

# Tapas diner

Meest gekozen deelmenu!

- Tapasdeelbox voor bij de apero!
- Duo zalm, parelcouscous en zee algen
- Bun Bernerworst sweet curry
- Gamba met kruidenboter
- Gelakt kippenboutje
- Plukbroodje
- Fazant tapas style
- Kerst - Eindejaarsdessert

€ 31,00 per persoon

# Dessert

- Kaas dessert plankje € 11,50
- Trio chocolade bordje € 9,50

Alle prijzen zijn per persoon.

Bij allergenen of dieetwensen zoeken  
wij samen naar een oplossing.

# Bestellen



info@doudesmisseloppem.be



050/82.77.34



Dorp 11a 8210 Loppem

Bestellen Kerst:  
ten laatste 20 december  
Bestellen Oudejaar:  
ten laatste 27 december



Prettige  
feesten!

# Afhaal momenten

- 24 december van 10h00 - 16h00
- 25 december van 10h00 - 12h00
- 31 december van 10h00 - 16h00

De winkel heeft aangepaste openingsuren  
tijdens de eindejaars periode.

BE0729933116

# d' Oude SMISSE

# Eindejaars Menu 2025

# Aperitief

## Koude apero box

- Blini kaas crème en tuinkruiden
- Soesje gerookte zalm
- Cup kreeftenmousse en Granny Smith
- Brioche, paté Mandarin Napoleon

€ 9,90 per persoon

## Warme apero box

- Gamba met kruidenboter
- Warme camembert met stokbrood
- Flammkuchen
- Kippenboutje garam masala

€ 9,90 per persoon

## Apero plank

- Klassieke tapasplank
- *onze uitgebreide apero plank met diverse tapas, charcuterie en kaas*

€ 13,00 per persoon

## Feestelijke apero

- Blini gerookte zalm
- Gebrande limoen, tartaar coquille
- Glaasje gerookte eendenborst en vijg
- Iberico ham, Coppa, Manchego kaas
- grissini van Peppe's

€ 13,50 per persoon

# Voorgerechten

## Koud

- Duo zalm, limoen en zee algen € 14,50
- Carpaccio langoustines, zure groentjes € 15,50
- Huisgemaakte terrine van foie gras € 19,50

## Warm

- Bisque van kreeft per liter € 10,50
- Artisanale garnaalkroket € 5,50
- Artisanale kaaskroket € 3,50
- Artisanale wildkroket € 4,10
- Ravioli boschampignons met kreeft € 17,50
- Gebakken foie gras, sinaas en witloof € 16,50

# Hoofdgerechten

- **Zeebaarsfilet op vel gebakken** € 17,50  
nantuasaus, aardappel mousseline, zachte venkel en prei
- **Fazant fine champagne**, winterse € 19,50  
garnituur, gratin of kroketten
- **Hertenkalffilet**, poivrade, winterse € 19,50  
garnituur, gratin of kroketten
- **Wild stoofpotje**, winterse garnituren, € 18,50  
gratin of kroketten
- **Parelhoenfilet**, cognacsaus € 19,50  
winterse garnituur, gratin of kroketten

Al onze gerechten worden vers en huisbereid!



# Planken

- Kaasplank € 15,50
- Kaas & charcuterieplank € 16,50
- Charcuterieplank € 16,50
- Verwen verrassingsplank € 21,00  
*Het beste van al onze planken samen, incl brood en dessert*
- Raclette plank € 16,50  
*inclusief stokbrood*
- Brood van de warme bakker! € 3,50

Alle prijzen zijn per persoon.