Suggesties , suggestions



## Om te starten, *pour commencer;*

- 1/2 Kreeft / 1/2 Homard 400/500, «Belle vue» 29.00€
- Gemarineerde reuze garnalen, gekonfijte citroen, aioli  
*Gambas marinées, pommade de citron confit, aioli* 24,00€
- Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola  
*Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette* 19,90€
- Artisaanaal gerookte zalm met klassieke garnituur  
*Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast* 22,90€
- Kroketter met zalm, wittewijnsaus met dille  
*Croquettes au saumon, sauce vin blanc à l'aneth* 22,90€
- Garnaalkroketter 10,00€ (1stuk/1pièce)  
*Croquette aux crevettes*
- Kaaskroketter 9,00€ (1stuk/1pièce)  
*Fondue au fromage*
- Bisque van kreeft met oude Armagnac 22,00€ (1 liter/1litre)  
*Bisque de homard au vieil Armagnac*
- Terrine van eendenlever 'maison', abrikozen mousse met vanille, brioche  
*Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche* 24,90€
- Sint-Jacobsvruchten, risotto met champignons, witte wijn saus 23,00€  
*Saint-Jacques, risotto aux champignons, sauce vin blanc*

## Vervolg - *Pour suivre;*

- Kreeft, nat van saffraan en zachte curry, groentjes, krielaardappelen  
45,00€  
*Homard entier, nage au safran et curry doux, légumes potagers, grenailles*
- Gebakken zeebrasemfilet, seizoensgroenten, aardappelpuree met olijven, kappertjessaus  
27,90€  
*Filet de daurade rôti, légumes de saison, purée de pdt aux olives, sauce aux câpres*
- Kabeljauw en scampi's, gebakken aardappelen met look, wijze 'Tom Yam'  
32,90€  
*Cabillaud et scampi, pommes sautées à l'ail, façon 'Tom Yam'*
- Everzwijn filet, herfst garnituur, pommes dauphines, poivrade saus  
28,90€  
*Filet de marcassin, garniture automnale, pommes dauphines, sauce poivrade*
- Hinde filet, herfst garnituur, pommes dauphines, 'Grand veneur' saus  
34,90€  
*Filet de biche, garniture automnale, pommes dauphines, sauce 'Grand veneur'*

## Dessert ;

- "Délice chocolaté", coulis van rode vruchten  
10,00€  
*Délice chocolaté, coulis de fruits rouges*

